

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 SAVAUGE16€ / 12€
Kaffir Gin & Cava – Medium – Citrus & Floral – Shaken

LA DAMA SPRITZ15€ / 11€
Aperol & Cava – Light – Strawberry & Peach – Stirred

CLASSIC COCKTAILS16€ / 12€

SENSE ALCOHOL · SIN ALCOHOL · MOCKTAIL

SWEET MAGNOLIA14€ / 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 & Albergínia a la Brasa (V, F)

Stracciatella di Bufala, Albergínia a la Brasa, Pesto d'Alfàbrega & Pinyons

o

Carpaccio de Vaca

Maionesa de Tòfona & Kale Cruixent

o

Minestrone (V)

Sopa de Verdures, Parmesà & Cortesans

Principal

Risotto alla Milanese

Ossobuco, Safrà & Parmesà

o

Bacallà a la Brasa

Puré de Cigrons, Confit de Tomàquets & Créixens d'Aigua

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)*

Mousse de Cafè, Salsa Espresso & Crumble d'Avellanes

...

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 / * Opció sense Gluten Sota Petició

La Dama

ESP.

FÓRMULA MEDIODÍA

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

Entrante

Stracciatella & Berenjena a la Brasa (V, F)

Stracciatella di Bufala, Berenjena a la Brasa, Pesto de Albahaca & Piñones

o

Carpaccio de Vaca

Mayonesa de Trufa & Kale Crujiente

o

Minestrone (V)

Sopa de Verduras, Parmesano & Crutones

Principal

Risotto alla Milanese

Ossobuco, Azafrán & Parmesano

o

Bacalao a la Brasa

Puré de Garbanzos, Confit de Tomates & Berro de Agua

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)*

Mousse de Café, Salsa Espresso & Crumble de Avellanas

...

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 / * 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 Aubergine (V, N)

Stracciatella di Bufala, Grilled Aubergine, Basil Pesto & Pine Nuts

or

Carpaccio de Vaca

Beef Carpaccio, Truffle Mayonnaise & Crispy Kale

or

Minestrone (V)

Vegetable Soup, Parmesan & Croutons

Main

Risotto alla Milanese

Osso Buco, Saffron & Parmesan

or

Bacalao a la Brasa

Grilled Spanish Cod, Chickpea Purée, Tomato Confit & Watercress

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)*

Coffee Mousse, Espresso Sauce & Hazelnut Crumble

...

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 / * Gluten Free Option Upon Request*