

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 G L F/C | 8 | Canelón de tartar de atún, tomate confitado y ponzu P S SL G | Chateaubriand cocido en arcilla SL A L 28 |
| Cecina de León DOP | 16 | “Vitello tonnato” de ternera lechal y alcaparras P SL G H | “Croûte de gratin dauphinoise” (patata) demi-glace de puerros G L H SL 16 |
| Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras F/C A G SS | 16 | Berenjena escalivada con miel de pino y piñones F/C L | |
| | | Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes | NOSTALGIA |
| LIBERTAD* | | | Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte, salsa soubise de ceps G L H SL A S 18 |
| Salmón marinado y saosado, soja y yuzu P S | 16 | | |
| | | EXCITACIÓN CREATIVA | Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S 18 |
| Croquetas de verduras escalivadas con romesco H G F/C SL | (4 ud) 12 | Carpaccio de verduras y hierbas de temporada SL A M | |
| | | | DULCE SATISFACCIÓN |
| Buñuelos de bacalao con mayo lima P H G L | (4 ud) 12 | Carpaccio de cigala, crema agria, lima y cebollino ML P SL H L G | Euforia: Manzanas al horno asadas G L 9 |
| Croquetas de asado G H L SL | (4 ud) 12 | | |
| Ostra Normandía nº 2 al natural ML | (1 ud) 4 | Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón M H L | Concentración: Lingote de chocolate cremoso y yuzu G L H 9 |
| Ostra Normandía nº 2 con gelée de caldo de jamón ibérico ML | (1 ud) 5 | FRUSTRACIÓN | Pasión: Tiramisú casero al marsala G L H SL 9 |
| | | “Cocotte lutée” de lubina, orechiette y caldo de gamba P G ML C A H SL | |
| | | Calamar a la brasa, papillote de gnocchi y puerros al azafrán C P ML SL A G | Libertat: Bizcocho de limón, crema de maracuya y pistacho G L H 9 |
| | | Codillo de cordero cocido al horno con hierbas provenzales SL A L | En blanco: Helado de vainilla, chocolate, frambuesa, cítricos y verduras H L 6 |

G - Gluten, F/C - 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

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