

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	
Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L FC	8	Salmón marinado y soasado, soja y yuzu P S G* H	16	Calamar a la plancha, parmentier, rouille y su tinta M L H SL P	23
Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca L FC	16	Royal de bogavante, tartar y cappuccino de hinojo y manzana ácida H L A SL C	18	“Croûte de gratín dauphinois” y demi-glace de puerros G L H SL M 30 minutos de cocción	18
Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras FC A G* SS	16	Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes L	16	NOSTALGIA	
LIBERTAD		EXCITACIÓN CREATIVA		Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa de ceps G L H SL A S	
Brioche planchado de rabo de ternera al vino tinto y manzana caramelizada G L A SL	12	Tomates de verano aliñados en aceite de albahaca	16	Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S Opción vegana, vegetariana y sin gluten	18
Croqueta de setas y trufa L G (1 ud)	4	Carpaccio de cigala, crema agria con caviar, lima y cebollino ML P SL H L	28	DULCE SATISFACCIÓN	
Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima P H G L (4 ud)	16	Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón M H L	21	Euforia: Milhojas de hojaldre, con crema de limón y chutney de paraguay G L H SL	9
Croqueta de pato con salsa hoisin G SL A S H L (1 ud)	4	FRUSTRACIÓN		Pasión: Cheesecake semi salado, mermelada cruda de frutos rojos y caramelo de cardamomo L G* H SL	9
Ostra Normandía nº 2 al natural ML (1 ud)	4	Rodaballo, berberechos, gnocchis de tomate y aceituna negra, salsa de azafrán P G L SL	28	Libertad: Bizcocho de zanahoria, cítricos y cremoso de maracuyá G H L	9
Ostra Normandía nº 2 con gelée de yuzu y perlas de guindilla ML (1 ud)	5	Lubina a la plancha, bimis, puré de brócoli y salsa del priorato P L SL	28	En blanco: Selección de helados variados (2 bolas) H L	6
		Llata de ternera lechal lacada en su jugo, cebolla diablo y patatas rústicas SL A	28		
		Arroz a la cazuela de pichón de Bresse con aceituna verde 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.