

# *La Dama*

## Para abrir boca / Per obrir boca

Cangrejo Real en salsa Cocktail - 25,00 €  
*Cranc real en salsa Cocktail*

Ostra Guillaudeau nº3 a la vinagreta - 5,00 €/unidad  
*Ostra Guillaudeau nº3 a la vinagreta*

Jamón ibérico bellota Maldonado Reserva Especial (50 gr) - 22,00 €  
*Perni Ibèric de gla Maldonado Reserva Especial*

Anchoa de l'Escala Premium Magdalena Sureda - 2,95 €/unidad  
*Anxova de l'Escala Premium Magdalena Sureda*

Paté de pollo trufado - 12,00 €  
*Paté de pollastre trufat*

Mi-cuit de pato con salsa Cumberland - 17,50 €  
*Mi-cuit d'ànec amb salsa Cumberland*

Pan con tomate y aceite de oliva virgen extra - 3,60 €  
*Pa amb tomàquet i oli d'oliva verge extra*

## Entrantes / Entrants

La clásica Vichyssoise - 14,20 €  
*La clàssica Vichyssoise*

Carpaccio de tomate confitado y alubias del Ganxet - 15,00 €  
*Carpaccio de tomàquet confitat i mongetes del Ganxet*

Ventresca de atún rojo en ensalada del norte - 22,50 €  
*Ventresca de tonyina vermella en amanida del nord*

Salpicón de rape, bogavante y pulpo - 25,00 €  
*Empedrat de rap, llamàntol i pop*

Ensalada de patata, brandada de arenque y su Ravigote - 15,95 €  
*Amanida de patata, brandada d'areng i la seva Ravigote*

Rosbif de picaña de vaca a la Tonnata - 17,00 €  
*Rosbif de culata de vaca a la Tonnata*

Piquillos rellenos de cangrejo a la Americana - 25,90 €  
*"Piquillos" farcits de cranc a l'Americana*

Velouté de ave con alcachofas del Prat - 16,50 €  
*Velouté d'au amb carxofes del Prat*

Espaguetis de bogavante a la Cardinal - 28,00 €  
*Espaguetis de llamàntol a la Cardinal*

Risotto Milanesa con yema de "Cojonudo" y Mahón curado - 24,00 €  
*Risotto Milanesa amb rovell de "Cojonudo" i Maó curat*

Segundos / Segons

“Court Bouillon” de besugo con salsa Tártara - 27,00 €  
*“Court Bouillon” de besuc amb salsa Tártara*

Rape en su Périgueux - 27,90 €  
*Rap en la seva Périgueux*

Rodaballo a la Meunière - 29,00 €  
*Turbot a la Meunière*

Salmón salvaje con salsa Bearnesa - 25,00 €  
*Salmó salvatge amb salsa Bearnesa*

Foie-gras asado con guisantes del Maresme - 25,00 €  
*Foie-gras rostit amb pèsols del Maresme*

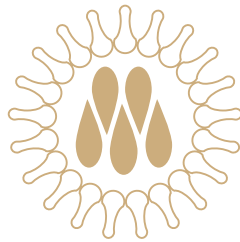
Solomillo a la Pimienta Verde - 27,00 €  
*Filet al Pebre Verd*

Presal ibérica Joselito a la mostaza Dijón - 19,95 €  
*Presal ibèrica Joselito a la mostassa Dijón*

Galantina de pollo “Pota Blava” y gamba de Palamós - 29,00 €  
*Galantina de pollastre “Pota Blava” i gamba de Palamós*

Canelón Rossini - 23,50 €  
*Caneló Rossini*

Steak Tartar La Dama - 23,00 €  
*Steak Tartar La Dama*



Servicio de pan y cubiertos 2€  
*Servei de pan y cobe*

# *La Dama*

## *Appetizers*

King crab & home made cocktail sauce - 25,00 €

Oysters “Guillardeau n°3” a la vinagreta - 5,00 €/unidad

“Jamón ibérico bellota” Maldonado Special Reserve (50 gr) - 22,00 €

Anchoy from l’Escala Premium Magdalena Sureda - 2,95 €/unit

Truffled chicken paté - 12,00 €

Duck mi-cuit with Cumberland sauce - 17,50 €

“Pan con tomate” and virgin olive oil - 3,60 €

## *Starters*

Classic Vichyssoise soup - 14,20 €

Caramelised tomato carpaccio and “Ganxet” beans - 15,00 €

Bluefin tuna Ventresca’s northern salad - 22,50 €

Monkfish, lobster and octopus “Salpicón” - 25,00 €

Potato and herring brandade salad with Ravigote dressing - 15,95 €

“picaña” Roast beef a la Tonnata - 17,00 €

Piquillo peppers stuffed with king crab “a la Americana” - 25,90 €

Poultry Velouté with artichokes from the “Prat” - 16,50 €

Lobster spaghetti a la Cardinal - 28,00 €

Risotto Milanese with egg yolk and “Mahón curado” - 24,00 €

## Main Courses

“Court Bouillon” of sea bream with Tartar sauce - 27,00 €

Monkfish in its Périgueux - 27,90 €

Turbot a la Meunière - 29,00 €

Wild salmon with béarnaise sauce - 25,00 €

Roasted foie gras with peas from el Maresme - 25,00 €

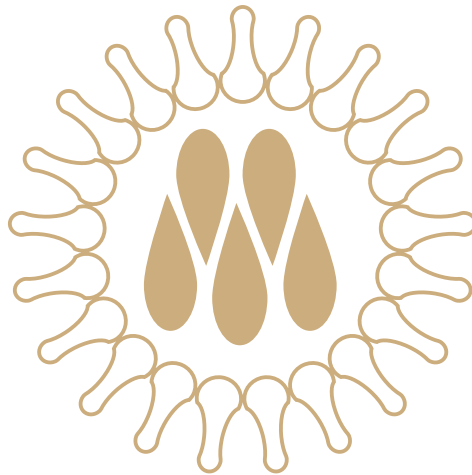
Beef tenderloin & green pepper - 27,00 €

Joselito Iberian Prey and Dijón mustard - 19,95 €

“Pota Blava” Chicken galantine and Palamós prawns - 29,00 €

Rossini cannelloni - 23,50 €

Steak Tartar La Dama - 23,00 €



Bread & cover 2€