



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.

Catalan bread from Montserrat with tomato (1) Pain de coca de Montserrat aux tomates	4,00€
Spicy Bravas (3, 14) Bravas épicé	12,50€
Potato Salad by La Duquessa (1, 3, 5) Salade russe La Duquesa	13,00€
L'Escala anchovies with smoked butter (1, 2, 5) Anchois de L'Escala au beurre fumé	18,00€
Fresh fried squid with citrus mayonnaise (1, 6) Calmar frais frit avec mayonnaise aux agrumes	19,50€
Homemade cod fritters with molasses (1, 3, 5) Beignets de cabillaud maison à la mélasse	16,00€
Homemade Iberian Ham Croquettes (1, 2, 3, 9) Croquettes maison de jambon ibérique	3,50€/u
Iberian ham sliced Jambon ibérique	39,50€
Catalan cheese board with garnishes (2, 9, 14) Plateau de fromages catalans avec garnitures	20,00€
Burrata with figs, pomegranate, basil oil and pine nuts (2, 9) Burrata aux figues, grenade, huile de basilic et pignons de pin	17,00€
Cherry gazpacho, Idiazábal ice cream and smoked sardines (1, 2, 5, 9) Gazpacho de cerises, glace Idiazábal et sardines fumées	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
15. Mushrooms / Champignons

Caesar salad with crispy free-range chicken (1, 2, 3, 5) Salade César avec du poulet fermier croustillant	18,00€
Tomato salad with mató, Gordal olive and pickled fennel (1, 2) Salade de tomates au mató, olive Gordal et fenouil mariné	16,00€
Maresme pea hummus with chopped nuts, (2, 8, 9, 10, 11) goat's cheese and popadoun Houmous de petits pois du Maresme avec noix hachées, fromage de chèvre et popadoun	16,00€
Cod carpacció with xató, kalamata, semi-dried tomato (5,8,9) and pine nuts Carpacció de morue au xató, kalamata, tomates semi-séchées et pignons	22,00€
Beef steak tartar with piparra and caviar (1, 3, 5, 8) Tartare de steak de boeuf avec piparra et caviar	25,00€
Beetroot tartar, apple, mango and balsamic pearls (8, 11) Tartare de betterave, pomme, mangue et perles de balsamique	18,00€
Mediterranean tuna tartare (3, 5, 8, 11, 14) Tartare de thon méditerranéen	26,00€
"Señorito" D.O.P Delta de l'Ebre rice (1, 4, 5, 6, 7) Riz D.O.P. Delta del Ebro "Señorito"	31,00€/pax mín 2 pax
Delta del Ebro P.D.O. rice with duck magret, foie (1, 14) and seasonal mushrooms Riz Delta del Ebro AOC avec magret de canard, foie et champignons	33,00€/pax mín 2 pax
Wild sea bass with spinach, carrot texture and (5) donostiarra sauce Bar sauvage avec épinards, texture de carotte et sauce Donostiarra	29,50€
Beef cheese burger with Mahon cheese, mayonnaise, (1, 2, 3) HP sauce and lamb's lettuce Cheese burger de boeuf avec fromage Mahón, mayonnaise, sauce HP et mâche	21,00€
Fillet of beef from Girona with mashed potato, (2, 14) padrón peppers and fricandó sauce Filet de boeuf de Gérone avec purée de pommes de terre, poivrons padrón et sauce fricandó	34,00€

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
15.Mushrooms / Champignons