

# *La* Dolça Herminia

## PARA PICAR

<b>Bravas...</b> ¿o explosivas?	4,95
<b>Croquetas trufadas</b>	5,95
<b>Croquetas cremosas</b> de jamón ibérico	6,75
<b>Gambita de cristal</b> con un toque picante	6,90
<b>Tatin de cebolla confitada,</b> confitura de tomate casera y salsa de foie	8,20
<b>Huevos estrellados</b> con virutas de jamón ibérico	7,95
<b>Gyozas de verduras</b> con kimchie de fresas y col kale crujiente	6,95
<b>Calamares a la andaluza</b>	7,95
<b>Pulпитos encebollados</b> con un punto picante, patata de mortero y alioli de limón	8,25
<b>Jamón ibérico</b> con pan de coca con tomate	13,95
<b>Pan de coca</b> con tomate	1,95

## GREEN & FIT

<b>Gazpacho</b> con sus picatostes (según temporada)	5,20
<b>Ensalada con virutas de queso de cabra y frambuesa,</b> brotes, kale y alga nori	5,95
<b>Ensalada César</b> con pollo crujiente	6,25
<b>Rascacielos de tomate &amp; mozzarella</b> fior di latte	6,45
<b>Berenjena asada</b> con queso de cabra, chistorrita crispy y pico de gallo	7,90
<b>Parrillada de verduras</b> con mantequilla de algas y salsa romesco	7,95
<b>Burrata &amp; mango</b> y tomate	8,95

## NUESTROS CLÁSICOS

<b>Spaguetti carbonara</b> "al momento" sobre Pecorino gigante	7,95
<b>Tagliatelle trufado</b> con burrata y trigueros	8,25
<b>Canelón de marisco</b>	8,45
<b>Carpaccio de ternera XXL</b>	11,95
<b>Risotto de ceps trufado,</b> nube de parmesano y portobello	10,95
<b>Arroz negro del Empordà,</b> con sepia y tirabeques (min. 2 pax, precio por pers.)	12,95
<b>Paella de marisco</b> (min. 2 pax, precio por pers.)	13,80

## TIERRA

<b>Pallarda de pollo</b> a la provenzal con trigueros y parmentier trufada	9,45
<b>Curry rojo Thai</b> con solomillo ibérico y arroz jazmín	9,95
<b>"Los huevos del pollo en su nido":</b> Pollo rustido con núcleo de brie templado, y base de patata paja	10,80
<b>Butifarra de payés</b> con setas de temporada confitadas y patatas paja	8,95
<b>"Cheesburger addicted"</b> y sus patatas fritas caseras	10,95
<b>Steak tartar al punto picante</b> con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	11,50
<b>Confit de pato</b> con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto	12,60
<b>Presa iberica en tataki</b> con babaganoush y chimichurri de piña	14,90
<b>SR. ENTRECOT</b> a la tagliata en romero	14,50

## MAR

<b>Gambones con kimchi</b> , arroz frito, verduritas y shitake	10,95
<b>Calamar a la plancha</b> con sus tirabeques y calabacines marinados	11,80
<b>Tar-taki de atún rojo:</b> Dúo de tataki y tartar con mango, maracuyá y aguacate	12,60
<b>Wok de langostinos</b> con fideos de arroz, verduritas al tamarindo y huevo	12,95
<b>Lomo de bacalao con sanfaina</b> , cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	12,95
<b>Dorada al horno</b> con verduras de temporada al wok	14,60
<b>Pulpo confitado</b> con patatas violeta	13,95

## DULCE FINAL

<b>Yogur Griego, sorbete de frambuesa</b> y frutos rojos confitados	4,65
<b>Crema Catalana</b>	4,45
<b>Carpaccio de piña natural</b> con helado de vainilla y coulis de caramelo	5,95
<b>Cheesecake templado</b>	5,50
<b>Chocolate Addicted...</b> Tarta casera y fluida de chocolate	5,95
<b>Tiramisú "al momento"</b>	5,95
<b>Coulant de chocolate</b> con nata montada a mano	5,95
<b>Tarta tatin con crema inglesa</b>	5,95
<b>Trufas</b>	4,50
<b>Tim baon...</b> El preferido de nuestros clientes más fieles	4,75
<b>Trío de sorbetes cítricos</b>	5,25