



The Duquesa's gastronomy gives us a taste of Catalan and Mediterranean cuisine. Local and market products, offers us the best of our land, in a simple way and with spectacular flavours.

All of this, accompanied by the best wines of Catalonia.

La gastronomie de la Duquesa de Cardona nous fait goûter à la cuisine catalane et méditerranéenne. Avec des produits de proximité et du marché, qui nous offrent le meilleur de notre terre, de manière simple et avec des saveurs spectaculaires. Le tout accompagné des meilleurs vins de Catalogne.

<b>Homemade Iberian Ham Croquettes (1, 2, 3)</b> Croquettes maison de jambon ibérique (1, 2, 3)	3,00€/u
<b>Spicy Bravas with paprika &amp; black garlic aioli (3, 14)</b> Bravas de La Duquesa au paprika et à l'aïoli d'ail noir (3, 14)	12,00€
<b>Potato Salad by La Duquesa (1, 3, 5)</b> Salade russe La Duquesa (1, 3, 5)	12,00€
<b>Fried fresh squid with roasted garlic and lime aioli (1, 3, 7)</b> Calmar frais frit avec ail rôti et aïoli au citron vert (1, 3, 7)	18,00€
<b>Iberian ham sliced</b> Jambon ibérique	28,00€
<b>Catalan cheese board with garnishes (2, 9, 14)</b> Plateau de fromages catalans avec garnitures (2, 9, 14)	18,00€
<b>Catalan bread from Montserrat with tomato (1)</b> Pain de coca de Montserrat aux tomates (1)	4,00€
<b>Burrata with pumpkin, red pesto and toasted pine nuts (2)</b> Burrata au potiron, pesto rouge et pignons de pin grillés (2)	16,00€
<b>Caesar salad with crispy free-range chicken (1, 2, 3, 5)</b> Salade César avec du poulet fermier croustillant (1, 2, 3, 5)	16,00€
<b>Maresme tomato salad with basil and sourdough bread</b> Salade de tomates de Maresme, basilic et pain au levain	14,00€
<b>Boletus cream with foie gras, hazelnut and truffled cheese (2, 9, 15)</b> Velouté de cèpes avec foie, noisettes et fromage truffé (2, 9, 15)	19,00€

ALLERGENS  
ALLERGÈNES

1. Gluten - 2. Lactose - 3. Oeuf - 4. Crustacean / Crustacé - 5. Fish / Poisson - 6. Mollusc / Mollusque - 7. Seafood / Fruits de mer - 8. Soy / Soja  
9. Nuts / Fruits à coque - 10. Peanuts / Cacahuètes - 11. Sesame / Sésame - 12. Lupine / Lupin - 13. Celery / Céleri - 14. Sulphites / Sulfites  
15. Mushrooms / Champignons

<b>Steak tartar roll with pickles &amp; Chilli Peppers (1, 2, 3, 14)</b> Roll steak tartare avec cornichons et piments (1, 2, 3, 14)	23,00€
<b>Tuna tartar with kimchi mayonnaise, guacamole and toasts (1, 2, 3, 5, 14)</b> Tartare de thon avec kimchi mayonnaise et guacamole et pain grillé (1, 2, 3, 5, 14)	23,00€
<b>Beetroot, sour apple and avocado tartar (2, 3, 14)</b> Tartare de betterave, de pomme acide et d'avocat (2, 3, 14)	17,00€
<b>Beef cheese burger with Mahon cheese, mayonnaise, HP sauce and lamb's lettuce (1, 2, 3)</b> Cheese burger de boeuf avec fromage Mahón, mayonnaise, sauce HP et mâche (1, 2, 3)	19,00€
<b>“Señorito” D.O.P Delta de l’Ebre rice (5, 7)</b> Riz D.O.P. Delta del Ebro "Señorito" (5, 7)	29,00€/pax mín 2 pax
<b>D.O.P Delta de l’Ebre rice with free-range chicken and seasonal mushrooms (15)</b> Riz D.O.P. Delta del Ebro avec du poulet fermier et des champignons de saison (15)	26,00€/pax mín 2 pax
<b>Fresh fish with mushroom cream and sweet potato (2, 5, 15)</b> Poisson du marché aux poissons avec crème de trompette de la mort et patate douce (2, 5, 15)	28,00€
<b>Girona’s Beef tenderloin with chestnut cream and sautéed seasonal root vegetable and mushrooms</b> Filet de boeuf de Gérone à la crème de châtaigne et sauté de tubercules et de champignons de saison (2, 15)	32,00€
<b>Roast free-range chicken cannelloni with béchamel sauce (1, 2, 3, 14)</b> Cannelloni de poulet fermier rôti avec sauce béchamel de son propre jus (1, 2, 3, 14)	19,00€

ALLERGENS  
ALLERGÈNES

1. Gluten - 2. Lactose - 3. Oeuf - 4. Crustacean / Crustacé - 5. Fish / Poisson - 6. Mollusc / Mollusque - 7. Seafood / Fruits de mer - 8. Soy / Soja  
9. Nuts / Fruits à coque - 10. Peanuts / Cacahuètes - 11. Sesame / Sésame - 12. Lupine / Lupin - 13. Celery / Céleri - 14. Sulphites / Sulfites  
15. Mushrooms / Champignons