

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

CONTRABAN

IMPACIENCIA*			EN BLANCO			SORPRESA		
Pan rústico y bastoncillos con mantequillas		8	Salmón marinado y soasado, soja y yuzu		16	Pulpo a la plancha, parmentier y rouille		25
Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca		14	Osobuco a la brasa con tuetano y aliño de tomate confitado		18	“Croûte de gratín dauphinois” y demi-glace de puerros		23
						30 minutos de cocción		
Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras		16	Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes		16			
LIBERTAD*			EXCITACIÓN CREATIVA			NOSTALGIA		
Brioche planchado caliente-frío de buey de mar al estilo txangurro		12	Coca crujiente, verduras y setas otoñales		16	Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa de ceps		18
Croqueta de setas y trufa	(1 ud)	4	Ventresca de atún, salsa ponzu y encurtidos		28	Macarrones del cardenal con secreto ibérico		18
						Opción vegana, vegetariana y sin gluten		
Croqueta de pato con salsa hoisin	(1 ud)	4	Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón		21	DULCE SATISFACCIÓN		
						Euforia: Manzanas asadas al horno		9
Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima	(4 ud)	16	FRUSTRACIÓN			Concentración: Cremoso de chocolate en texturas y aceite de oliva		9
Ostra Normandía nº 2 al natural	(1 ud)	4	“Cocotte luté” de bacalao, berberechos y jugo de puerros estofado		28	Pasión: Cremoso de queso “Blau del Net” con galleta y fruta de temporada		9
Ostra Normandia nº 2 con yuzu y perlas de guindilla	(1 ud)	5	Lubina a la plancha, bimis, puré de brócoli y salsa del priorato		28	Libertad: Bizcocho de remolacha, crema de mascarpone con chocolate blanco y sorbete de frambuesa		9
			Llata de ternera lechal lacada en su jugo, cebolla diabla y patatas rústicas		28			
			Arroz a la cazuela de pichon de Bresse con aceituna verde		28	En blanco: Selección de helados variados (2 bolas)		9

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

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