

# 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> |         |           |

### VERMUT · VERMOUTH

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| PERUCCHI GRAN RESERVA ..... | 10€ / 8€ |
| PERUCCHI BRANDY CASK .....  | 10€ / 8€ |

### CÒCTELS · CÓCTELES · COCKTAILS

|  |           |
|--|-----------|
| LA DAMA SPRITZ .....   | 15€ / 11€ |
| <i>Aperol &amp; Cava – Light – Strawberry &amp; Peach – Stirred</i>  |           |
| BELLE SAUVAGE .....  | 16€ / 12€ |
| <i>Kaffir Gin &amp; Cava – Medium – Citrus &amp; Floral – Shaken</i> |           |
| CLASSIC COCKTAILS .....  | 15€ / 11€ |

### SENSE ALCOHOL · SIN ALCOHOL · MOCKTAIL

|  |           |
|--|-----------|
| SWEET MAGNOLIA .....                                     | 14€ / 10€ |
| <i>Seedlip 42 – Light – Sweet &amp; Fruity – Stirred</i> |           |

### 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

Tres (3) Plats - 35€ / 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

#### **Poireaux Rôstis (V, F)**

Porros Rostits al Forn amb Pesto d'Avellanas & Rave Rusticà

### Principal

#### **Rigatoni alla Norma (V, G)**

Pasta Tradicional Siciliana amb Tomàquet, Albergínia & Ricotta Salada

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

#### **Semifred de Iogurt (F, G)\***

Xocolata blanca, Lima & Grué de Cacau

o

#### **Pavlova (F) +1€**

Merenga Seca amb Chantilly, Taronja & Gerds

o

#### **Gâteau du Pâtissier +1€**

Consulti a la Casa

#### **Gelats / Sorbets Artesanals (V)**

Selecció del Dia

o

#### **Amanida de Fruites (V)**

Segons Temporada

o

#### **Café / Te**

Selecció Variada de Te

~~~

### Guarnicions

#### **Patates Fregides & Tòfona (V) +4€**

Patates Tallades a mà amb Tòfona & Tocs Salats

#### **Salade Verte à la Française (V) +3€**

Amanida Clàssica de Fulles amb una Vinagreta Francesa

*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

Tres (3) Platos - 35€ / Agua Filtrada & Pan Incl.

### 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

#### **Poireaux Rôstis (V, F)**

Puerros Asados al Horno con Pesto de Avellanas & Rábano Rusticano

### Principal

#### **Rigatoni alla Norma (V, G)**

Pasta Tradicional Siciliana con Tomate, Berenjena & Ricotta Salada

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

#### **Semifreddo de Yogurt (F, G)\***

Chocolate Blanco, Lima & Grué de Cacao

o

#### **Pavlova (F) +1€**

Merengue Seco con Chantilly, Naranja & Frambuesas

o

#### **Gâteau du Pâtissier +1€**

Consulte a la Casa

#### **Gelato / Sorbete Artesano (V)**

Selección del Día

o

#### **Ensalada de Frutas (V)**

Según Temporada

o

#### **Café / Té**

Selección de Tés Variados

~~~

### Guarniciones

#### **Patatas Fritas & Trufa (V) +4€**

Patatas Cortadas a Mano con Trufa & Toques Salados

#### **Salade Verte à la Française (V) +3€**

Clásica Ensalada de Hojas con una Vinagreta Francesa

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

Three (3) Courses - 35€ / 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

#### **Poireaux Rôstis (V, N)**

Oven Roasted Leeks with Hazelnut Pesto & Horseradish

### Main

#### **Rigatoni alla Norma (V, G)**

Traditional Sicilian Pasta with Tomato, Aubergines & Ricotta Salata

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

#### **Yogurt Semifreddo (N, G)\***

White Chocolate, Lime & Cocoa Grué

or

#### **Pavlova (N) +1€**

Dried Meringue with Chantilly, Orange & Raspberry

or

#### **Gâteau du Pâtissier +1€**

Request to the House

#### **Home-made Gelato / Sorbet (V)**

Selections of the Day

or

#### **Salade de Fruits (V)**

Seasonal Product

or

#### **Coffee / Tea**

Assorted Tea Selection

~~~

### Side Dishes

#### **Truffle Fries (V) +4€**

Hand Cut Potatoes with Truffle & Salty Touches

#### **Salade Verte à la Française (V) +3€**

Classic Leaf Salad with French Vinaigrette

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