

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 FC     | 8         | Salmón marinado y soasado, soja y yuzu                                       | P S G H      | 16 | Calamar a la brasa, gnocchi e hinojo al azafrán                                                  | C P ML SL A G | 23 |
| Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca     | L FC       | 18        | Tomates aliñados con ponzu y aceite de albahaca                              | S SL         | 16 | “Croûte de gratín dauphinois” y demi-glace de puerros                                            | G L H SL M    | 16 |
| Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras      | FC A G SS  | 16        | Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes                 | L            | 14 | 30 minutos de cocción                                                                            |               |    |
| LIBERTAD*                                                          |            |           | EXCITACIÓN CREATIVA                                                          |              |    | NOSTALGIA                                                                                        |               |    |
| Brioche planchado caliente-frío de buey de mar al estilo txangurro | ML C H L G | 13        | Fricasé de verduras, tubérculos y setas de temporada                         | SL M A L     | 18 | Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa soubise de ceps                          | G L H SL A S  | 18 |
| Croquetas de verduras escalivadas con romesco                      | H G FC SL  | (4 ud) 12 | Carpaccio de carabinero, crema agria, lima y cebollino                       | C P SL H L G | 28 | Macarrones del cardenal con secreto ibérico                                                      | H L SL G A S  | 18 |
| Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima                           | P H G L    | (4 ud) 12 | Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón                   | M H L G      | 21 | Opción sin gluten                                                                                |               |    |
| Croquetas de asado con mayo de ajos                                | G H L      | (4 ud) 12 | FRUSTRACIÓN                                                                  |              |    | DULCE SATISFACCIÓN                                                                               |               |    |
| Ostra Normandía nº 2 al natural                                    | ML         | (1 ud) 4  | “Cocotte luté” de bacalao, berberechos y jugo de puerros estofado            | P ML A SL L  | 28 | Concentración: Cremoso de chocolate en texturas y aceite de oliva                                | G L H         | 9  |
| Ostra Normandia nº 2 con gelée de agua de mar                      | ML         | (1 ud) 5  | Lubina a la plancha, bimis, puré de brócoli y salsa del priorato             | P L SL       | 28 | Pasión: Tiramisú casero al Shanky’s Whip                                                         | G L H SL      | 9  |
|                                                                    |            |           | Llata de ternera lechal lacada en su jugo, cebolla diabla y patatas rústicas | SL A         | 28 | Libertad: Bizcocho de remolacha, crema de mascarpone con chocolate blanco y sorbete de frambuesa | G L           | 9  |
|                                                                    |            |           | Magret de pato salvaje, speck y risoto de polenta con aceitunas gordal       | G SL A L     | 28 |                                                                                                  |               |    |
|                                                                    |            |           |                                                                              |              |    | En blanco: Selección de helados variados (2 bolas)                                               | H L           | 6  |

\*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