

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		
Pan rústico y bastoncillos con mantequillas G L F/C	8	Txangurro frío de buey de mar y carpaccio de gamba al estragón G C L	21	Calamar a la brasa, gnocchi y puerros al azafrán C P ML SL A G	23
Quesos catalanes artesanos de leche cruda: cabra, oveja y vaca L FC	14	Osobuco a la brasa con tuétano y aliño de tomate confitado SL A	18	“Croûte de gratin dauphinois” y demi-glace de puerros G L H SL M 30 minutos de cocción	16
Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras F/C A G SS	16	Fricasé de verduras, tubérculos y setas de temporada con aceite de trufa SL	14		
		Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes L	14	NOSTALGIA	
LIBERTAD*				Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte y salsa soubise de ceps G L H SL A S	18
Salmón marinado y soasado, soja y yuzu P S G H	16	EXCITACIÓN CREATIVA		Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S Opción sin gluten, vegetariana y vegana	18
Croquetas de verduras escalivadas con romesco H G F/C SL	(4 ud) 12	Carpaccio de verduras y hierbas de temporada SL M A	15		
Buñuelos de bacalao con mayo lima P H G L	(4 ud) 12	Carpaccio de carabinero, crema agria, lima y cebollino C P SL H L G	28	DULCE SATISFACCIÓN	
Croquetas de asado G H L SL	(4 ud) 12	Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón M H L S	21	Euforia: Manzanas al horno asadas G L	9
Ostra Normandía nº 2 al natural ML	(1 ud) 4			Concentración: Lingote de chocolate cremoso y yuzu G L H	9
Ostra Normandía nº 2 con gelée de agua de mar ML	(1 ud) 5	FRUSTRACIÓN		Pasión: Tiramisú casero al licor de café G L H SL	9
		“Cocotte lutée” de lubina, orecchiette y caldo de gamba P G ML C A H SL	28	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 S	28		
		“Chateaubriand” de ciervo cocido en arcilla SL A L S	28	En blanco: Selección de helados variados (2 bolas) H L	6
		Magret de pato salvaje, spec, risoto de polenta con aceitunas gordal G SL A L	28		

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.