

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€

FÓRMULA MIG DIA

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

Entrant

Stracciatella Pugliese (V, F)

Stracciatella di Bufala, Confit de Tomàquet, Confit de Llimona i Crumble d'Olives

o

Cru de Peix Espasa +3€

Amb un Gel de Fruita de la Passió, Pell de Llimona Confitada & Shiso

o

Amanida de Quinoa (V, F)

Macadàmia, Sultana, Magrana, Formatge de Cabra & Vinagreta de Escalònies

Principal

Malloreddus (V, G)

Nyoqui de Sardenya amb una Crema de Bròcoli & Pecorino

o

Corball & Beurre Blanc a la Llimona

Amb una Salsa Vi Blanc & Mantega a la Llimona & Bledes

o

Coquelet de Pollastre & Peperonata

½ Coquelet Cuiat 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

Mille Feuille (G)

Milfulls amb Crema de Xocolata & Mandarina

...

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 incluidos

Entrante

Stracciatella Pugliese (V, F)

Stracciatella di Bufala, Confit de Tomate, Confit de Limón & Crumble de Aceitunas

o

Crudo de Pez Espada +3€

Gel de Fruta de la Pasión, Piel de Limón Confitada & Shiso

o

Ensalada de Quinoa (V, F)

Macadamia, Sultana, Granada, Queso de Cabra & Vinagreta de Chalotas

Principal

Malloreddus (V, G)

Gnocchi de Cerdeña con una Crema de Brócoli & Pecorino

o

Corvina & Beurre Blanc al Limón

Con una Clásica Salsa Vino Blanco & Mantequilla al Limón & Acelgas

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

Mille Feuille (G)

Milhojas con Crema de Chocolate & Mandarina

...

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 Pugliese (V, N)

Stracciatella di Bufala, Tomato Confit, Lemon Zest Confit & Olive Crumble

or

Swordfish Crudo +3€

Passion Fruit Gel, Lemon Zest Confit & Shiso

or

Salade de Quinoa (V, N)

Macadamia, Sultana, Pomegranate, Goats Cheese & Shallot Vinaigrette

Main

Malloreddus (V, G)

Sardinian Gnocchi with a Broccoli Cream & Pecorino

or

Corvina & Lemon Beurre Blanc

Spanish Corvina with Classic Lemon Beurre Blanc & Chard

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

Mille Feuille (G)

Chocolate Pastry Cream & Mandarin

...

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*