

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) Croquetas caseras de jamón ibérico	3,50€
Braves de la Duquessa (3, 14) Bravas de la Duquesa	12,50€
Calamar de platja fregit amb maionesa de cítric i la seva tinta (1, 3, 6) Calamar de playa frito con mayonesa de cítrico y su tinta	19,50€
Pernil ibèric al tall Jamón ibérico al corte	35,00€
Taula de formatges catalans amb guarnicions (1, 2, 9, 14) Tabla de quesos catalanes con guarniciones	20,00€
Pa amb tomàquet de coca de Montserrat (1) Pan con tomate de coca de Montserrat	4,00€
Anxoves de l'Escala amb mantega fumada i pa Carasau (1, 2, 5) Anchoas de l'Escala con mantequilla ahumada y pan Carasau	18,00€
Burrata amb daus de moniato, pinyons, tomàquet sec i (2, 9) oli d'alfàbrega Burrata con dados de boniato, piñones, tomate seco y aceite de albahaca	17,00€
Amanida cèsar amb pollastre de corral cruixent (1, 2, 3, 5) Ensalada cesar con pollo de corral crujiente	18,00€
Carpaccio de vedella ecològica amb parmesà, pinyons, (1, 2, 11, 14) pa bufat i reducció de ratafia del Miracle Carpaccio de ternera ecológica con parmesano, piñones, pan "bufat" y reducción de ratafia del Miracle	22,00€
Crema de carabassa, moniato i pastanaga amb cremós de (1, 2, 14) formatge amb tòfona Crema de calabaza, boniato y zanahoria con cremoso de queso trufado	16,00€

Al·lèrgens
Alérgenos

1.Gluten - 2.Lactosa - 3.Ou / Huevo - 4.Crustaci / Crustáceo - 5.Peix / Pescado - 6.Mol·lusc / Molusco
7. Marisc / Marisco - 8.Soja / Soja - 9.Fruits secs / Frutos secos - 10.Cacauets / Cacahuets
11.Sèsam / Sésamo - 12.Tramús / Altramuz - 13.Api / Apio - 14.Sulfits / Sulfitos . 15. Bolets / Setas

Steak tàrtar de vedella d'Osona sobre milfulls de patata, (1, 3, 5, 8) rovell cru i piparra	25,00€
Steak tartar de ternera de Osona sobre milhojas de patata, yema cruda y piparra	
Tàrtar de tonyina amb stracciatella, poma i alvocat (1, 2, 5, 8)	26,00€
Tartar de atún con stracciatella, manzana y aguacate	
Caneló de pollastre a la Catalana, prunes, (1, 2, 3, 9) formatge tartera i pinyons	21,00€
Canelón de pollo a la Catalana, ciruelas, queso tartera y piñones	
Arròs del Senyoret D.O.P Pals (1, 4, 5, 6, 7)	31,00€/pax
Arroz del Señor	
Arròs de costella de vedella km 0 a baixa temperatura, (1, 2, 14) maionesa de safrà i piparres D.O.P Pals	34,00€/pax
Arroz de costilla de ternera km 0 a baja temperatura, mayonesa de azafrán y piparras	
Corbina salvatge amb cremós de bròcoli i verdures de temporada (5)	29,50€
Corvina salvaje con cremoso de brócoli y verduras de temporada	
Bacallà fregit amb sanfaina, faves i esfera d'olivada (1, 5, 8, 9, 14)	25,00€
Bacalo frito con sanfaina, habitas y esfera de olivada	
Burger de vedella ecològica, formatge Maó i canonges (1, 2, 3)	21,00€
Burger de ternera ecológica, queso Mahón y canónigos	
Rellom de vedella de la granja Bassola amb puré de patata (2, 14) amarga, escalunyes, mini pastanagues i salsa demi-glace	33,00€
Solomillo de ternera de la granja Bassola con puré de patata amarga, chalotas, mini zanahorias y salsa demi-glace	

POSTRES POSTRES

Pastís de formatge "sudao" amb gelat de mel i mató (1, 2, 3)	9,00€
Tarta de queso "sudao" con helado de "mel i mató"	
Xocolata amb caramel sat i gelat de cafè (2, 3)	9,00€
Chocolate con caramelo salado y helado de café	
Torrija amb escuma de crema catalana (1, 2, 3)	9,00€
Torrija con espuma de crema catalana	
Cremós de llimona, merenga i crumble (1, 2, 3, 9)	9,00€
Cremoso de limón, merengue y crumble	

Al·lèrgens 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

