

BENVINGUTS A DOS CUCHARAS

Un projecte amb essència pròpia, una nova manera de viatjar amb el paladar i d'entendre la gastronomia enfocada en la cuina de mercat i de temporada.

Mengeu i sentiu-vos com a casa!

20 CUCHARAS

C A R T A B A R C E L O N A

COSETES PER A COMPARTIR

PA DE COCA 5
torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

PERNIL IBÈRIC 28
100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 gr.)

ENSALADILLA RUSSA 11.5
Dos Cucharas amb un toc de tòfona i ventresca de tonyina

CALAMARSETS 19.50
de costa a l'andalusa amb salsa kimchi i tocs cítrics

PATATES BRAVES Dos Cucharas 9.50
amb allioli suau, salsa brava i piparra

SOBRASSADA DE PORC NEGRE 14.50
de Cal Rovira a la brasa amb mel acompanyat de pa a la brasa amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

BIQUINI 14
de cecina de Angus, brie de Maux i mel de tòfona

Servei de pa de massa mare cuit en forn de llenya i la nostra mantega fumada 3/P.P.

Pa sense gluten 4

AMB 20 DITS

CROQUETA 4/Ud.
de pernil ibèric Joselito

CROQUETA 3.50/Ud.
de botifarra d'arròs amb compota de poma àcida

ANXOVA SALADA 000 - 1 lomo 4.90
de Santoña en brioix dolç i mantega fumada

BUNYOL 4
de bacallà amb allioli de safrà

LA NOSTRA GILDA 8
anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet

BRIOIX 12
amb tonyina vermella en tàrtar, xocolata blanca i llima

PA BAO 6.90
amb papada ibèrica, ceba caramel·litzada amb cervesa negra i mostassa

ENTRANTS FREDS I CALENTS

FIGUES COLL DE DAMA 22
lleugerament rostides, formatge comté, pernil ibèric i pinyons

FOIE GRAS D'ÀNEC 26
fet a casa amb crosta de festuc, textures de fruites i pa de nous

PORROS ROSTITS 17.50
amb stracciatella de búfala, praliné cruixent d'avellanes i alfàbrega

ALBERGÍNIA BLANCA 18.50
a la brasa amb iogurt de sàlvia, llavors de carabassa i granola, sàlvia fregida i oli de clorofil·la

OUS DE GALLINES FELICES 16.50
amb patates fregides i sobrassada o botifarra de perol de Cal Rovira (a triar)



PASTES I ARROSSOS

CANELÓ 24
de pularda amb salsa de foie, bolets de temporada i suc de la seva rostit

LASANYA 19.50
a l'estil cardenal amb ragú de pollastre i formatge d'ovella

FIDEUS A LA CASSOLA (min 2 pax) 18.50
amb costella ibèrica i salsitxes trufades

AARRÒS MELÓS (25 min.) 32
de colomí de Bresse Mont Royal amb bolets i foie gras

ARRÒS MELÓS (25 min.) 32
amb gamba vermella, escamarlà, salicornia, llimona i allioli suau

ARRÒS SEC (25 min. / 2 pax) 28 p.p.
amb botifarra de perol, cuixa de pollastre i bolets de temporada

GUARNICIONS EXTRES

LES NOSTRES PATATES FREGIDES 7

ESPINACS 8
amb panses, pinyons i parmesà

PURÉ DE PATATES 8
homenatge a Robuchon

MINI HORTALISSES I BOLETS 12
de temporada saltades

ENCIAM FRESC 7
amb el seu amaniment fet a base de suc d'adobats

CARN

FILET DE VEDELLA 32
de Girona a l'estil Rossini amb foie gras, brioix i salsa Perigourdine

TARTAR DE FILET 28
de vedella de Girona tallat a ganivet amb foie micuit, patates fregides i les seves tostaditas (amb medul·la a la brasa + 4.80)

MAGRET D'ÀNEC 27
recordant a l'estil cantonès amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc

CARRÉ DE XAI DE LLET 34.5
amb crosta d'herbes i festuc, hortalisses ecològiques i el seu suc

