



DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

The gastronomy of the Duquesa invites us to enjoy Catalan and Mediterranean cuisine with quality local products, spectacular flavours and accompanied by the best wines of Catalonia.

La gastronomie de la Duquesa nous invite à déguster une cuisine catalane et méditerranéenne avec des produits locaux de qualité, des saveurs spectaculaires et accompagnée des meilleurs vins de Catalogne.

Iberian ham croquettes (1, 2, 3, 9) Croquettes de jambon ibérique	3,50€
Gilda 2.0 (5, 8, 11) Gilda 2.0	9,50€
Spicy bravas with citrus and sweet chilli mayonnaise (3, 14) Bravas épicés avec aïoli à l'ail rôti et piment	12,50€
Fried squid with citrus and sweet chilli mayonnaise (1, 3, 6) Calamars frits avec mayonnaise aux agrumes et au piment doux	19,50€
Iberian cured ham Jambon ibérique	35,00€
Catalan cheese board with garnishes (1, 2, 9, 14) Plateau de fromages catalans avec garnitures	20,00€
Montserrat bread with tomato (1) Pain de Montserrat à la tomate	4,00€
Anchovies from l'Escala with smoked butter and Carasau bread (1, 2, 5) Anchois de l'Escala avec beurre fumé et pain de Carasau	18,00€
Potato salad with tuna tataki and pickles (1, 2, 3, 5, 8) Salade russe avec tataki de thon et cornichons	15,00€
'Ajoblanco' with smoked eel and cherries (1, 2, 5, 9) 'Ajoblanco' avec anguille fumée et cerises	16,00€
Salad of seasonal tomatoes with mackerel, olive spherical and basil ice-cream Salade de tomates de saison avec maquereau, olive sphérique et glace au basilic	17,00€
Burrata with figs, pesto, pine nuts, basil oil and tomato granita (2, 9) Burrata aux figes, pesto, pignons de pin, huile de basilic et granité de tomates	17,00€
Caesar salad with crispy free-range chicken, crispy bacon, (1, 2, 3, 5, 14) anchovies, parmesan cheese and croutons and croutons Salade César avec poulet fermier croustillant, bacon croustillant, anchois, parmesan et croûtons	18,00€
Mediterranean sea bass and citrus ceviche (5, 8, 13) Ceviche de bar de la Méditerranée aux agrumes	24,00€

Allergens / Allergènes

- 1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/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

Organic beetroot hummus with goat's cheese ice cream (1, 2, 3, 9, 14) and pumpkin seeds	16,00€
Houmous de betterave biologique avec glace au fromage de chèvre et graines de citrouille	
Osona beef steak tartar on croissant roll, caviar and chilli pepper (1, 3, 5)	25,00€
Tartare de steak de bœuf Osona sur croissant, caviar et piment	
Watermelon in textures with tuna tartare (5, 8, 11)	26,00€
Pastèque en textures avec tartare de thon	
'Senyoret' rice (D.O.P Pals) (1, 4, 5, 6, 7)	31,00€
Riz 'Senyoret' (A.O.P Pals)	2 pax min
Rice with red prawn and langoustine with saffron aioli (1, 4, 5, 6, 7)	35,00€
Riz aux crevettes rouges et langoustines avec aioli au safran	2 pax min
Meat rice with Pagés chicken wings, butifarra del perol sausage (1, 2, 14) and mini vegetables	34,00€
Riz à la viande avec ailes de poulet Pagés, saucisse butifarra del perol et mini-légumes	2 pax min
Wild turbot with 'patatas a lo pobre' (5, 14) (fried potatoes in a sauce made from bilbaína)	32,00€
Turbot sauvage avec 'patatas a lo pobre' (pommes de terre frites avec une sauce à base de bilbaína)	
Grilled scallops with papada and Prat artichokes (2, 6, 7, 14)	28,00€
Coquilles Saint-Jacques grillées avec papada et artichauts de Prat	
Brioche of tender Vic veal with sweaty cheese and truffle sauce (1, 2, 3, 14)	20,00€
Brioche de veau tendre de Vic avec du fromage moelleux et de la sauce aux truffes	
Burger of organic veal km0 , lamb's lettuce, caramelised onion (1, 2, 3) mayonnaise and Mahón cheese	21,00€
Burger de veau bio km0, mâche, oignon caramélisé, mayonnaise et fromage de Mahón	
Fillet of beef from the Bassola farm with foie, potato, onion (1, 2, 14) and gorgonzola	33,00€
Filet de bœuf de la ferme Bassola avec foie gras, pommes de terre, oignons et gorgonzola	

DESSERTS DESSERTS

Pistachio cheese cake with crumble and mascarpone ice cream (1, 2, 3, 8, 9, 14)	10,00€
Gâteau aux pistaches avec crumble et glace au mascarpone	
Chocolate, coffee and passion fruit (1, 2, 3, 9)	9,00€
Chocolat, café et fruits de la passion	
Caramelised pineapple, yoghurt foam, coconut ice cream and lemon curd (1, 2, 3, 8)	9,00€
Ananas caramélisé, mousse de yaourt, glace à la noix de coco et lemon curd	
Coconut rice pudding with passion fruit foam and raspberry ice cream (1, 2, 3, 8)	9,00€
Riz au lait à la noix de coco avec mousse de fruits de la passion et glace à la framboise	
Assorted fruit	9,00€
Fruits assortis	

Service supplement 1,50€/pax
Supplément de service

Allergens / Allergènes

- 1.Gluten - 2.Lactose - 3.Egg/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