

La gastronomia del Duquesa 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.

ELS MOSSETS DE LA DUQUESA LOS BOCADOS DE LA DUQUESA

Croquetes casolanes de pernil ibèric (1, 2, 3) 3,00€/u
Croquetas caseras de jamón ibérico (1, 2, 3)

Les braves de la Duquesa amb allioli de pebre roig i all negre (3, 14) 12,00€
Las bravas de la Duquesa con alioli de pimentón y ajo negro (3, 14)

La rusa de la Duquesa (1, 3, 5) 12,00€
La rusa de la Duquesa (1, 3, 5)

Calamar fresc fregit amb allioli d'all rostit i llima (1, 3, 7) 18,00€
Calamar fresco frito con alioli de ajo asado y lima (1, 3, 7)

Pernil ibèric al tall 28,00€
Jamón ibérico al corte

Taula de formatges catalans amb guarnicions (2, 9, 14) 18,00€
Tabla de quesos catalanes con guarniciones (2, 9, 14)

Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1) 4,00€
Pan de coca de Montserrat con tomate (1)

AL·LERGÒGENS
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

AMANIDES

ENSALADAS

Burrata amb carabassa, pesto Vermell i pinyons torrats (2) 16,00€
Burrata con calabaza, pesto rojo y piñones tostados (2)

Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent (1, 2, 3, 5) 16,00€
Ensalada Cesar con pollo de corral crujiente (1, 2, 3, 5)

Amanida de tomàquets del Maresme, alfàbrega i pa de massa mare 14,00€
Ensalada de tomates del Maresme, albahaca y pan de masa madre

ROLLS I BURGERS

ROLLS Y HAMBURGUESAS

Roll de steak tartar amb confitats i piparres (1, 2, 3, 14) 23,00€
Roll de steak tartar con encurtidos y piparras (1, 2, 3, 14)

Tàrtar de tonyina amb maionesa de kimchi, guacamole y torrades (1, 2, 3, 5, 14) 23,00€
Tartar de atún con mayonesa de kimchi, guacamole y torradas (1, 2, 3, 5, 14)

Tàrtar de remolatxa, poma àcida i alvocat (2, 3, 14) 17,00€
Tartar de remolacha, manzana, ácida y aguacate (2, 3, 14)

Cheese burger de vedella amb formatge de Maó, maionesa, salsa HP y canonges (1, 2, 3) 19,00€
Cheese burger de ternera con queso de Mahón, mayonesa, salsa HP y canónigos (1, 2, 3)

AL·LERGÒGENS

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

DE CULLERA
DE CUCHARA

Crema de ceps amb foie, avellana i formatge amb tòfona (2, 9) 19,00€
Crema de boletus con foie, avellana y queso trufado (2, 9)

FRESC DE LA LLOTJA
FRESCO DE LONJA

Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre "Senyoret" (5, 7) 29,00€/pax
Arroz de D.O.P. Delta del Ebro "Señorito" (5, 7) mín 2 pax

Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre amb pollastre de corral i bolets de temporada 26,00€/pax
Arroz de D.O.P Delta del Ebro de pollo de corral y setas de temporada mín 2 pax

Peix de llotja amb crema de trompetes de la mort i moniato (2, 5) 28,00€
Pescado de lonja con crema de trompetas de la muerte y boniato (2, 5)

DE LA NOSTRA TERRA
DE NUESTRA TIERRA

Rellom de vedella de Girona amb crema de castanyes i saltat de tubercles i bolets de temporada (2) 32,00€
Solomillo de ternera de Girona con crema de castañas y salteado de tubérculos y setas de temporada (2)

Canelons de pollastre rostit de corral amb beixamel del seu suc (1, 2, 3, 14) 19,00€
Canelones de pollo rustido de corral con bechamel de su jugo (1, 2, 3, 14)

AL·LERGÒGENS
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

POSTRES FETES A CASA

POSTRES HECHOS EN CASA

Arròs amb llet i coco, escuma de mango i gelat de gerd (1, 9) Arroz con leche y coco, espuma de mango y helado de frambuesa (1,9)	9,00€
Pa, xocolata, oli i sal (1, 2, 9, 11) Pan, chocolate, aceite y sal (1, 2, 9, 11)	8,50€
Panna cotta amb fruits vermells (2) Panna cotta con frutos rojos (2)	9,00€
Cítric amb mandarina (2, 3, 9) Cítrico con mandarina (2, 3, 9)	7,50€
Gelats artesans (2, 3, 9) Helados artesanos (2, 3, 9)	7,50€

AL·LERGÒGENS
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