

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	Caneló de tàrtar de tonyina, tomàquet confitat i ponzu P S SL G	Llata de vedella cuïta en argila amb patates al morter SL A L
<small>G L F/C</small>			
Cecina de Lleó DOP	16	“Vitello tonnato” de vedella de llet i tàperes P SL G H	“Croute de gratin dauphinoise” (patata) demi-glace de porros
			<small>G L H SL</small>
Hummus amb comí i cúrcuma, tahini i les seves crudités de verdure F/C A G SS	16	Albergínia escalivada amb mel de pi i pinyons F/C L	
			NOSTALGIA
LLIBERTAT*		Pastanaga a la brasa amb arròs basmati i salvatge cruixent	Caneló de rostit amb trompetes de la mort, salsa soubise de ceps
			<small>G L O E SL A S</small>
Salmó marinat i brasejat, soja i yuzu P S	16		Macarrons del cardenal amb secret ibèric O L SL G A S
		EXCITACIÓ CREATIVA	
Croquetes de verdure escalivades amb romesco O G F/C SL	(4 ud) 12	Carpaccio de verdure i herbes de temporada SL A M	
			DOLÇA SATISFACCIÓ
Bunyols de bacallà amb maionesa de llima P O G L	(4 ud) 12	Carpaccio d’escamarlà, crema agra amb caviar, llima i cibulet	Eufòria: Pomes rostides al forn G L
		<small>ML P SL H L G</small>	
Croquetes de rostit G O L SL	(4 ud) 12	Crudo de presa ibèrica, mostassa espècia, rovell i estragó M O L	Concentració: Lingot de xocolata cremosa i yuzu G L O
Ostra Normandia nº 2 al natural ML	(1 ud) 4		Passió: Tiramisú casolà al marsala
		FRUSTRACIÓ	<small>G L O SL</small>
Ostra Normandia núm. 2 amb gelée de brou de pernil ibèric ML	(1 ud) 5	“Cocotte lutée” de llobarro, orecchiette i brou de gamba P G ML C A H SL	
			Llibertat: Pa de pessic de llimona, crema de fruita de la passió i festuc G L O
		Calamar a la brasa, papillota de gnocchi i porros al safrà C P ML SL A G	
			En blanc: Gelat de vainilla, xocolata, gerds, cítrics i verdure O L
		Garró de xai, cuït al forn amb herbes provençals SL A 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.