

LA DOLÇA HERMINIA

	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscara	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
PARA PICAR														
Las bombas de la Barceloneta	*	*	*			*	*					*		
Patatas bravas con chistorrita, romesco y allioli	*		*			*	*					*		
Croquetas trufadas	*	*	*											
Buñuelos de bacalao con salsa romesco	*	*	*	*		*	*							
Alcachofa en dos cociones con yema líquida y virutas de jamon			*											
Tiras de pollo con dos salsas	*		*			*	*					*		*
Escalibada tibia con queso de cabra	*	*										*		
Huevos estrellados con virutas de jamón ibérico	*		*											
Gyozas de verduras con kimchie de fresas y col kale crujiente	*			*							*	*		
Calamares andaluza	*		*	*						*	*			
Jamón ibérico con pan de coca con tomate	*											*		
Pan de mesa	*							*						
Pan de coca con tomate	*											*		
ENTRANTES														
Gazpacho con sus picatostes (s.t.)	*						*	*						
Ensalada con virutas de cabra y frambuesa, brotes, kale y alga nori		*				*	*							
Ensalada Cesar con pollo crujiente	*	*	*	*			*					*	*	*
Rascacielos de tomate & mozzarella fior di latte		*				*								
Espárragos trigueros con bechamel de coco y cítricos		*												
"Esqueixada" de bacalao con tomate natural rallado, olivas de kalamata y cebolla crispie	*			*										
Burrata & mango y tomate		*					*							
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscar	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
NUESTROS CLÁSICOS														
Canelón de rustido con trompetas de la muerte	*	*	*				*					*		
Spaguettis a la vongole con alcachofas	*			*			*		*		*			
Tagliatelle trufado con burrata y trigueros	*	*	*									*		
Fideua Ca la Margarida	*	*	*	*		*			*	*	*	*		
Rissoto de ceps trufado, nube de parmesano y portobello	*	*	*						*			*		
Raviolis vegetales con sofrito de tomate	*											*		
Arroz negro del Empordà, con sepia y tirabeques (min. 2 pers.)	*		*	*		*	*		*	*	*	*		
Paella de marisco (min. 2 pax, precio por pers.)	*	*	*	*		*	*		*	*	*	*		
TIERRA														
Butifarra de payés con setas de temporada confitadas y patatas paja	*	*					*					*	*	
Curry rojo Thai con solomillo ibérico y arroz jazmín	*	*				*								
Pollo con salsa de murgulas y gnochis crujientes	*	*	*											
"Cheeseburger addicted" y sus fritas caseras	*	*	*				*					*		
Veggie burger	*													
Steak tartar al punto picante con helado de mostaza "ancienne" y sus tostadas	*	*	*	*			*					*	*	
Confit de pato con patatas parisienne a la canela	*	*	*				*					*		
Carrillera de ternera a baja temperatura sobre briox tostado	*	*	*				*					*		
Espalada de cordero al horno														
SR ENTRECOT	*													
MAR														
Ventresca de atún con escabeche de soja, cebollitas y tirabeques	*			*			*			*		*		
Gambones con kimchi, arroz frito, verduritas y shitake										*				
Tar-taki de atún rojo: duo de tataki y tartar con mango, maracuyá y aguacate)	*			*			*	*				*		
Suquet de rape con patatitas y picada gruesa	*	*	*	*		*	*	*	*	*	*	*		
Bacalao con puerros en texturas y pistachos verdes	*	*	*	*		*						*		
Pulпитos encebollados con un punto picante, patata de mortero y allioli de limon		*	*											
Suprema de salmon a la plancha con calabacines a la plancha				*										
Lomo de bacalao con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras	*		*	*										
	Gluten	Lácteos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Frutos cáscar	Sulfitos	Sésamo	Apio	Crustáceos	Moluscos	Soja	Mostaza	Altramuces
DULCE FINAL														
Crema Catalana	*	*	*											
Carpaccio de piña natural con helado de vainilla y coulis de caramelo	*	*	*											
Cheesecake templado	*	*	*											
Coulant de chocolate con nata montada a mano	*	*	*									*		
Tarta tatin con crema inglesa	*	*	*									*		
Profiteroles de nata con chocolate fondant	*	*	*									*		
Trufas con nata montada y cacao		*										*		
Pastel fluido de chocolate	*	*	*			*								
Copa choco choco		*	*			*						*		
Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles	*	*	*			*						*		
Trio de sorbetes cítricos														

Con el fin de informar a nuestros clientes sobre las posibles alergias e intolerancias de nuestros platos, a continuación incluimos una relación de nuestros platos y su posible manifestación alérgica. En esta tabla se indican los alérgenos de obligada declaración en el reglamento 1169/2011, si tiene algún otro tipo de alergia alimentaria no incluida en esta tabla indíquenoslo.