

CASTELLANO

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

CONTRA BAN

IMPACIENCIA		EN BLANCO		SORPRESA	
<b>Pan rústico y bastoncillos con mantequillas</b> G L FC	8	<b>Salmón marinado y soasado, soja y yuzu</b> P S G* H	16	<b>Pulpo a la plancha, parmentier y rouille</b> M H L	28
<b>Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca</b> L FC	16	<b>Royal de bogavante, tartar y cappuccino con hinojo y manzana ácida</b> H L A SL C	18	<b>“Croûte de gratín dauphinois” y demi-glace de puerros</b> G L H SL M 30 minutos de cocción	18
<b>Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras</b> FC A G* SS	16	<b>Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes</b> L	16	NOSTALGIA	
LIBERTAD		EXCITACIÓN CREATIVA		<b>Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa de ceps</b> G L H SL A S	
<b>Brioche planchado de rabo de ternera al vino tinto y manzana caramelizada</b> G L A SL	12	<b>Carpaccio de cigala, crema agria con caviar, lima y cebollino</b> ML P SL H L	28	<b>Macarrones del cardenal con secreto ibérico</b> H L SL G A S Opción vegana, vegetariana y sin gluten	18
<b>Croqueta de setas y trufa</b> L G (1 ud)	4	<b>Ventresca de atún, salsa ponzu y encurtidos</b> P S SL H	28	DULCE SATISFACCIÓN	
<b>Croqueta de pato con salsa hoisin</b> G SL A S H L (1 ud)	4	<b>Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón</b> M H L	21	<b>Euforia: Manzanas asadas al horno</b> G* L H	9
<b>Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima</b> P H G L (4 ud)	16	FRUSTRACIÓN		<b>Pasión: Cheesecake semi salado, mermelada cruda de frutos rojos y caramelo de cardamomo</b> L G* H SL	9
<b>Ostra Normandía nº 2 al natural</b> ML (1 ud)	4	<b>Rape, berberechos y jugo de puerros al vermut blanco</b> P ML A SL L G*	28	<b>Libertad: Bizcocho de zanahoria, cítricos y cremoso de maracuyá</b> G H L	9
<b>Ostra Normandía nº 2 con gelée de yuzu y perlas de guindilla</b> ML (1 ud)	5	<b>Lubina a la plancha, bimis, puré de brócoli y salsa del priorato</b> P L SL	28	<b>En blanco: Selección de helados variados (2 bolas)</b> H L	6
		<b>Llata de ternera lechal lacada en su jugo, cebolla diablo y patatas rústicas</b> SL A	28		
		<b>Arroz a la cazuela de pichón de Bresse con aceituna verde</b> SL A	28		

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

Nuestro compromiso contra el desperdicio alimentario.  
En línea con la normativa actual, le ofrecemos  
llevarse la comida no consumida sin coste.  
Facilitamos un envase adecuado.

(\*) Pueden servirse sin gluten.