



## DUQUESA DE CARDONA

HOTEL BARCELONA

\*\*\*\*\*

La gastronomia del Duquessa ens fa assaborir la cuina catalana i mediterrània. Amb productes 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 productos 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.

**Croquetes casolanes de pernil ibèric (1, 2, 3, 9)** 3,00€/u  
Croquetas caseras de jamón ibérico

**Les braves de la Duquessa amb allioli de pebre roig i all negre (3, 14)** 12,00€  
Las bravas de la Duquesa con alioli de pimentón y ajo negro

**La rusa de la Duquessa (1, 3, 5)** 12,00€  
La rusa de la Duquesa

**Calamar fresc fregit amb allioli d'all rostit i llima (1, 3, 7, 9)** 18,00€  
Calamar fresco frito con alioli de ajo asado y lima

**Pernil ibèric al tall** 28,00€  
Jamón ibérico al corte

**Taula de formatges catalans amb guarnicions (2, 9, 14)** 18,00€  
Tabla de quesos catalanes con guarniciones

**Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1)** 4,00€  
Pan de coca de Montserrat con tomate

**Burrata amb carabassa, pesto Vermell i pinyons torrats (2, 9)** 16,00€  
Burrata con calabaza, pesto rojo y piñones tostados

**Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent (1, 2, 3, 5, 8)** 16,00€  
Ensalada Cesar con pollo de corral crujiente

**Amanida de tomàquets del Maresme, alfàbrega i pa de massa mare** 14,00€  
Ensalada de tomates del Maresme, albahaca y pan de masa madre

**Crema de ceps amb foie, avellana i formatge amb tòfona (2, 8, 9, 10, 11, 15)** 19,00€  
Crema de boletus con foie, avellana y queso trufado

### 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

<b>Roll de steak tartar amb confitats i piparres (1, 3, 5, 14)</b> Roll de steak tartar con encurtidos y piparras	23,00€
<b>Tàrtar de tonyina amb maionesa de kimchi, guacamole (1, 2, 3, 5, 14) y torrades</b> Tartar de atún con mayonesa de kimchi, guacamole y torradas	23,00€
<b>Tàrtar de remolatxa, poma àcida i alvocat (14)</b> Tartar de remolacha, manzana, ácida y aguacate	17,00€
<b>Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre "Senyoret" (1, 4, 5, 6, 7)</b> Arroz de D.O.P. Delta del Ebro "Señorito"	29,00€/pax mín 2 pax
<b>Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre amb pollastre de corral (1, 14, 15) i bolets de temporada</b> Arroz de D.O.P Delta del Ebro de pollo de corral y setas de temporada	26,00€/pax mín 2 pax
<b>Peix de llotja amb crema de trompetes de la mort i moniato (2, 5, 15)</b> Pescado de lonja con crema de trompetas de la muerte y boniato	28,00€
<b>Cheese burger de vedella amb formatge de Maó, maionesa, (1, 2, 3) salsa HP y canonges</b> Cheese burger de ternera con queso de Mahón, mayonesa, salsa HP y canónigos	19,00€
<b>Rellom de vedella de Girona amb castanyes i saltat de tubercles (1, 15) i bolets de temporada</b> Solomillo de ternera de Girona con castañas y salteado de tubérculos y setas de temporada	32,00€
<b>Canelons de pollastre rostít de corral amb (1, 2, 3, 14, 15) beixamel del seu suc</b> Canelones de pollo rustido de corral con bechamel de su jugo	19,00€

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