

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

CONTRABAN

IMPACIÈNCIA*			EN BLANC		SORPRESA	
Pa rústic i bastonets amb mantegues	8		Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu	16	Calamar a la brasa, gnocchi i fonoll al safrà	23
G L FC			P S G O		C P ML SL A G	
Formatges artesans catalans de llet crua: cabra, ovella i vaca	18		Ossobuco a la brasa amb tuetà i amanida de tomàquet confitat	18	“Croute de gratin dauphinois” (patata) demi-glace de porros	16
L FC			SL A		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	14		
FC A G SS			L			
					NOSTALGIA	
LLIBERTAT*			EXCITACIÓ CREATIVA		Caneló de rostit amb trompetes de la mort, salsa soubise de ceps	18
					G L O SL A S	
Brioche planxat calent-fred de bou de mar estil txangurro	13		Fricandó de verdures, tubercles i bolets de temporada amb oli de tòfona	18	Macarrons del cardenal amb secret ibèric	18
ML C O L G			SL L		O L SL G A S	
					Opció sense gluten	
Croquetes de verdures escalivades amb romesco	(4 ud)	12	Carpaccio de carabiner, crema agra, llima i cibulet	28		
O G FC SL			C P SL O L G			
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima	(4 ud)	12	Cru de presa ibèrica, mostassa espècia, rovell i estragó	21	DOLÇA SATISFACCIÓ	
P O G L			M O L S		Eufòria: Pomes rostides al forn	9
					G L	
Croquetes de rostit	(4 ud)	12	FRUSTRACIÓ		Concentració: Lingot de xocolata cremosa i yuzu	9
G O L					G L O	
Ostra Normandia nº 2 al natural	(1 ud)	4	“Cocotte luté” de bacallà, escopinyes i suc de porros estofat	28	Passió: Tiramisú casolà amb Shanky’s Whip	9
ML			P ML A SL L		G L O SL	
Ostra Normandia nº 2 amb gelée d’aigua de mar	(1 ud)	5	Llobarro a la planxa, Bimis i puré de bròcoli, salsa priorat	28	Llibertat: Pa de pessic de remolatxa, crema de mascarpone amb xocolata blanca i sorbet de gerds	9
ML			P L SL		G L	
			Llata de vedella de llet lacada en el seu suc, ceba diable, patates	28	En blanc: Selecció de gelats variats (2 boles)	6
					O L	
			Magret d’ànec salvatge, spec, risotto de polenta amb olives gordal	28		
			G SL A L			

G - Gluten, FC - Fruita de closca, C - Crustaci,
A - Apio, 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.