

▪ CARTA ▪

· 20:00 a 23:00 ·

APERITIUS

Paté de musclos en escabetx amb xips de patata

9.00€

Mol·luscos, Sulfits, Làctics, Peix

Olives amanides de l'àvia

3.00€

Sulfits

Matrimoni d'anxova – seitó i aigua d'olives · 1 Unitat·

5.50

Sulfits i peix

“Gilda” d'anxova amb carxofa al carbó · 2 Unitats·

6.25€

Sulfits i peix

Ostra amb salsa mignonette o amb “Aguachile”

4.50€

Sulfits i mol·lusc

Pa de coca amb tomàquet de penjar

3.50€

Glúten

EMBUTITS I FORMATGES

Pernil ibèric Arturo Sánchez

25.00€

Secallona de Cal Rovira

13.00€

Plat de formatges catalans

18.00€

Làctics

ENTRANTS

Croqueta de pernil ibèric

2.50€

Glúten · Ou i Làctic

“Vitello Tonnato” amb ventresca de tonyina curada

18.00€

Peix · Ou i sulfit

Cebiche de peix mantega, amb avocat i blat de moro

19.00€

Peix

Steak tàrtar amb mantega fumada i anxoves

19.00€

Peix · Làctic gluten ou

Amanida César versió 2.0

12.00€

Peix · Làctic · ou gluten

CALENTS

Mollet de pastrami, maionesa chipotle i adobats

12.00€

Gluten · Ou · Sulfit

Hamburguesa Boadas, cheddar, cogombrets i quètxup de ruibarbre

14.00€

Gluten · Sulfit · Làctic i ou mostassa

Costella confitada del Pallars, salsa mostassa i mel, Ras El Hanout i coliflor arrebossada

22.00€

Gluten · Ou · Mostassa

POSTRES

Apple Crispy amb gelat de vainilla

7.00€

Pastís de 2 xocolates amb toc de llima

7.00€

Gelats

4.00€

Més que innovar, preferim renovar. a la terrassa duquessa boadas trobaràs plats de sempre de lagastronomia catalana i mediterrània, però preparats amb idees i tècniques més actuals que ens permeten millorar el que ja era abans. de la mà del xef toni romero (rt suculent una joia a Barcelona segons la guia Michelin)

CARTA DE VINS

CAVA I XAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial 2022 - (DO Cava)
VARIETATS: Xarel·lo, Macabeu, Parellada
7€/28€

Oriol Rossell Brut Nature 2021 - (DO Cava)
VARIETATS: Xarel·lo, Macabeu, Parellada
30€

Oriol Rossell Brut Rosat 2022 - (DO Cava)
VARIETATS: Pinot Noir, Garnatxa Negra
8€/32€

Lanson Le Black Label - (AOC Champagne)
VARIETATS: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
100€

GENEROSOS

Alvear Fino CB - (DO Montilla-Moriles)
VARIETATS: Pedro Ximénez
6€

Alvear Pedro Ximénez de Añada 375Cl. 2019 - (DO Montilla-Moriles)
VARIETATS: Pedro Ximénez
8€

NEGRES

Jean Leon 3055 Petit Verdot - Merlot 2022 - (DO Penedès)
VARIETATS: Merlot, Petit Verdot
7€/28€

Purgatori 2021 - (DO Costers del Segre)
VARIETATS: Garnatxa Negra, Carinyena
55€

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Rouge 2021 - (AOC Côtes du Rhône Villages - Vall del Roine)
VARIETATS: Syrah, Garnatxa Negra, Mourvèdre
29€

Malpastor Crianza 2020 - (DOC Rioja)
VARIETATS: Ull de Llebre
26€

BLANCS

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Blanc 2023 - (AOC Côtes du Rhône Villages - Vall del Roine)
VARIETATS: Garnatxa Blanca, Viognier, Roussanne, Marsanne
7€/28€

Clos Ancestral Blanc 2022 - (DO Penedès)
VARIETATS: Xarel·lo, Forcada
29€

Waltraud 2023 - (DO Penedès)
VARIETATS: Riesling
49€

Dopff Au Moulin Pinot Blanc Tiré Sur Lies 2021 - (AOC Alsace) 29€
VARIETATS: Pinot Blanc
29€