

OLENTIA

RESTAURANT



La gastronomia del Duquessa ens fa assaborir la cuina catalana i mediterrània. Amb producte 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 producto 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.

The Duquesa's gastronomy gives us a taste of Catalan and Mediterranean cuisine.

Local and market produce, offers us the best of our land, in a simple way and with spectacular flavours.

All of this, comes with the best wines of Catalonia.

Els mossets de la Duquessa

Los bocados de la Duquesa / Duquesa's bites

Anxoves de Xillu amb oli d'algues. (4u)	16,00 €
Anchoas de Xillu con aceite de algas. (4u)	(1,5)
Xillu anchovies with seaweed oil. (4u)	
La Rusa de la Duquesa.	9,00 €
La Rusa de la Duquesa.	(3,5)
Potato Salad by la Duquesa.	
Bunyols de bacallà amb maionesa de codony.	14,00 €
Buñuelos de bacalao con mayo de membrillo.	(1,2,3,5)
Cod fritters with quince mayonnaise.	
Cruixent de sardina, llimona i alfàbrega.	10,00 €
Crujiente de sardina, limón y albahaca.	(1,2,3,5,8)
Crispy sardine, lemon and basil.	
Croquetes de pernil ibèric.	3,00 € /u
Croquetas de jamón ibérico.	(1,2,3)
Iberian ham croquettes.	
Braves picantones.	10,00 €
Bravas picantonas.	(3)
Spicy bravas.	
Calamars de platja fregits amb allioli d'all rostit.	15,00 €
Calamares de playa fritos con alioli de ajo asado.	(1,3)
Fried squid with roasted garlic aioli.	
Taula de formatges catalans.	18,00 €
Tabla de quesos catalanes	(1,2,8,13)
Catalan cheese board.	
Pernil ibèric tallat a ganivet.	27,00 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo.	
Thinly sliced iberian ham.	
Pa de coca de vidre amb tomàquet.	3,00 €
Pan de coca de cristal con tomate.	(1)
Crystal bread with tomato.	



Al·lèrgens
Alérgenos / Allergens

1.Gluten - 2.Lactosa / Lactose - 3.Ou / Huevo / Egg - 4.Crustaci / Crustáceo / Crustacean - 5.Peix / Pescado / Fish
6.Mol·lusc / Molusco / Mollusc - 7.Soia / Soja / Soy - 8.Fruita seca / Frutos secos / Nuts - 9.Cacauets / Cacahuets / Peanuts
10.Sèsam / Sésamo / Sesame - 11.Tramús / Altramuz / Lupine - 12.Api / Apio / Celery - 13.Sulfits / Sulfitos / Sulphites



DUQUESSA HOTEL COLLECTION

OLENTIA



RESTAURANT

Amanides

Ensaladas / Salads

Burrata amb raïm al balsàmic i ametlles torrades.	15,00 €
Burrata con uvas al balsámico y almendras torradas.	(2,13)
Burrata with balsamic grapes and toasted almonds.	
Amanida de tomàquets del Maresme, alfàbrega i pa de massa mare.	12,00 €
Ensalada de tomates del Maresme, albahaca y pan de masa madre.	(1,2,13)
Tomatoe salad from Maresme, basil and Sourdough Bread.	
Amanida Cèsar amb pollastre de pagès a la graella.	15,00 €
Ensalada Cesar con pollo de pages a la parrilla.	(1,2,3,5,8,13)
Caesar salad with grilled free-range chicken.	

Tartars

Tartares / Tartare

Steak tartar de vedella amb mantega Cafè de París.	22,00 €
Steak tartar de vacuno con mantequilla Café de París.	(1,3,7,8,13)
Beef steak tartar with Café de Paris butter.	
Tartar de tonyina del Mediterrani amb albergínia a la brasa.	18,00 €
Tartar de atún del Mediterráneo con berenjena a la brasa.	(1,5,7,8,10,13)
Mediterranean tuna tartare with grilled aubergine.	

Brasa

Grill

Rellom de vedella a la brasa amb Demi-glace.	26,00 €
Solomillo de ternera a la brasa con Demi-glace.	
Grilled beef sirloin with Demi-glace.	
Hamburguesa de vedella de Lleida amb pa de brioix.	18,00 €
Hamburguesa de vaca de Lleida en pan de brioche.	(1,2,3,13)
Lleida beef burger on a brioche bread.	
Peix de llotja a la brasa amb bilbaïna.	28,00 €
Pescado de lonja a la brasa con bilbaína.	(5)
Local grilled fish with bilbaina sauce.	
Arròs del Delta amb gambes vermelles i sépia. (mínim 2 persones)	26,00 €
Arroz del Delta con gambas rojas y sepia. (mínimo 2 personas)	(4,5,6,12,13)
Rice from El Delta with red prawns and cuttlefish. (minimum 2 people)	
Arròs del Delta amb aletes de pollastre de pagès desossades i verdures. (mínim 2 persones)	23,00 €
Arroz del Delta con alitas de pollo de pages deshuesadas y verduras. (mínimo 2 personas)	(13)
Rice from El Delta with boneless free-range chicken wings and vegetables. (minimum 2 people)	

Tots els nostres plats a la brasa porten una guarnició amb productes de temporada.

Todos nuestros platos a la brasa llevan una guarnición con productos de temporada.

All our grilled dishes are garnished with seasonal products.

Al·lèrgens
Alérgenos / Allergens

1.Gluten - 2.Lactosa / Lactose - 3.Ou / Huevo / Egg - 4.Crustaci / Crustáceo / Crustacean - 5.Peix / Pescado / Fish
6.Mol·lusc / Molusco / Mollusc - 7.Soja / Soja / Soy - 8.Fruita seca / Frutos secos / Nuts - 9.Cacauets / Cacahuets / Peanuts
10.Sèsam / Sésamo / Sesame - 11.Tramús / Altramuz / Lupine - 12.Api / Apio / Celery - 13.Sulfits / Sulfitos / Sulphites



DUQUESA HOTEL COLLECTION

OLENTIA



RESTAURANT

Postres

Desserts

Torrada de Santa Teresa caramel·litzada amb crema de festuc i ricotta. _____	9,00€
Torrija caramelizada con crema de pistacho y ricotta. Caramelised French toast with pistachio and ricotta cream.	(1,2,3,8,13)
Crema de cítrics, sablé i el seu gelee. _____	8,50€
Crema de cítricos, sablé y su gelee. Citrus cream, sablé and gelee.	(1,2,3,8,13)
Pastís de tres formatge amb confitura de temporada. _____	8,50€
Tarta de tres quesos con confitura de temporada. Cheese cake made of by three types with seasonal jam.	(2,3,13)
Pastís lleuger de xocolata amb gelat de vainilla. _____	8,50€
Tarta ligera de chocolate con helado de vainilla. Chocolate cake with vanilla ice cream.	(2,3,13)
Gelats artesanals. _____	8,00€
Helados artesanales. Homemade ice cream.	(2,3,7,8,9,10)



Al·lèrgògens
Alérgenos / Allergens

1.Gluten - 2.Lactosa / Lactose - 3.Ou / Huevo / Egg - 4.Crustaci / Crustáceo / Crustacean - 5.Peix / Pescado / Fish
6.Mol·lusc / Molusco / Mollusc - 7.Soia / Soja / Soy - 8.Fruita seca / Frutos secos / Nuts - 9.Cacauets / Cacahuets / Peanuts
10.Sèsam / Sésamo / Sesame - 11.Tramús / Altramuz / Lupine - 12.Api / Apio / Celery - 13.Sulfits / Sulfitos / Sulphites

