

Inspirada en las emociones que surgen durante un proceso creativo, esta carta se ha pensado para que elijas libremente los platos, sin convencionalismos. Y así, cuando vuelvas a visitarnos, sientas la misma sorpresa que la primera vez.



BY **WITTMORE** HOTEL

Carrer de Riudarenes 7
08002 Barcelona

CONTRABAN

IMPACIENCIA*			EN BLANCO		SORPRESA	
Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L F/C	6		Tomates confitados, burratina y aceite de albahaca L F/C	13	Tournedó de atún a la pimienta verde, parmentier de cebolla y acelgas de colores P SL M S A	24
Panceta de cerdo duroc, pickels, piel de lima SL F/C	16		Berenjena escalivada con miel de pino y piñones F C-L	12	“Croute de gratin dauphinoise” (patata) demi-glace de puerros G L H SE SL	16
Crudités de verduras con condimentos; hummus comino, hummus curcum, tahini F/C A G SS	16		Puerros asados, “recuit” y vinagreta de ceniza L SL M	12		
			Coliflor al horno con limón y tahini SS F/C	12	NOSTALGIA	
LIBERTAD*					Canelón de” rustido” con trompetas de la muerte, salsa soubise de ceps G L H SE SL A S	16
“Pizza / brioche Michelangelo” (tomate picante, ricota, hinojo, pepperoni) G H L	15		EXCITACIÓN CREATIVA		Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S	16
“Sandwich almohada” de rabo de buey con queso crema de olivada G H L SL	9		Carpaccio de verduras y hierbas de temporada SL A M	15		
“Cofre”, salmón ahumado con tártara L G H P M	15		Carpaccio de cigala, crema agria con caviar, lima y cebollino ML P SL H L G	28	DULCE SATISFACCIÓN	
Croquetas de bacalao y alioli de ajos G H L SL P (4 ud)	10		Carpaccio de roastbeef y cecina, almendras y polvo de parmesano F C L	19	Euforia: Piña al natural con absenta, miel y lima G L H SL	8
Croquetas de asado G H L SL (4 ud)	10		FRUSTRACIÓN		Concentración: Banda de mousse de chocolate negro / Chantilly H L G	8
Ostra Normandía nº 2 al natural ML (1 ud)	4		“Cocotte lutée” de lubina, orecchiette y caldo de gamba P L G SE H SL	25	Pasión: Mil hojas de crema de maracuyá G L H	8
Ostra Normandía nº 2 Yuzu-kimchi dressing ML (1 ud)	4,5		Codillo de cordero, cocido al horno con hierbas provenzales SL	25	Inspiración: Recuerdo del polo Drácula (cola, vainilla, fresa) H L	5
			Ciervo, arcilla, polenta, membrillo y calabaza SL	28	Libertad: “Tarta / brioche” de chocolate, avellanas tostadas y bayas de Goji G H L F/C	9
					En blanco: Helado de vainilla H L G	6

G - Gluten, F/C - Fruto Cáscara, C - Crustáceo, A - Apio, M - Mostaza, H - Huevo, SS - Sésamo, P - Pescado, SE - Setas, SL - Sulfito, CC - Cacahuete, ML - Molusco, S - Soja, L - Lácteo, AT - Altramuz

*Platos disponibles de 12:00 - 22:30h.