

La gastronomia del Duquessa ens convida a gaudir de la cuina catalana i mediterrània amb productes locals de qualitat, sabors espectaculars, i acompanyats dels millors vins de Catalunya.

La gastronomía del Duquesa nos invita a disfrutar de la cocina catalana y mediterránea con productos locales de calidad, sabores espectaculares y acompañados de los mejores vinos de Cataluña.

Croquetes de pernil ibèric (1, 2, 3, 9) Croquetas de jamón ibérico	3,00€
Gilda 2.0 (5, 8, 11) Gilda 2.0	10,00€
Bravas de la Duquesa amb allioli d'all rostit i "jalapeños" (3, 14) Bravas de la Duquesa con alioli de ajo asado y jalapeños	9,00€
Calamar de platja fregit amb cítrics i maionesa de xili dolç (1, 3, 6) Calamar de playa frito con cítricos y mayonesa de chili dulce	15,00€
Pernil ibèric al tall Jamón ibérico al corte	29,00€
Taula de formatges catalans (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, Tartera) (1, 2, 9, 14) Tabla de quesos catalanes (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, tartera)	17,00€
Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1) Pan de coca de Montserrat con tomate	3,50€
Anxoves de l'Escala doble zero amb mantega fumada i pa Carasau (1, 2, 5) Anchoas de l'Escala doble zero con mantequilla ahumada y pan Carasau	16,00€
Ensalada russa amb tataki de tonyina i adobats (1, 2, 3, 5, 8) Ensaladilla rusa con tataki de atún y encurtidos	12,00€
Burrata amb carabassa, pesto vermell, pinyons, oli d'alfàbrega i kale (2, 9) Burrata con calabaza, pesto rojo, piñones, aceite de albahaca y kale	16,00€
Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent, bacon cruixent (1, 2, 3, 5, 14) anxoves, parmesà i crostons Ensalada César con pollo de corral crujiente, bacon crujiente, anchoas, parmesano y picatostes	14,00€

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 - 15. Bolets / Setas

Cebiche nikkei de tonyina del nord, alvocat, moniato, blat de moro (8, 13, 15) i cítrics	20,00€
Ceviche nikkei con bonito, aguacate, boniato, maíz y cítricos	
Steak tàrtar, caviar, bitxo i melmelada de tàperes (1, 3, 5)	24,00€
Steak tartar, caviar, piparra y mermelada de alcaparras	
Arròs de gamba vermella i escamarlà amb allioli de safrà (1, 4, 5, 6, 7)	29,00€
Arroz de gamba roja y cigala con alioli de azafrán	mín 2 pax
Corball amb salsa Beurre Blanc, freses, porros i mini verdures (2, 5)	23,00€
Corvina con salsa Beurre Blanc, huevas, puerros y mini verduras	
Burger de vedella ecològica km0 , canonges, ceba caramel·litzada, (1, 2, 3) i maionesa	17,00€
Burger de ternera ecológica km0 , canónigos, cebolla caramelizada y mayonesa	
Rellom de vedella amb puré de patata, oli d'herbes, demi-glace (2, 14) i pebrot del padró	28,00€
Solomillo de ternera con puré de patata, aceite de hierbas, demi-glace y pimiento del padrón	
Mandonguilles amb sépia, pèsols i gambes (1,2,3,5,6,7)	18,00€
Albóndigas con sepia, guisantes y gambas	

POSTRES POSTRES

Cheese cake de tres formatges, gelat d'Idiazabal, fruits vermells (1, 2, 3, 8, 9, 14) i crumble	7,00€
Cheese cake de tres quesos, helado de Idiazabal, frutos rojos y crumble	
Torrija amb escuma de crema catalana (1, 2, 3, 9, 10)	7,00€
Torrija con espuma de crema catalana	
Cítric en textures (1, 2, 3)	7,00€
Cítrico en texturas	
Fruita en textures	7,00€
Fruta en texturas	

Suplement de Servei 1,50€/pax
Suplemento de Servicio

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 - 15. Bolets / Setas