

La gastronomia del Duquessa ens convida a gaudir de la cuina catalana i mediterrània amb productes locals de qualitat, sabors espectaculars, i acompanyats dels millors vins de Catalunya.

La gastronomía del Duquesa nos invita a disfrutar de la cocina catalana y mediterránea con productos locales de calidad, sabores espectaculares y acompañados de los mejores vinos de Cataluña.

Croquetes de pernil ibèric (1, 2, 3, 9) Croquetas de jamón ibérico	3,50€
Gilda 2.0 (5, 8, 11) Gilda 2.0	9,50€
Bravas de la Duquesa amb allioli d'all rostit i "jalapeños" (3, 14) Bravas de la Duquesa con alioli de ajo asado y jalapeños	12,50€
Calamar de platja fregit amb cítrics i maionesa de xili dolç (1, 3, 6) Calamar de playa frito con cítricos y mayonesa de chili dulce	19,50€
Pernil ibèric al tall Jamón ibérico al corte	35,00€
Taula de formatges catalans (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, Tartera) (1, 2, 9, 14) Tabla de quesos catalanes (Garrotxa, Odre, Blau de pastor, tartera)	20,00€
Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1) Pan de coca de Montserrat con tomate	4,00€
Anxoves de l'Escala doble zero amb mantega fumada i pa Carasau (1, 2, 5) Anchoas de l'Escala doble zero con mantequilla ahumada y pan Carasau	18,00€
Ensalada russa amb tataki de tonyina i adobats (1, 2, 3, 5, 8) Ensaladilla rusa con tataki de atún y encurtidos	15,00€
"Ajoblanco" amb anguila fumada i cireres (1, 2, 5, 9) Ajoblanco con anguila ahumada y cerezas	16,00€
Amanida de tomàquets de temporada amb verat, esfèrics d'oliva (2, 5, 8, 9, 11, 14) i gelat d'alfàbrega Ensalada de tomates de temporada con caballa, esféricos de aceitunas y helado de albahaca	17,00€
Burrata amb figues, pesto, pinyons, oli d'alfàbrega i tomàquet sec (2, 9) Burrata con higos, pesto, piñones, aceite de albahaca y tomate seco	17,00€
Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent, bacon cruixent, (1, 2, 3, 5, 14) anxoves, parmesà i crostons. Ensalada César con pollo de corral crujiente, bacon crujiente, anchoas, parmesano y picatostes	18,00€
Cebiche de corball mediterrània i cítrics (5, 8, 13) Ceviche de corvina mediterránea y cítricos	24,00€

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

Hummus de remolatxa ecològica amb gelat de formatge de cabra i (1, 2, 3, 9, 14) pipes de carabassa	16,00€
Hummus de remolacha ecològica con helado de queso de cabra y pipas de calabaza	
Steak tàrtar de vedella d'Osona sobre roll croissant, caviar i bitxo (1, 3, 5)	25,00€
Steak tartar de ternera de Osona sobre roll de croissant, caviar y piparra	
Síndria en textures amb tàrtar de tonyina (5, 8, 11)	26,00€
Tartar de atún con sandía en texturas	
Arròs del Senyoret (D.O.P Pals) (1, 4, 5, 6, 7)	31,00€
Arroz del Señorito (D.O.P Pals)	
Arròs de gamba vermella i escamarlà amb allioli de safrà (1, 4, 5, 6, 7)	35,00€
Arroz de gamba roja y cigala con alioli de azafrán	
Arròs de carn amb aletes de pollastre de pagès, botifarra del perol (1, 2, 14) i mini verdures	34,00€
Arroz de carne con alitas de pollo de corral, butifarra de perol y mini verduras	
Turbot salvatge amb patates a lo pobre i salsa bilbaína (5, 14)	32,00€
Rodaballo salvaje con patatas a lo pobre y salsa bilbaína	
Vieira a la planxa amb papada i carxofes del Prat (2, 6, 7, 14)	28,00€
Vieira a la plancha con papada y alcachofas del Prat	
Brioix de melós de vedella de Vic amb salsa de formatge suat i tòfona (1, 2, 3, 14)	20,00€
Brioche de meloso de ternera de Vic con salsa de queso sudado y trufa	
Burger de vedella ecològica km0 , canonges, ceba caramel·litzada, (1, 2, 3) maionesa i formatge de Maó	21,00€
Burger de ternera ecològica km0 , canónigos, cebolla caramelizada, mayonesa y queso de Mahón	
Rellom de vedella de la granja Bassola amb foie, terrina de patata, (1, 2, 14) ceba i gorgonzola	33,00€
Solomillo de ternera de la granja Bassola con foie, tarrina de patata, cebolla y gorgonzola	

POSTRES

Cheese cake de festuc, crumble i gelat de mascarpone (1, 2, 3, 8, 9, 14)	10,00€
Cheese cake de pistacho, crumble y helado de mascarpone	
Xocolata, cafè i maracujà (1, 2, 3, 9)	9,00€
Chocolate, café y maracuyá	
Pinya caramel·litzada, escuma de iogurt, gelat de coco i lemon curd (1, 2, 3, 8)	9,00€
Piña caramelizada, espuma de yogurt, helado de coco y lemon curd	
Arròs amb llet de coco, escuma de maracujà i gelat de gerds (1, 2, 3, 8)	9,00€
Arroz con leche de coco, espuma de maracuyá y helado de frambuesa	
Fruita variada	9,00€
Fruta variada	

Suplement de Servei 1,50€/pax
Suplemento de Servicio

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