























DUQUESA DE CARDONA





HOTEL BARCELONA  
\*\*\*\*\*

## CARTA PARA COMPARTIR – TO SHARE

Pan coca con tomate y aceite de oliva virgen extra 	4,50
<i>Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge extra</i>	
<i>Coca bread with tomato and extra olive oil</i>	
Jamón Ibérico cortado a cuchillo (80g) 	21,00
<i>Pernil Ibèric tallat a ganivet</i>	
<i>Hand sliced Jamón Ibérico</i>	
Nuestras bravas (salsa kimchie)     SO <sub>2</sub>	8,75
<i>Les nostres braves (salsa kimchie)</i>	
<i>Our Bravas potatoes (kimchie sauce)</i>	
Fingers de pollo con soja, lima y mayonesa de chipotle    	9,00
<i>Fingers de pollastre amb soja, llima i maionesa de chipotle</i>	
<i>Soya chicken finger, lime and chipotle mayonnaise</i>	

## PRINCIPALES – MAIN COURSE











Ensalada de tomates de temporada, piparras y aceituna Gordal SO <sub>2</sub>	10,50
<i>Amanida de tomàquet de temporada, piparres i oliva Gordal</i>	
<i>Seasonal tomato salad with piparras and Gordal olives</i>	
Ensalada de cogollos, ventresca, huevo y salsa guasacaca   SO <sub>2</sub>	11,25
<i>Amanida de cabdells, ventresca de tonyina, ou i salsa guasacaca</i>	
<i>Gem lettuce with tuna ventresca, egg and guasacaca sauce</i>	
Bresaola con rúcula y queso de Mahón curado	12,50
<i>Bresaola amb ruca i formatge de Maó curat</i>	
<i>Bresaola with rocket salad and cured Mahón cheese</i>	
Ceviche de pescado blanco con cebolla encurtida y choclos     SO <sub>2</sub>	14,50
<i>Ceviche de peix blanc, ceba adobada i "choclos"</i>	
<i>White fish ceviche with pickled onion and "choclos"</i>	
Calamares con ajo y perejil    	15,30
<i>Calamars amb all i julivert</i>	
<i>Calamari with garlic and parsley</i>	

											SO <sub>2</sub>
Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Soja	Lácteos	Frutos secos o con	Mostaza	Sésamo	Moluscos	Apio	Súlfitos
Gluten	Crustacis	Ou	Peix	Soia	Lactis	càscara Fruits secs	Mostassa	Sèsam	Mol·luscos	Api	Sulfits
						o amb càscara					









## DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA  
\*\*\*\*\*

Corvina a la donostiarra  SO <sub>2</sub>	19,00
<i>Corball a la donostiarra</i> <i>Sea bass in Donostiarra style</i>	
Steak tartar con holandesa de mostaza antigua    SO <sub>2</sub>	14,50
<i>Steak tartar amb holandesa de mostassa antiga</i> <i>Steak tartar with Dijon mustard</i>	
Costillas de cerdo en dos cocciones con laca japonesa y parmentier de jabugo 	17,00
<i>Costelles de porc en dos coccions amb laca japonesa i parmentier de jabugo</i> <i>Twice cooked pork ribs with japanese lacquer and jabugo parmentier</i>	
Solomillo con puré de apionabo y melocotón al vino tinto  	23,00
<i>Filet de vedella amb puré de api nap i prèsec al vi negre</i> <i>Sirloin steak with celery purée and peach in red wines</i>	
Hamburguesa de la Duquesa   SO <sub>2</sub> 	14,25
<i>Hamburguesa de la Duquesa</i> <i>Duquesa's burger</i>	

### POSTRES – DESSERTS

Fruta fresca cortada	6,50
<i>Fruita fresca tallada</i> <i>Sliced fresh fruit</i>	
Tarrinas de Helados variados	6,50
<i>Terrines de Gelats variats (consultar segons la terrina)</i> <i>Selection of ice cream terrine</i>	
Semifrio de la pasión con sopa de frutos rojos y helado de fresa  	5,50
<i>Semi fred de la passió amb sopa de gerds i gelat de maduixa</i> <i>Semifreddo passion fruit with red berries soup and strawberry icecream</i>	
Choco lovers con helado de leche de coco   	5,50
<i>Xoco lovers amb gelat de llet de coco</i> <i>Xoco lovers with coconout milk icecream</i>	

											SO <sub>2</sub>
Gluten Gluten	Crustáceos Crustacis	Huevo Ou	Pescado Peix	Soja Soia	Lácteos Lactis	Frutos secos o con cáscara Fruits secs o amb càscara	Mostaza Mostassa	Sésamo Sèsam	Moluscos Mol·luscos	Api Api	Súlfitos Sulfits