

DOS CUCHARAS

SANT CUGAT

LA CARTA

PRIMAVERA

*“Creiem en una cuina basada en el tradicional i d’amor pel producte de proximitat.
Amb la fi de compartir i degustar”.*

*“Creemos en una cocina basada en lo tradicional y de amor por el producto de proximidad.
Con el fin de compartir y degustar”.*

COSETES PER A PICAR

COSITAS PARA PICAR

PA DE COCA torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	5
PERNIL IBÈRIC 100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 gr.) JAMÓN IBÉRICO 100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (90 gr.)	28
LA NOSTRA GILDA anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet - 1 peça NUESTRA GILDA anchoa, piparra, bonito y aceitunas sobre pan de coca con tomate - 1 pieza	8.5
ANXOVES SALADES 000 de Santoña amb oli verge extra i pebre negre - 1 llom ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con aceite virgen extra y pimienta negra - 1 lomo	4.5
AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	10
CALAMARS de la costa a l'andalusa amb salsa kimchi i tocs cítrics CALAMARCITOS de la costa a la andaluza con salsa kimchi y toques cítricos	19
PATATES BRAVES Dos Cucharas PATATAS BRAVAS Dos Cucharas	9.5
CROQUETA de pollastre rostit i pernil ibèric de gla - 1 peça CROQUETA de pollo asado y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	3.5
BUNYOL DE BACALLÁ amb allioli de safrà - 1 peça BUÑUELO BACALAO con alioli de azafrán - 1 pieza	4
BIKINI de cecina d' Angus, brie de Maux i mel de tòfona BIKINI de cecina de Angus, brie de Maux y miel de trufa	14
Pa sense gluten Pan sin gluten	4
Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya Servicio de pan de masa madre cocido en horno de leña	2.5/persona

ENTRANTS FREDS I CALENTS
ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES

AMANIDA DE TOMÀQUET amb stracciatela de búfala, figues, prèsec de vinya i alfàbrega ENSALADA DE TOMATE con stracciatela de búfala, higos, melocotón de viña y albahaca	19
ESPÀRRECS BLANCS amb salsa bearnesa, anguila fumada i caviar ESPÁRRAGOS BLANCOS con salsa bearnesa, anguila ahumada y caviar	26
FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb crosta de festuc, textures de fruites i pa de nous FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con costra de pistacho, texturas de frutas y pan de nueces	22
CARPACCIO DE GAMBA VERMELLA amb tàrtar de tomàquet, pinyons i salicornia CARPACCIO DE GAMBA ROJA con tartar de tomate, piñones y salicornia	26
ESCUMA DE PATATA amb ou 63°, foie i salsa Perigourdine ESPUMA DE PATATA con huevo 63°, foie y salsa Perigourdine	15
MÚRGOLES A LA CREMA amb foie gras COLMENILLAS A LA CREMA con foie gras	28
PASTES I ARROSSOS PASTAS Y ARROCES	
CANELÓ DE PULARDA amb salsa de foie, macadàmia i suc del rostit CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado	24
RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie RIGATONI con colmenillas a la crema y foie	22
ARRÒS MELÓS de colomí de Bresse Mont Royal amb bolets i foie gras (25 min.) ARROZ MELOSO de pichón de Bresse Mont Royal con setas y foie gras (25 min.)	32
ARRÒS MELÓS amb gamba vermella, escamarlà i llimona (25 min.) ARROZ MELOSO de gamba roja, cigala y limón (25 min.)	34

PEIX I MARISC DE LES NOSTRES COSTES

PESCADO Y MARISCO DE NUESTRAS COSTAS

GAMBES DE PALAMÓS a la brasa o bullides - 200 g. (4-5 unitats) 58
GAMBAS DE PALAMÓS a la brasa o hervidas - 200 g. (4-5 unidades)

VIEIRAS rostides amb parmentier de patata, espàrrecs verds i cansalada ibèrica 32
VIEIRAS asadas con parmentier de patata, espárragos verdes y panceta ibérica

SUPREMA DE LLOBARRO amb tomàquet confitat, olives, tàpares, espinacs, romani i llimona 42
SUPREMA DE LUBINA con tomate confitado, aceitunas, alcaparras, espinacas, romero y limón

DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)

AL FORN amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, oli d'oliva verge extra i olives negres p.s.m.
AL HORNO con patata, tomate, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras

A LA PLANXA amb verduretes ecològiques i oli d'all i bitxo p.s.m.
A LA PLACHA con verduritas ecológicas y aceite de ajo y guindilla

CARN

CARNE

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine 34
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine

TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torradetes 26
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostaditas

MAGRET D'ÀNEC recordant l'ànec cantonés, a làmines, hoisin de pruna, ceba tendre, cogombre i el seu suc 25
MAGRET DE PATO recordando al estilo cantonés, a láminas, hoisin de ciruela, cebolla tierna, pepino y su jugo

CARRÉ DE XAIDE LLET amb crosta d'herbes, hortalisses ecològiques i suc fet amb els seus ossos 32
CARRÉ DE CORDERO LECHAL con costra de hierbas, hortalizas ecológicas y jugo hecho con sus huesos

CHATEAUBRIAND de vedella a la lleña amb salsa bearesa - 550 g. 2 pax "art a la table" 36/persona
Amb patates i pebrots "cristal"
CHATEAUBRIAND de ternera a la leña con salsa bearnesa - 550 g. 2 pax "art a la table"
Con patatas fritas y pimientos cristal

LES POSTRES

LOS POSTRES

Cal demanar els postres amb preparació a la comanda...

Es necesario pedir los postres con preparación en la comanda...

SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)	14
SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de vainilla Bourbon (30 min.)	
<i>Maridatge amb Château de l'École. Sauternes 2019 - Muscadelle, Sauv. Blanc, Sauv. Gris i Sémillon</i>	7.5
COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells i sorbet de gerds silvestres (20 min.)	11
COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y sorbete de frambuesas silvestres (20 min.)	
<i>Mridatge amb Lustau. Pedro Ximénez San Emilio - Pedro Ximénez.</i>	8.5
CREMA CREMADA com una “catalana” amb tocs anisats, gelat de iogurt grec, fruites de temporada i flors	10
CREMA QUEMADA como una catalana con toques anisados, helado de yogut griego, frutas de temporada y flores	
XUXO fet a casa farcit de crema amb gelat de cafè	9
XUXO hecho en casa relleno de crema con helado de café	
<i>Maridatge amb Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnatxa</i>	7
FLAM cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i dolç de llet	10
FLAN cremosísimo con vainilla Bourbon, ralladura de lima y dulce de leche	
<i>Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint</i>	8
TORRADETA DE SANTA TERESA feta amb pa de brioche fet a casa, caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	10
TORRIJA hecha con pan de brioche hecho en casa, caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotály i Zéta</i>	16
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb escuma de maduixa	10
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con espuma de fresones	
<i>Maridatge amb Niepoort. 10 years - Souson, tinta amarela, tinta Roriz, touriga Nacional i Touriga Franca</i>	8.5
LES NOSTRES TRUFES DE XOCOLATA - 1 peça	2.5
NUESTRAS TRUFAS DE CHOCOLATE - 1 pieza	
<i>Maridatge amb Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes - Garnatxa.</i>	6
SORBET DE GERDS amb cava brut nature Rosé	8
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature Rosé	
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron	8
SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	
SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous	16
SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	