

CATALÀ

Inspirada en les emocions que sorgeixen
durant el procés creatiu, aquesta carta
està pensada per a que triïs els plats
amb tota llibertat, sense convencionalismes.
Així, quan ens tornis a visitar,
et sorprendràs tant com la primera vegada.

BY **WITTMORE** HOTEL

Carrer de Riudarenes 7
08002 Barcelona

CONTRA BAN

IMPACIÈNCIA*			EN BLANC			SORPRESA		
Pa rústic i bastonets amb mantegues		8	Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu		16	Pop a la planxa, parmentier i rouille		25
G L FC			P S G O			ML O L		
Formatges artesans catalans de llet crua: cabra, ovella i vaca		14	Ossobuco a la brasa amb moll de l'os i amaniment de tomàquet confitat		18	“Croute de gratin dauphinois” (patata) demi-glace de porros		23
L FC			SL A G			G L O SL M 30 minuts de cocció		
Hummus amb comí i cúrcuma, tahini i les seves crudités de verdures		16	Pastanaga a la brasa amb arròs basmati i salvatge cruixent		16			
FC A G SS			L					
LLIBERTAT*			EXCITACIÓ CREATIVA			NOSTALGIA		
Brioche planxat calent-fred de bou de mar estil txangurro		12	Coca cruixent amb verdures i bolets de tardor		16	Caneló de rostit amb trompetes de la mort, salsa de ceps		18
ML C O L G			G			G L O SL A S		
Croqueta de bolets i tòfona	(1 ud)	4	Ventré d’atun amb salsa ponzu i encurtits		28	Macarrons del cardenal amb secret ibèric		18
L G			P S SL O			O L SL G A S Opció vegana, vegetariana i sense gluten		
Croqueta d’ànec amb salsa hoisin	(1 ud)	4	Cru de presa ibèrica, mostassa espècia, rovell i estragó		21			
G SL A S			M O L S			DOLÇA SATISFACCIÓ		
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima	(4 ud)	16	FRUSTRACIÓ			Eufòria: Pomes rostides al forn		9
P O G L			“Cocotte luté” de bacallà, escopinyes i suc de porros estofat		28			
ML			P ML A SL L			Concentració: Cremós de xocolata en textures amb oli d’oliva		9
Ostra Normandia nº 2 al natural	(1 ud)	4				G L O		
Ostra Normandia nº 2 amb yuzu i perles de bitxo	(1 ud)	5	Llobarro a la planxa, Bimis i puré de bròcoli, salsa priorat		28	Passió: Cremós de formatge “Blau del Net” amb galeta i fruita de temporada		9
ML			P L SL			L G O		
			Llata de vedella de llet lacada en el seu suc, ceba diable, patates rústiques		28			
			SL A			Llibertat: Pa de pessic de remolatxa, crema de mascarpone amb xocolata blanca i sorbet de gerds		9
			Arròs a la cassola de colomí de Bresse amb oliva verda		28			
			SL A			En blanc: Selecció de gelats variats (2 boles)		9
						O L		

G - Gluten, FC - Fruita de closca, C - Crustaci, A - Api, M - Mostassa, O - Ou, SS - Sèsam, P - Peix, SL - Sulfit, CC - Cacauet, ML - Mol·lusc, S - Soja, L - Làctic, LB - Llobí

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