

# 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 & Albergínia a la Brasa (V, F)**

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

o

#### **Carpaccio de Vaca +3€**

Maionesa de Tòfona & Kale Cruixent

o

#### **Minestrone (V, G)\***

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 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

#### **Pavlova (F)**

Merenga Seca amb Chantilly, Taronja & Gerd

...

*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 & Berenjena a la Brasa (V, F)**

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

o

#### **Carpaccio de Vaca +3€**

Mayonesa de Trufa & Kale Crujiente

o

#### **Minestrone (V, G)\***

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, G)\***

Mousse de Café, Salsa Espresso & Crumble de Avellanas

o

#### **Pavlova (F)**

Merengue Seco con Chantilly, Naranja & Frambuesas

...

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 Aubergine (V, N)***

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

or

#### ***Carpaccio de Vaca +3€***

*Beef Carpaccio, Truffle Mayonnaise & Crispy Kale*

or

#### ***Minestrone (V, G)\****

*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, G)\****

*Coffee Mousse, Espresso Sauce & Hazelnut Crumble*

or

#### ***Pavlova (N)***

*Dried Meringue with Chantilly, Orange & Raspberry*

...

*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*