CHATEAUBRIAND per a 2 persones (550 g. +-) 36 p.p.
de vedella a la llenya amb salsa bearnesa servit "art a la table" amb patates fregides i pebrots del piquillo

COSTELLA 12.5/100g
de vaca turina portuguesa selecció Max&Meat amb 80 dies de maduració

TOMAHAWK 6.5/100g.
de vaca Frisona amb 25 dies de maduració

LA MILANESA 32
"orella d'elefant" de llom baix amb ou a baixa temperatura i tòfona

MINI-HAMBURGUESA DE BOU - 2 peces 19.50
amb cheddar fumet, adobats, la nostra salsa i pa fet a casa



CAVIAR

PA FET EN FORN DE LLENYA A LA BRASA - 1 mos 25.
amb mantega salada, Maldonado i Caviar Osetra

OSTRA "Kys n. 2" 19
amb Caviar Osetra 16.5/Ud.

CAVIAR OSETRA
amb cullera de nacre, blinis i crème fraîche feta a casa 30g/85
50g/135

RIGATONI
a la crema amb Caviar Osetra 85

OUS FERRATS
amb espardenyes o gamba vermella (a triar) i Caviar Osetra 85

MOLLEJA DE VEDELLA - 2 bocades 48
a la brasa amb Caviar Osetra

PEIX DE LES NOSTRES COSTES

LLUÇ 32
fregit en salsa verda de cloïsses

RAP DE BUDELL NEGRE 38
a la brasa a la Bilbaina

RTURBOT SALVATGE GALLEG 95/Kg.
rostit sencer a la graella obert i acabat en taula amb el seu propi pil pil. (+- 1,5 kgs)

DE LA LLOTJA (EN SUPREMA) s.m.

AL FORN
amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, tomàquet i olives

A LA PLANXA
amb verduritas ecològiques i romesco

MARISC DE LES NOSTRES COSTES

LLAMÀNTOL NACIONAL per a 2 persones 75
amb ous ferrats i patates fregides a la nostra manera

GAMBA VERMELLA- 4/5 Unitats s.m.
de Palamós a la brasa o bullides - 200 g

ESCAMARLÀ (Min. 2 PECES) s.m.
a la brasa oberta a l'esquena - per peces

OSTRA "Kys no2" 5.90
al natural amb llimona i pebre

OSTRA "Kys no2" 5.90
amb salsa ponzu i cebeta tendre

OSTRA "Kys no2" 5.90
a la brasa amb mantega

DEGUSTACIÓ DE LES NOSTRES 3 OSTRES 16.50



POSTRES

*ÉS NECESSARI DEMANAR LES POSTRES A LA COMANDA.

SOUFFLÉ 14.5

de taronja i Grand Marnier amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)

Maridatge amb Château de l'École. Sauternes 2019 - Muscadelle, Sauv. Blanc, Sauv. Gris i Sémillon 7.5

COULANT 11.5

de xocolata 70% amb fruits vermells i gelat d'avellana (20 min.)

Maridatge amb Lustau. Pedro Ximénez San Emilio - Pedro Ximénez. 8.5

FLAM 10.5

cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i toffee

Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint 8

TORRADETA DE SANTA TERESA 11

feta amb pa de brioix fet a casa, caramel·litzada amb gelat de llet merengada (20 min.)

Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotaly i Zéta 16

PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas 10.5

amb fruits vermells

Maridatge amb Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnatxa 7

LES NOSTRES TRUFES - 1 peça 2.5

de xocolata amb un toc de sal maldon

Maridatge amb Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes - Garnatxa. 6

SORBET DE GERDS 8.5

amb cava brut nature

SORBET DE LLIMONA 8.5

amb menta fresca i ratlladura de llima banyat amb rom anyenc

Pregunta per la nostra selecció de gelats i sorbets 7.5

ESPRESSO MARTINI 12.9

Aquesta beguda va ser creada per Miguel Tudela a la fi de la dècada

de 1980 en el Fred's Club a Londres per a una jove que va demanar alguna cosa que "em despertí i després em destrueixi". La beguda va veure créixer la seva popularitat a principis de la dècada de 2020. Aquesta popularitat

va ser rebuda amb nerviosisme per part dels cambrers a causa

del temps i esforç necessaris per a preparar la beguda.