

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	Canelón de tartar de atún, tomate confitado y ponzu P S SL G	21	Chateaubriand cocido en arcilla SL A L 28
Cecina de León DOP	16	“Vitello tonnato” de ternera lechal y alcaparras P SL G H	18	“Croûte de gratin dauphinoise” (patata) demi-glace de puerros G L H SL 16
Hummus al comino y cúrcuma, tahini y sus crudités de verduras F/C A G SS	16	Berenjena escalivada con miel de pino y piñones F/C L	13	
		Zanahorias a la brasa con arroz basmati y salvaje crujientes	14	NOSTALGIA
LIBERTAD*				Canelón de “rustido” con trompetas de la muerte, salsa soubise de ceps G L H SL A S 18
Salmón marinado y saosado, soja y yuzu P S	16			Macarrones del cardenal con secreto ibérico H L SL G A S 18
		EXCITACIÓN CREATIVA		
Croquetas de verduras escalivadas con romesco H G F/C SL	(4 ud) 12	Carpaccio de verduras y hierbas de temporada SL A M	15	
Buñuelos de bacalao con mayo lima P H G L	(4 ud) 12	Carpaccio de cigala, crema agria, lima y cebollino ML P SL H L G	28	DULCE SATISFACCIÓN
Croquetas de asado G H L SL	(4 ud) 12			Euforia: Manzanas al horno asadas G L 9
Ostra Normandía nº 2 al natural ML	(1 ud) 4	Crudo de presa ibérica, mostaza especiada, yema y estragón M H L	21	Concentración: Lingote de chocolate cremoso y yuzu G L H 9
Ostra Normandía nº 2 con gelée de caldo de jamón ibérico ML	(1 ud) 5	FRUSTRACIÓN		Pasión: Tiramisú casero al marsala G L H SL 9
		“Cocotte lutée” de lubina, orechiette y caldo de gamba P G ML C A H SL	28	
		Calamar a la brasa, papillote de gnocchi y puerros al azafrán C P ML SL A G	23	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	28	En blanco: Helado de vainilla, chocolate, frambuesa, cítricos y verduras H L 6

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.