

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 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.)

ANXOVA SALADA 000 - 4 llom 16.5

de Santoña 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

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

ENTRANTS FREDS I CALENTS

FOIE GRAS D'ÀNEC 26

fet a casa amb crosta de festuc, textures de fruites i pa de nous

AMANIDA DE TOMAQUETS 22

amb préssec de vinya, figues, stracciatella de búfala i alfàbrega

PORROS ROSTITS 17.5

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

ESCUMA DE PATATA 16

amb ou 63º, foie i salsa Perigourdine

OUS DE GALLINES FELICES 16.5

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

MÚRGOLES 28

a la crema amb foie gras i suc de carn

AMB 2DITS

CROQUETA 3.5/Ud.

de pollastre rostit i pernil Joselito

BUNYOL 3.9/Ud.

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	24
RIGATONI amb múrgoles a la crema i salsa de foie	24
ARRÒS MELÓS (25 min.) de colomí de Bresse Mont Royal amb bolets i foie gras	32
ARRÒS MELÓS (25 min.) amb carpaccio de gamba vermella, salicornia, llimona i allioli suau	32
ARRÒS SEC (25 min. / 2 pax) amb botifarra de perol, cuixa de pollastre i bolets de temporada	28 p.p.

CARN

FILET DE VEDELLA de Girona a l'estil Rossini amb foie gras, brioix i salsa Perigourdine	32
TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a ganivet amb foie micuit, patates fregides i les seves tostaditas (amb medul·la a la brasa + 4.9)	28
MAGRET D'ÀNEC recordant a l'estil cantonès amb hoisin de pruna, ceba tendra, cogombre i el seu suc	27
CARRÉ DE XAI amb crosta d'herbes i festuc, hortalisses ecològiques i el seu suc	34.5
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.
LA MILANESA "orella d'elefant" de llom baix de vedella amb ou a baixa temperatura i tòfona	32

PEIX DE LES NOSTRES COSTES

LLAMÀNTOL NACIONAL (recomanat per a 2 persones) amb ous ferrats i patates fregides a la nostra manera	75
SUPREMA DE LLUÇ preparat a la Mediterrània amb tomàquet rostit, romaní, olives i llimona i espinacs a la catalana	32
DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)	s.m.
AL FORN amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, tomàquet i olives	
A LA PLANXA amb verdures ecològiques i romesco	

GUARNICIONS EXTRES

LES NOSTRES PATATES FREGIDES	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 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. Aïram 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 despertés 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.