

La Dama

CELLER · BODEGA · CELLAR

CAVE · CAVA

	Copa	Bottl.
JOAN SARDÀ BRUT NATURE	7€ / 6€	28€ / 25€
<i>D.O. Cava – Macabeu, Xarel·lo, Parellada</i>		

BLANC · BLANCO · WHITE

	Copa	Bottl.
MASSALUCA BLANC	6€ / 5€	30€ / 26€
<i>D.O. Terra Alta – Garnacha, Macabeu</i>		

NEGRE · TINTO · RED

	Copa	Bottl.
ABADAL MATÍS	6€ / 5€	30€ / 26€
<i>D.O. Pla de Bages – Mandó, Cabernet Sauvignon, Merlot</i>		

CÒCTELS · CÓCTELES · COCKTAILS

BELLE SAVAUGE 16€ / 12€
Kaffir Gin & Cava – Medium – Citrus & Floral – Shaken

LA DAMA SPRITZ 15€ / 11€
Aperol & Cava – Light – Strawberry & Peach – Stirred

CLASSIC COCKTAILS 16€ / 12€

SENSE ALCOHOL · SIN ALCOHOL · MOCKTAIL

SWEET MAGNOLIA 14€ / 10€
Seedlips 42 – Light – Sweet & Fruity – Stirred

CERVESA · CERVEZA · BEER

ALHAMBRA 1925 5€ / 4€

AIGÜA · AGUA · WATER

	500ML	750ML
ACQUA PANNA	4€	/ 6€
SAN PELLEGRINO	4€	/ 6€

La Dama

CAT.

FÓRMULA MIG DIA

Dos (2) Plats - 25€ / Tres (3) Plats - 29€ / Aigua Filtrada i Pa inclòs

Entrant

Stracciatella & Carabassa a la Brasa (V)

Burrata di Bufala, Carabassa a la Brasa, Mix de Bolets & Sàlvia Cruixent

o

Steak Tartar “La Dama” +3€

Tàrtar de Filet de Vaca Gallega a l'Estil Francès

o

Amanida de Cítrics (V, F)

Pecorino, Aranja en Rodanxes & Avellanes

Principal

Rigatoni alla Norma (V)

Pasta Tradicional Siciliana amb Tomàquet, Albergínia & Ricotta Salada

o

Corball a la Méditerranéenne

Amb Fonoll, Taronja & Olives

o

Coquelet de Pollastre & Peperonata

½ Coquelet Cuinat a Baixa Temperatura, Pebrots Saltats, All & Tomàquet

Postres

Gelats / Sorbets Artesanals (V)

Selecció del Dia

o

Amanida de Fruites (V)

Segons Temporada

o

Mousse de Cafè (F, G)*

Mousse de Cafè, Salsa Espresso & Crumble d'Avellanes

o

Cremoso di Ricotta (F, G)*

Crema de Ricotta, Confitura de Mango & Nous Torrades

...

Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia alimentària en el moment de realitzar la comanda.

Els nostres plats poden contenir traces de fruits secs.

*V – Vegetarià / M – Marisc / F – Fruits Secs / G – Gluten / * Opció sense Gluten Sota Petició*

La Dama

ESP.

FÓRMULA MEDIODÍA

Dos (2) Platos - **25€** / Tres (3) Platos - **29€** / Agua Filtrada & Pan Incl.

Entrante

Stracciatella & Calabaza a la Brasa (V)

Burrata di Bufala, Calabaza a la Brasa, Mix de Setas & Salvia Crujiente

o

Steak Tartar "La Dama" +3€

Tartar de Solomillo de Vaca Gallega al Estilo Francés

o

Ensalada de Cítricos (V, F)

Pecorino, Pomelo en Rodajas & Avellanas

Principal

Rigatoni alla Norma (V)

Pasta Tradicional Siciliana con Tomate, Berenjena & Ricotta Salada

o

Corvina a la Méditerranéenne

Con Hinojo, Naranja & Aceitunas

o

Coquelet de Pollo & Peperonata

½ Coquelet Cocinado a Baja Temperatura, Pimientos Salteados, Ajo & Tomate

Postre

Helado / Sorbete Artesano (V)

Selección del Día

o

Ensalada de Frutas (V)

Según Temporada

o

Mousse de Café (F, G)*

Mousse de Café, Salsa Espresso & Crumble de Avellanas

o

Cremoso di Ricotta (F, G)*

Crema de Ricotta, Compota de Mango & Nueces Tostadas

...

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria en el momento de su elección de comida.

Nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos.

V - Vegetariano / M - Mariscos / F - Frutos Secos / G - Gluten / * Opción sin Gluten Bajo Petición

La Dama

ENG.

LUNCH FORMULE

Two (2) Courses - 25€ / Three (3) Courses - 29€ / Filtered Water & Bread incl.

Starter

Stracciatella & Grilled Pumpkin (V)

Burrata di Bufala, Grilled Pumpkin, Mixed Mushrooms & Crispy Sage

or

Steak Tartar "La Dama" +3€

Our French Style Beef Tenderloin Steak Tartar

or

Ensalada de Cítricos (V, N)

Pecorino, Sliced Grapefruit & Hazelnuts

Main

Rigatoni alla Norma (V)

Traditional Sicilian Pasta with Tomato, Aubergines & Ricotta Salata

or

Corvina a la Méditerranéenne

Spanish Corvina with Fennel, Orange & Olives

or

Roasted Coquelet & Peperonata

Slow-Cooked ½ Baby Chicken with Sautéed Peppers, Garlic & Tomatoes

Dessert

Home-made Ice Cream / Sorbet (V)

Selection of the Day

or

Fruit Salad (V)

Seasonal Product

or

Mousse de Café (N, G)*

Coffee Mousse, Espresso Sauce & Hazelnut Crumble

or

Cremoso di Ricotta (N, G)*

Velvety Ricotta, Mango Compote & Roasted Walnuts

...

Please inform your server of any food allergies or dietary restrictions at the time of order.

Our dishes may contain traces of nuts.

*V – Vegetarian / S – Shellfish / N – Nuts / G – Gluten / * Gluten Free Option Upon Request*