



DUQUESA DE CARDONA
HOTEL BARCELONA

The gastronomy of the Duquesa invites us to enjoy Catalan and Mediterranean cuisine with quality local products, spectacular flavours and accompanied by the best wines of Catalonia.

La gastronomie de la Duquesa nous invite à déguster une cuisine catalane et méditerranéenne avec des produits locaux de qualité, des saveurs spectaculaires et accompagnée des meilleurs vins de Catalogne.

Iberian ham croquettes (1, 2, 3, 9) Croquettes de jambon ibérique	3,50€
Gilda 2.0 (5, 8, 11) Gilda 2.0	9,50€
Spicy bravas with citrus and sweet chilli mayonnaise (3, 14) Bravas épicés avec aïoli à l'ail rôti et piment	12,50€
Fried squid with citrus and sweet chilli mayonnaise (1, 3, 6) Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes et au piment doux	19,50€
Iberian cured ham Jambon ibérique	35,00€
Catalan cheese board with garnishes (1, 2, 9, 14) Plateau de fromages catalans avec garnitures	20,00€
Montserrat bread with tomato (1) Pain de Montserrat à la tomate	4,00€
Anchovies from l'Escala with smoked butter and Carasau bread (1, 2, 5) Anchois de l'Escala avec beurre fumé et pain de Carasau	18,00€
Potato salad with tuna tataki and pickles (1, 2, 3, 5, 8) Salade russe avec tataki de thon et cornichons	15,00€
'Ajoblanco' with smoked eel and cherries (1, 2, 5, 9) 'Ajoblanco' avec anguille fumée et cerises	16,00€
Salad of seasonal tomatoes with mackerel, olive spherical and basil ice-cream Salade de tomates de saison avec maquereau, olive sphérique et glace au basilic	17,00€
Burrata with figs, pesto, pine nuts, basil oil and sundried tomato (2, 9) Burrata aux figes, pesto, pignons de pin, huile de basilic et tomate séchée	17,00€
Caesar salad with crispy free-range chicken (1, 2, 3, 5, 14) Salade César au poulet fermier croustillant	18,00€

Allergens / Allergènes

1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/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 - 15. Mushrooms/Champignons

Mediterranean sea bass and citrus ceviche (5, 8, 13) Ceviche de bar de la Méditerranée aux agrumes	24,00€
Organic beetroot hummus with goat's cheese ice cream (1, 2, 3, 14) and pumpkin seeds Houmous de betterave biologique avec glace au fromage de chèvre et graines de citrouille	16,00€
Osona beef steak tartar on croissant roll, caviar and chilli pepper (1, 3, 5) Tartare de steak de bœuf Osona sur croissant, caviar et piment	25,00€
Watermelon in textures with tuna tartare (5, 8, 11) Pastèque en textures avec tartare de thon	26,00€
Wild turbot with 'patatas a lo pobre' (5, 14) (fried potatoes in a sauce made from bilbaína) Turbot sauvage avec 'patatas a lo pobre' (pommes de terre frites avec une sauce à base de bilbaína)	32,00€
Grilled scallops with papada and Prat artichokes (2, 6, 7, 14) Coquilles Saint-Jacques grillées avec papada et artichauts de Prat	28,00€
Brioche of tender Vic veal with sweaty cheese and truffle sauce (1, 2, 3, 14) Brioche de veau tendre de Vic avec du fromage moelleux et de la sauce aux truffes	20,00€
Burger of organic veal km0 , lamb's lettuce, caramelised onion (1, 2, 3) and mayonnaise Burger de veau bio km0, mâche, oignon caramélisé et mayonnaise	21,00€
Fillet of beef from the Bassola farm with foie gras and potato, (1, 2, 14) onion and gorgonzola terrine Filet de bœuf de la ferme Bassola avec foie gras et terrine de pommes de terre, d'oignons et de gorgonzola	33,00€

DESSERTS DESSERTS

Pistachio cheese cake with crumble and mascarpone ice cream (1, 2, 3, 8, 9, 14) Gâteau aux pistaches avec crumble et glace au mascarpone	10,00€
Chocolate, coffee and passion fruit (1, 2, 3, 9) Chocolat, café et fruits de la passion	9,00€
Caramelised pineapple, yoghurt foam, coconut ice cream (1, 2, 3, 8) and lemon curd Ananas caramélisé, mousse de yaourt, glace à la noix de coco et lemon curd	9,00€
Rice pudding, coconut, passion fruit foam and raspberry ice cream (1, 2, 3, 8) Riz au lait, noix de coco, mousse de fruit de la passion et glace à la framboise	9,00€

Service supplement 1,50€/pax
Supplément de service

Allergens / Allergènes

1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/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 - 15. Mushrooms/Champignons