

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!

2 CUCHARAS

C A R T A S A N T C U G A T

COSETES PER A COMPARTIR

PA DE COCA 6

torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra

PERNIL IBÈRIC 28

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

ANXOVA SALADA 00 - 4 llom 16.5

de Santonya amb oli d'oliva verge extra i pebre

ENSALADILLA RUSSA 11.5

Dos Cucharas amb un toc de tòfona i ventresca de tonyina

CALAMARSETS 19.5

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

PATATAS BRAVES Dos Cucharas 9.5

amb allioli suau, salsa brava i piparra

SOBRASSADA DE PORC NEGRE 14.5

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 14.50

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 3.50/P.P.

Pa sense gluten 4

ENTRANTS FREDS I CALENTS

AMANIDA DE MONIATO ROSTIT 21

amb carxofa confitada, caqui, magrana i formatge mató

PORROS ROSTITS 28

amb velouté de tòfona d'hivern i suc de pollastre

ESCUMA DE PATATA 17.5

amb ou 63º, foie i salsa Perigourdine

OUS DE GALLINES FELICES 16.90

amb patates fregides i sobressada o botifarra de perol de Cal Rovira (a triar)

MÚRGOLES 29

a la crema amb foie gras i suc de carn

AMB 2DITS

CROQUETA 4/U.

de pollastre rostit i pernil Joselito

BUNYOL 4/U.

de bacallà amb allioli de safrà

GILDA 8

anxova, piparra, bonic i olives sobre pa de coca amb tomàquet

BRIOIX 12

amb tonyina vermella en tàrtar, xocolata blanca i llima



PASTES I ARROSSOS

CANELÓ de pularda amb salsa de foie, bolets de temporada i suc del seu rostit	2
ARRÒS CALDÓS (mín. 2 pax.) dels pescadors amb llamàntol blau	42
ARRÒS MELÓS (25 min.) de colomí de Bresse Mont Royal amb bolets i foie gras	34

CARN

FILET DE VEDELLA de Girona a l'estil Rossini amb foie gras, brioix i salsa Perigourdine	34
MAGRET D'ÀNEC recordant a l'estil cantonès amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc	27
GARRINET CRUIXENT amb textures de fruites i el seu suc	34
CHATEAUBRIAND per a 2 persones (550 g. +-) de vedella a la llenya amb salsa bearnesa servit "art a la table" amb patates fregides i pebrots del piquillo	36 p.p.

PEIX DE LES NOSTRES COSTES

DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)	S.m.
AL FORN amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, tomàquet i olives	
A LA PLANXA amb verdures ecològiques	

GUARNICIONS EXTRES

LES NOSTRES PATATES FREGIDES en milfulls	7
ESPINACS amb panses, pinyons i parmesà	8
PURÉ DE PATATES homenatge a Robuchon	8
MINI HORTALISSES I BOLETS de temporada saltejades	12
ENCIAM FRESC amb el seu amaniment fet a base de suc d'adobats	7



POSTRES

*ÉS NECESSARI DEMANAR LES POSTRES EN LA COMANDA.

SOUFFLÉ de taronja i Grand Marnier amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)	14.5
<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 gelat d'avellana (20 min.)	11.5
<i>Maridatge amb Lustau. Pedro Ximénez San Emilio - Pedro Ximénez.</i>	8.5
FLAM cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i toffee	10.5
<i>Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint</i>	8
TORRADETA DE SANTA TERESA feta amb pa de brioix fet a casa, caramel·litzada amb gelat de llet merengada (20 min.)	11
<i>Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotaly i Zéta</i>	16
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb fruits vermells	10.5
<i>Maridatge amb Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnatxa</i>	7
LES NOSTRES TRUFES - 1 peça de xocolata Valrhona amb un toc de sal maldon	2.5
<i>Maridatge amb Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes - Garnatxa.</i>	6
SORBET DE GERDS amb cava brut nature	8.5
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca i ratlladura de llima banyat amb rom anyenc	8.5
Pregunta per la nostra selecció de gelats i sorbets	7.5