

# 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 & Carabasseta a la Brasa (V)**

Burrata di Bufala, Carabasseta a la Brasa, Arúgula & Menta

o

#### **Tartar de Tonyina +3€**

Tonyina Bluefin Sostenible amb "Eau de Tomate" i Mascarpone d'Alfàbrega

o

#### **Crema de Carabassa (V, F)**

Amb Galetes Amaretti, Vinagre Balsàmic & Pipes de Carabassa

### Principal

#### **Strozzapreti al Pesto (V, F)**

Pasta Strozzapreti amb Pesto d'Alfàbrega, Parmesà & Pinyons Torrats

o

#### **Caballa alla Puttanesca**

Caballa a la Brasa amb una Clàssica Salsa Puttanesca

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

#### **Semifred de Mandarina (F)**

Amb Ametlles Garapinyades

...

*Sí 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 y Pan incluidos

### Entrante

#### **Stracciatella & Calabacín a la Brasa (V)**

Burrata di Bufala, Calabacín a la Brasa, Arúgula & Menta

o

#### **Tartar de Atún +3€**

Atún Bluefin Sostenible con "Eau de Tomate" & Mascarpone de Albahaca

o

#### **Crema de Calabaza (V, F)**

Con Galletas Amaretti, Vinagre Balsámico & Pipas de Calabaza

### Principal

#### **Strozzapreti al Pesto (V, F)**

Pasta Strozzapreti con Pesto de Albahaca, Parmigiano & Piñones Tostados

o

#### **Caballa alla Puttanesca**

Caballa a la Brasa con una Clásica Salsa Puttanesca

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

#### **Semifreddo de Mandarina (F)**

Con Almendras Garrapiñadas

...

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 Zucchini (V)**

*Burrata di Bufala, Grilled Zucchini, Arugula & Mint*

or

#### **Tuna Tartar +3€**

*Sustainably Sourced Bluefin Tuna with "Eau de Tomate" & Basil Mascarpone*

or

#### **Crema de Calabaza (V, N)**

*Cream of Pumpkin Soup with Amaretti, Balsamic Vinegar & Pumpkin Seeds*

### Main

#### **Strozzapreti al Pesto (V, N)**

*Strozzapreti Pasta with Basil Pesto, Parmigiano & Toasted Pine Nuts*

or

#### **Caballa alla Puttanesca**

*Grilled Mackerel with Classic Puttanesca Sauce*

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

#### **Mandarin Semifreddo (N)**

*Classic Italian Recipe with Mandarin & Candied Almonds*

...

*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*