

La gastronomia del Duquessa ens fa assaborir la cuina catalana i mediterrània. Amb productes de proximitat i de mercat, que ens ofereix el millor de la nostra terra, d'una manera senzilla i amb sabors espectaculars.

Tot això, acompanyat amb els millors vins de Catalunya.

La gastronomía del Duquesa nos hace saborear la cocina catalana y mediterránea. Con productos de proximidad y de mercado, que nos ofrece lo mejor de nuestra tierra, de una manera sencilla y con sabores espectaculares.

Todo esto, acompañado con los mejores vinos de Cataluña.

**Croquetes casolanes de pernil ibèric (1, 2, 3)** 3,00€/u  
Croquetas caseras de jamón ibérico (1, 2, 3)

**Les braves de la Duquessa amb allioli de pebre roig i all negre (3, 14)** 12,00€  
Las bravas de la Duquesa con alioli de pimentón y ajo negro (3, 14)

**La rusa de la Duquessa (1, 3, 5)** 12,00€  
La rusa de la Duquesa (1, 3, 5)

**Calamar fresc fregit amb allioli d'all rostit i llima (1, 3, 7)** 18,00€  
Calamar fresco frito con alioli de ajo asado y lima (1, 3, 7)

**Pernil ibèric al tall** 28,00€  
Jamón ibérico al corte

**Taula de formatges catalans amb guarnicions (2, 9, 14)** 18,00€  
Tabla de quesos catalanes con guarniciones (2, 9, 14)

**Pa de coca de Montserrat amb tomàquet (1)** 4,00€  
Pan de coca de Montserrat con tomate (1)

**Burrata amb carabassa, pesto Vermell i pinyons torrats (2)** 16,00€  
Burrata con calabaza, pesto rojo y piñones tostados (2)

**Amanida Cèsar amb pollastre de corral cruixent (1, 2, 3, 5)** 16,00€  
Ensalada Cesar con pollo de corral crujiente (1, 2, 3, 5)

**Amanida de tomàquets del Maresme, alfàbrega i pa de massa mare** 14,00€  
Ensalada de tomates del Maresme, albahaca y pan de masa madre

**Crema de ceps amb foie, avellana i formatge amb tòfona (2, 9, 15)** 19,00€  
Crema de boletus con foie, avellana y queso trufado (2, 9, 15)

AL·LERGÒGENS  
ALÉRGENOS

1. Gluten - 2. Lactosa - 3. Ou / Huevo - 4. Crustaci / Crustáceo - 5. Peix / Pescado - 6. Mol·lusc / Molusco - 7. Marisc / Marisco - 8. Soia / Soja  
9. Fruits secs / Frutos secos - 10. Cacauets / Cacahuets - 11. Sèsam / Sésamo - 12. Tramús / Altramuz - 13. Api / Apio - 14. Sulfits / Sulfitos - 15. Bolets / Setas

**Roll de steak tartar amb confitats i piparres (1, 2, 3, 14)** 23,00€  
Roll de steak tartar con encurtidos y piparras (1, 2, 3, 14)

**Tàrtar de tonyina amb maionesa de kimchi, guacamole y torrades (1, 2, 3, 5, 14)** 23,00€  
Tartar de atún con mayonesa de kimchi, guacamole y torradas (1, 2, 3, 5, 14)

**Tàrtar de remolatxa, poma àcida i alvocat (2, 3, 14)** 17,00€  
Tartar de remolacha, manzana, ácida y aguacate (2, 3, 14)

**Cheese burger de vedella amb formatge de Maó, maionesa, salsa HP y canonges (1, 2, 3)** 19,00€  
Cheese burger de ternera con queso de Mahón, mayonesa, salsa HP y canónigos (1, 2, 3)

**Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre "Senyoret" (5, 7)** 29,00€/pax  
Arroz de D.O.P. Delta del Ebro "Señorito" (5, 7) mín 2 pax

**Arròs de D.O.P Delta de l'Ebre amb pollastre de corral i bolets de temporada (15)** 26,00€/pax  
Arroz de D.O.P Delta del Ebro de pollo de corral y setas de temporada (15) mín 2 pax

**Peix de llotja amb crema de trompetes de la mort i moniato (2, 5, 15)** 28,00€  
Pescado de lonja con crema de trompetas de la muerte y boniato (2, 5, 15)

**Rellom de vedella de Girona amb crema de castanyes i saltat de tubercles i bolets de temporada (2, 15)** 32,00€  
Solomillo de ternera de Girona con crema de castañas y salteado de tubérculos y setas de temporada (2, 15)

**Canelons de pollastre rostit de corral amb beixamel del seu suc (1, 2, 3, 14)** 19,00€  
Canelones de pollo rustido de corral con bechamel de su jugo (1, 2, 3, 14)

AL·LERGÒGENS  
ALÉRGENOS

1. Gluten - 2. Lactosa - 3. Ou / Huevo - 4. Crustaci / Crustáceo - 5. Peix / Pescado - 6. Mol·lusc / Molusco - 7. Marisc / Marisco - 8. Soia / Soja  
9. Fruits secs / Frutos secos - 10. Cacauets / Cacahuets - 11. Sèsam / Sésamo - 12. Tramús / Altramuz - 13. Api / Apio - 14. Sulfits / Sulfitos - 15. Bolets / Setas