

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	<b>Calamar a la brasa, gnocchi e hinojo al azafrán</b> C P ML SL A G 23
<b>Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca</b> L FC	14	<b>Osobuco a la brasa con tuétano y aliño de tomate confitado</b> SL A 18	<b>“Croûte de gratin dauphinois” y demi-glace de puerros</b> G L H SL M 16 30 minutos de cocción
<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 14	NOSTALGIA
LIBERTAD*		EXCITACIÓN CREATIVA	<b>Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa soubise de ceps</b> G L H SL A S 18
<b>Brioche planchado caliente-frío de buey de mar al estilo txangurro</b> ML C H L G 16		<b>Fricasé de verduras, tubérculos y setas de temporada</b> SL M A L 14	<b>Macarrones del cardenal con secreto ibérico</b> H L SL G A S 18 Opción sin gluten
<b>Croquetas de verduras escalivadas con romesco</b> H G FC SL (4 ud) 12		<b>Carpaccio de carabinero, crema agria, lima y cebollino</b> C P SL H L G 28	DULCE SATISFACCIÓN
<b>Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima</b> P H G L (4 ud) 12		<b>Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón</b> M H L G 21	<b>Euforia: Manzanas asadas al horno</b> G L 9
<b>Croquetas de asado con mayo de ajos</b> G H L (4 ud) 12		FRUSTRACIÓN	<b>Concentración: Lingote de chocolate cremoso y yuzu</b> G L H 9
<b>Ostra Normandía nº 2 al natural</b> ML (1 ud) 4		<b>“Cocotte luté” de bacalao, berberechos y jugo de puerros estofado</b> P ML A SL L 28	<b>Pasión: Tiramisú casero al Shanky’s Whip</b> G L H SL 9
<b>Ostra Normandía nº 2 con gelée de agua de mar</b> ML (1 ud) 5		<b>Lubina a la plancha, bimis, puré de brócoli y salsa del priorato</b> P L SL 28	<b>Libertad: Bizcocho de remolacha, crema de mascarpone con chocolate blanco y sorbete de frambuesa</b> G L 9
		<b>Llata de ternera lechal lacada en su jugo, cebolla diabla y patatas rústicas</b> SL A 28	<b>En blanco: Selección de helados variados (2 bolas)</b> H L 6
		<b>Magret de pato salvaje, speck y risoto de polenta con aceitunas gordal</b> G SL A L 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

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