



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

La gastronomia del Duquessa ens fa assaborir la cuina catalana i mediterrània. Amb productes de proximitat i de mercat, que ens ofereix el millor de la nostra terra, d'una manera senzilla i amb sabors espectaculars. Tot això, acompanyat amb els millors vins de Catalunya.

La gastronomía del Duquesa nos hace saborear la cocina catalana y mediterránea. Con productos de proximidad y de mercado, que nos ofrece lo mejor de nuestra tierra, de una manera sencilla y con sabores espectaculares. Todo esto, acompañado con los mejores vinos de Cataluña.

Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1) Pan de coca de Montserrat con tomate	4,00€
Les braves picantones (3, 14) Las bravas picantonas	12,50€
La rusa de la Duquessa (1, 3, 5) La rusa de la Duquessa	13,00€
Anxoves de l'Escala amb mantega fumada (1, 2, 5) Anchoas de l'Escala con mantequilla ahumada	18,00€
Calamar fresc fregit amb maionesa cítrica (1, 6) Calamar fresco frito con mayonesa cítrica	19,50€
Bunyols casolans de bacallà amb melassa (1, 3, 5) Buñuelos caseros de bacalao con melaza	16,00€
Croquetes casolanes de pernil ibèric (1, 2, 3, 9) Croquetas caseras de jamón ibérico	3,50€/u
Pernil de gla al tall Jamón de bellota al corte	39,50€
Taula de formatges catalans amb guarnicions (2, 9, 14) Tabla de quesos catalanes con guarniciones	20,00€
Burrata amb figues, magrana, oli d'alfàbrega i pinyons (2, 9) Burrata de higos, granada, aceite de albahaca y piñones	17,00€
Gaspaxo de cirera, gelat d'Idiazabal i sardina fumada (1, 2, 5, 9) Gazpacho de cereza, helado de Idiazábal y sardina ahumada	16,00€

Al·lèrgens

Alérgenos

- 1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou / Huevo - 4.Crustaci / Crustáceo - 5.Peix / Pescado - 6.Mol·lusc / Molusco
7. Marisc / Marisco - 8.Soja / Soja - 9.Fruits secs / Frutos secos - 10.Cacauets / Cacahuets
11.Sèsam / Sésamo - 12.Tramús / Altramuz - 13.Api / Apio - 14.Sulfits / Sulfitos - 15. Bolets / Setas

Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent (1, 2, 3, 5) Ensalada Cesar con pollo de corral crujiente	18,00€
Amanida de tomàquet amb Mató, oliva Gordal i fonoll adobat (1, 2) Ensalada de tomate con mató, oliva Gordal e hinojo encurtido	16,00€
Hummus de pèsols del Maresme amb picada (2, 8, 9, 10, 11) de fruits secs, formatge de cabra i popadour Hummus de guisantes del Maresme con picada de frutos secos, queso de cabra y popadour	16,00€
Carpaccio de bacallà amb xató, kalamata, tomàquet semisec (5,8,9) i pinyons Carpacció de bacalo con xató, kalamata, tomate semiseco y piñones	22,00€
Steak tàrtar de vedella amb piparra i caviar (1, 3, 5, 8) Steak tartar de ternera con piparra y caviar	25,00€
Tàrtar de remolatxa, poma, mango i perles de balsàmic (8, 11) Tartar de remolacha, manzana, mango y perlas de balsámico	18,00€
Tàrtar de tonyina del Mediterrani (3, 5, 8, 11, 14) Tartar de atún del Mediterráneo	26,00€
Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre "Senyoret" (1, 4, 5, 6, 7) Arroz de D.O.P. Delta del Ebro "Señorito"	31,00€/pax mín 2 pax
Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre amb magret d'ànec i foie (1, 14) i bolets de temporada Arroz de D.O.P Delta del Ebro con magret de pato y foie	33,00€/pax mín 2 pax
Corbina salvatge amb espinacs, textura de pastanaga (5) i salsa donostiarra Corvina salvaje con espinacas, textura de zanahoria y salsa donostiarra	29,50€
Cheese burger de vedella amb formatge de Maó, (1, 2, 3) maionesa, salsa HP y canonges Cheese burger de ternera con queso de Mahón, mayonesa, salsa HP y canónigos	21,00€
Rellom de vedella de Girona amb puré de patata, (2, 14) pebrots del padró i salsa fricandó Solomillo de ternera de Girona con puré de patata, pimientos del padrón y salsa fricandó	34,00€

Al·lèrgens
Alérgenos

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou / Huevo - 4.Crustaci / Crustáceo - 5.Peix / Pescado - 6.Mol·lusc / Molusco
7. Marisc / Marisco - 8.Soia / Soja - 9.Fruits secs / Frutos secos - 10.Cacauets / Cacahuets
11.Sèsam / Sésamo - 12.Tramús / Altramuz - 13.Api / Apio - 14.Sulfits / Sulfitos . 15. Bolets / Setas

