

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 CUCCHARAS

C O S E T E S P E R A C O M P A R T I R

PERNIL IBÈRIC

100 % de gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 g) - 28,50

AMANIDA RUSSA

Dos Cucharas amb un toc de tòfona i ventresca de tonyina - 11,50

CROQUETA CREMOSA DE JOSELITO

amb vel de cansalada Maldonado - 4 €/peça

CALAMARSETS

de costa a l'andalusa amb salsa kimchi i tocs cítrics - 20

PATATES BRAVES Dos Cucharas

amb allioli suau, salsa brava i piparra - 9,90

SOBRASSADA DE PORC NEGRE

de Cal Rovira a la brasa amb mel, acompanyada de pa a la brasa amb tomàquet - 14,50

DAUS DE MORRO DE BACALLÀ

fregits amb maionesa de pebrot del piquillo i ceba encurtida - 17,50

A M B D O S D I T S

LA NOSTRA GILDA

anxova de Santoña 00, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet - 6,90

ANXOVA DE SANTOÑA 00

amb pa de brioix i mantega fumada - 5,50 €/peça

BIQUINI

cecina d'Angus, brie de Meaux i mel de tòfona - 14,50

BRIOIX

tàrtar de vaca, salsa Cafè de París i parmesà - 6,50

BRIOIX

tàrtar de tonyina vermella, xocolata blanca i llima - 8,50

PA BAO

papada ibèrica, ceba caramel·litzada amb cervesa negra i mostassa - 6,90

P A

PA DE COCA

torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva
verge extra - 6

PA ECOLÒGIC DE MASSA MARE

cuit en forn de llenya i amb la nostra mantega
fumada - servei 3,50 € p/p

PA SENSE GLUTEN

Triticum - 4



E N T R A N T S

AMANIDA DE TOMÀQUETS D'ESTIU

straciatella de búfala, figues, préssec de vinya i alfàbrega - 22

ESCUMA DE PATATA

ou a baixa temperatura, foie a la planxa i suc de rostit amb tòfona d'estiu - 18,50

COCA DE FULL

poma caramel·litzada, foie micuit i tòfona - 24

OUS FREGITS DE GALLINES FELICES

patates fregides i sobrassada o botifarra de perol de Cal Rovira (a escollir) - 17,90

P A S T E S I A R R O S S O S

CANELÓ

pularda amb salsa de foie i el suc del seu rostit - 22,80

RAVIOLI OBERT

bolets, rovell d'ou, parmesà i guanciale cruixent - 18,50

ARRÒS MELÓS

gamba vermella, salicòrnia, llimona i allioli suau (mín. 2 persones) - 32 € p/p

ARRÒS SEC

botifarra de perol, cuixa de pollastre a la brasa i bolets de temporada (mín. 2 persones) - 29 € pp

C A R N S

FILET DE VEDELLA

de Girona estil tataki amb múrgoles a la crema, suc de rostit i cebetes - 34

TÀRTAR DE FILET

de vedella de Girona tallat a ganivet amb foie micuit, patates fregides i les seves torradetes - 24,50

MAGRET D'ÀNEC

recordant l'estil cantonès, amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc - 27,50

CHATEAUBRIAND

de vedella a la llenya amb salsa bearnesa, servit à la table amb patates fregides i pebrots del piquillo (per a 2 persones) - 36 € pp

TXULETA DE VACA

de vaca turina portuguesa, selecció especial, amb 80 dies de maduració, a la brasa - 11,50 €/100 g

LA BURGER

de vaca gallega amb pa de brioix, salsa especial, ceba caramel·litzada, formatge cheddar Leicester, cogombret i suc de rostit reduït - 16,80



P E I X O S · M A R I S C S

LLOBARRO SALVATGE

tomàquet rostit, espinacs, pinyons, olives negres, llimona i romaní - 38

TURBOT SALVATGE GALLEC SENCER

rostit sencer a la brasa, obert i acabat a taula amb el seu propi pil-pil - 85/kg

DE LA LLOTJA (EN SUPREMA) s/m

-amb patata, ceba de Figueres, tomàquet rostit i olives negres
-amb verduretes ecològiques

GAMBA VERMELLA

a la brasa - s/m

ESCAMARLÀ

a la brasa obert a l'espàtlla - s/m

OSTRA "Kys no2"

al natural amb llimona i pebre · ponzu i ceba tendra · a la brasa amb mantega - 5.95/u.
amb caviar Osetra - 17.50

C A V I A R

BRIOIX MARCAT A LA BRASA

amb mantega salada, sal Maldon i caviar Osetra - 25

CAVIAR OSETRA

cullera de nacre, blinis i crème fraîche feta a casa - 85/30 gr. - 125/50 gr.

RIGATONI

a la crema amb Caviar Osetra - 69

OUS FREGITS

patates fregides i Caviar Osetra - 49

G U A R N I C I O N S

LES NOSTRES PATATES FREGIDES - 7.50

ESPINACS TENDRES

saltejats amb panses, pinyons i núvol de parmesà - 7.50

PARMENTIER DE PATATA - 5.50

MINI HORTALISSES I BOLETS

de temporada, saltejats- 13.50

ENCIAM FRESC

cebeta tendra ecològica i el seu amaniment elaborat a base de suc d'envinagrats - 6.50



P O S T R E S

- CAL DEMANAR LES POSTRES EN FER LA COMANDA

SOUFFLÉ

de taronja i Grand Marnier amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.) - 14.50

Maridatge amb Château de l'École. Sauternes 2019 - *Muscadelle, Sauv. Blanc, Sauv. Gris i Sémillon* - 7.50

COULANT

de xocolata 70 % amb fruits vermells i gelat d'avellana (20 min.) - 11.50

Maridatge amb Lustau. Pedro Ximénez San Emilio - Pedro Ximénez - 8.50

FLAM

cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i toffee - 9.50

Maridatge amb Hetzsölő. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint - 8

TORRADA DE SANTA TERESA

feta amb pa de brioix casolà, caramel·litzada i amb gelat de llet merengada (20 min.) - 11

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

SINFONIA DE MADUIXOTS DEL MAREME

crème brûlée caramel·litzada, gelat de iogurt grec i oli d'alfàbrega - 10

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

LES NOSTRES TRUFES

de xocolata amb un toc de sal Maldon - 2.50/u.

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

SORBET DE GERDS

amb cava brut nature - 8.50

SORBET DE LLIMONA

amb menta fresca i ratlladura de lima bannyat amb rom envellit - 8.50

*Pregunta per la nostra selecció de gelats i sorbets - 7,50