

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	Txangurro fred de cranc de mar i carpaccio de gamba al estragó C L G	Calamar a la brasa, gnocchi i porros al safrà C P ML SL A G
<small>G L F/C</small>			
Formatges artesans catalans de llet crua: cabra, ovella i vaca L FC	14	Ossobuco a la brasa amb tuetà i amanida de tomàquet confitat SL A	“Croute de gratin dauphinois” (patata) demi-glace de porros G L H SL M 30 minuts de cocció
Hummus amb comí i cúrcuma, tahini i les seves crudités de verdure F/C A G SS	16	Fricandó de verdure, tubercles i bolets de temporada amb oli de tòfona SL	
		Pastanaga a la brasa amb arròs basmati i salvatge cruixent L	NOSTALGIA
LLIBERTAT*			Caneló de rostit amb trompetes de la mort, salsa soubise de ceps G L O E SL A S
Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu P S G O	16	EXCITACIÓ CREATIVA	Macarrons del cardenal amb secret ibèric O L SL G A S Opció sense gluten, vegetariana i vegana
Croquetes de verdure escalivades amb romesco O G F/C SL	(4 ud) 12	Carpaccio de verdure i herbes de temporada SL A M	
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima P O G L	(4 ud) 12	Carpaccio de carabiner, crema agra, llima i cibulet C P SL O L G	DOLÇA SATISFACCIÓ
Croquetes de rostit G O L SL	(4 ud) 12	Cru de presa ibèrica, mostassa espècia, rovell i estragó M O L S	Eufòria: Pomes rostides al forn G L
Ostra Normandia nº 2 al natural ML	(1 ud) 4		Concentració: Lingot de xocolata cremosa i yuzu G L O
Ostra Normandia nº 2 amb gelée d'aigua de mar ML	(1 ud) 5	FRUSTRACIÓ	Passió: Tiramisú casolà al licor de café G L O SL
		“Cocotte lutée” de llobarro, orecchiette i brou de gamba P G ML C A H SL	
		Garró de xai, cuit al forn amb herbes provençals SL A L S	Llibertat: Pa de pessic de llimona, crema de fruita de la passió i festuc G L O
		“Chateaubriand” de cérvol cuit en argila SL A L LB	
		Magret d'ànec salvatge, spec, risotto de polenta amb olives gordal G SL A L	En blanc: Selecció de gelats variats (2 boles) O L

G - Gluten, F/C - 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.