



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

The Duquesa's gastronomy gives us a taste of Catalan and Mediterranean cuisine. Local and market products, offers us the best of our land, in a simple way and with spectacular flavours. All of this, accompanied by the best wines of Catalonia.

La gastronomie de la Duquesa de Cardona nous fait goûter à la cuisine catalane et méditerranéenne. Avec des produits de proximité et du marché, qui nous offrent le meilleur de notre terre, de manière simple et avec des saveurs spectaculaires.

Le tout accompagné des meilleurs vins de Catalogne.

Iberian ham croquettes (1, 2, 3, 9) Croquettes de jambon ibérique	3,50€
Bravas de la Duquesa (Spicy Bravas) (3, 14) Bravas de la Duquesa (Bravas épicées)	12,50€
Fried squid with citrus and its ink mayonnaise (1, 3, 6) Calmar de plage frit avec une mayonnaise aux agrumes et à l'encre de poisson	19,50€
Iberian ham Jambon cru ibérique	35,00€
Assortment of Catalan cheese with garnishes (1, 2, 9, 14) Plateau de fromages catalans avec garnitures	20,00€
Montserrat Bread with tomato (1) Pain à la tomate et au coca de Montserrat	4,00€
Anchovies from l'Escala with smoked butter and (1, 2, 5) Carasau bread Anchois de l'Escala double zéro avec beurre fumé et pain de Carasau	18,00€
Burrata with diced sweet potato, pine nuts, sundried tomato (2, 9) and basil oil Burrata avec dés de patate douce, pignons de pin, tomates séchées et huile de basilic	17,00€
Caesar salad with crispy free range chicken (1, 2, 3, 5) Salade César avec du poulet fermier croustillant	18,00€
Organic beef carpaccio with parmesan, pine nuts, (1, 2, 11, 14) 'bufat' bread and Miracle ratafia reduction Carpaccio de bœuf biologique avec parmesan, pignons de pin, pain « bufat » et réduction de Miracle Ratafia	22,00€
Cream of pumpkin, sweet potato and carrot soup with (1, 2, 14) creamy truffle cheese Velouté de potiron, de patate douce et de carotte avec fromage de truffe crémeux	16,00€

Allergens

Allergènes

- 1.Gluten - 2.Lactose - 3.OEuf - 4.Crustacean / Crustacé - 5.Fish / Poisson - 6.Mollusc / Mollusque
7. Seafood / Fruits de mer - 8.Soy / Soja - 9.Nuts / Fruits à coque - 10.Peanuts / Cacahuètes
11.Sesame / Sésame - 12.Lupine / Lupin - 13.Celery / Céleri - 14.Sulphites / Sulfites

Osona veal steak tartar with potato millefeuille, (1, 3, 5, 8) raw egg yolk and piparra (pepper)	25,00€
Tartare de bavette de veau Osona sur millefeuille de pommes de terre, jaune d'œuf salé et piparra	
Tuna tartar with straciatella, apple and avocado (1, 2, 5, 8)	26,00€
Tartare de thon avec straciatella, pomme et avocat	
Catalan-style chicken cannelloni, plums, tartera cheese (1, 2, 3, 9) and pine nuts	21,00€
Cannelloni de poulet à la catalane, prunes, tartera et pignons de pin	
Señoret rice (PDO Pals) (Seafood rice) (1, 4, 5, 6, 7)	31,00€/pax
Riz Señoret (AOP Pals)	min 2 pax
Low temperature veal rib rice, saffron mayonnaise (1, 2, 14) and peppers (PDO Pals)	34,00€/pax
Riz à basse température avec côtes de veau, mayonnaise au safran et poivrons (AOP Pals)	min 2 pax
Wild sea bass with creamy broccoli and seasonal vegetables (5)	29,50€
Bar sauvage avec brocoli crémeux et légumes de saison	
Fried cod with sanfaina, broad beans (1, 5, 8, 9, 14) and sphere of olive paste	25,00€
Morue frite avec sanfaina, fèves et sphère de pâte d'olive	
Organic veal burger, with Mahón cheese and lamb's lettuce (1, 2, 3)	21,00€
Burger de veau biologique, avec fromage de Mahón et mâche	
Beef sirloin from Bassola farm with mashed bitter potato, (2, 14) shallots, mini carrots and demi-glace	33,00€
Contre-filet de bœuf de la ferme Bassola avec purée de pommes de terre amères, échalotes, mini-carottes et demi-glace	

DESSERTS DESSERTS

Cheese cake 'sudao' with 'mel i mató' ice cream (1, 2, 3)	9,00€
Gâteau au fromage 'sudao' avec glace de 'mel i mató'	
Chocolate with salted caramel and coffee ice cream (2, 3)	9,00€
Chocolat au caramel salé et glace au café	
'Torrija' with crème brûlée (1, 2, 3)	9,00€
'Torrija' avec crème brûlée	
Lemon cream with meringue and crumble (1, 2, 3, 9)	9,00€
Crème au citron avec meringue et crumble	

Allergens Allergènes

- 1.Gluten - 2.Lactose - 3.OEuf - 4.Crustacean / Crustacé - 5.Fish / Poisson - 6.Mollusc / Mollusque
7. Seafood / Fruits de mer - 8.Soy / Soja - 9.Nuts / Fruits à coque - 10.Peanuts / Cacahuètes
11.Sesame / Sésame - 12.Lupine / Lupin - 13.Celery / Céleri - 14.Sulphites / Sulfites