

BENVINGUTS A DOS CUCHARAS

Creiem en una cuina amb ànima.

Una cuina de producte, temporada i tradició, amb arrels catalanes i mediterrànies.

Cuinem respectant el producte, amb tècnica i senzillesa, mirant la nostra tradició i portant-la a la nostra manera.

Perquè, al final, tot el que fem té un propòsit molt senzill: fer-vos feliços al voltant d'una taula.

Mengeu, gaudiu i sentiu-vos com a casa.

Marcos Pujadas i l'equip de Dos Cucharas

2023 CUCHARAS

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

PERNIL IBEÈRIC

100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 g.) - 29.50

ANXOVA SALADA OO - 4 lloms

amanits amb oli d'oliva verge extra i pebre - 16

AMANIDA RUSSA

lleuger toc de tòfona negra i ventresca de tonyina - 12.50

CALAMARS

a la romana amb maionesa cítrica i alfàbrega - 21

PATATES BRAVES

alloli suau, salsa brava i piparra - 9.90

SOBRASSADA DE PORC NEGRE

Cal Rovira amb mel acompanyada de pa de massa mare amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra - 14.50

A M B D O S D I T S

CROQUETA

pollastre rostit i pernil ibèric 100%, com les d'abans - 4/peça

BIQUINI

cecina d'Angus, brie de Meaux i mel de tòfona - 14.50

LA GILDA

anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet - 7

BRIOCHE

tonyina vermella en tàrtar, xocolata blanca i llima - 8.50

P A

PA DE COCA

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

PA ECOLÒGIC DE MASSA MARE

cuinat en forn de llenya i la nostra mantega lleugerament fumada - servei 3.5 p.p.

PA SENSE GLUTEN

Triticum - 4



E N T R A N T S

AMANIDA DE TOMÀQUETS

stracciatela de búfala, préssec de vinya fet en almívar i oli de clorofil·la – 21

FIGUES COLL DE DAMA

rostides lleugerament amb formatge Comté, pernil ibèric i pinyons – 19.50

ESCUMA DE PATATA

ou 63°, foie i suc de rostit amb tòfona negra – 18.50

GAMBA I ESCAMARLÀ

en carpaccio, emulsió de salsa gribiche i pinyons – 32

VIEIRES

porro a la brasa, beurre monté i tàpares fregides – 26.50

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

CANELÓ

pularda amb salsa de foie, bolets de temporada i suc del seu rostit – 24

ARRÒS SEC

botifarra de perol de *Cal Rovira* i sepionets (2 pax.) – 28.50 p.p.

C A R N S I P E I X O S

FILET DE VEDELLA

api-rave, avellana, suc del seu rostit i regalèssia – 36

MAGRET D'ÀNEC

recordant a l'estil cantonès amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc – 27.50

GARRINET CRUIXENT

textures de fruites, suc del seu rostit i romaní – 29

CHATEAUBRIAND per a 2 persones (550 g. aprox.)

filet de vedella servit a taula amb salsa bearnesa, patates fregides i pebrots del piquillo – 36 p.p.

LLOBARRO SALVATGE

salsa de mantega, nyoquis de patata i rossinyols – 39

DE LA LLOTJA

peix del dia en suprema amb: patata, ceba de Figueres i tomàquet rostit
o amb verdures ecològiques – s/m

G U A R N I C I O N S

LES NOSTRES PATATES FREGIDES – 7.50

PARMENTIER DE PATATA – 5.50

ESPINACS TENDRES

saltats amb panses i pinyos i núvol de parmesà 7.50

MINIVERDURES I BOLETS DE TEMPORADA – 12.50



P O S T R E S

*ÉS NECESSARI DEMANAR LES POSTRES AMB 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

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

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

FLAN

chantilly, ratlladura de llima i toffee – 10

Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 – Furmint – 8

TORRADA DE SANTA TERESA

pa de brioche fet a casa, caramellizada amb gelat de llet merengada (20 min.) – 11

Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 – Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly i Zéta – 16

PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas

amb fruits vermells – 10.50

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

LES NOSTRES TÒFONES

xocolata i flor de sal – 2.50/peça

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

SORBET DE GERDS

cava brut nature – 8.50

SORBET DE LLIMONA

menta fresca i ratlladura de llima banyat amb rom envellit – 8.50

Pregunteu per la nostra selecció de gelats i sorbets – 7.50