

2025 CUCIARAS

BARCELONA

LA CARTA

HIVERN
INVIERNO

*“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	4.5
PERNIL IBÈRIC 100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (100gr.) JAMÓN IBÉRICO 100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (100 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 brioix i mantega fumada lleugerament - 1 llom ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con brioche y mantequilla ahumada ligeramente - 1 lomo	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
TRUITA DE CEBA de Figueres caramel·litzada TORTILLA DE CEBOLLA de Figueres caramelizada	8
PATATES BRAVES Dos Cucharas PATATAS BRAVAS Dos Cucharas	9.5
CROQUETA de pollastre rostít 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
COCA CRUIXENT amb tàrtar d'escamarlans, el seu suc i porros rostits COCA CRUJIENTE con tartar de cigala, su jugo y puerros asados	15
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 FULLES TENDRES amb productes de l'hort i vinagreta de mantega torrada ENSALADA DE HOJAS TIERNAS con productos del huerto i vinagreta de mantequilla tostada	20
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
TÀRTAR TEBI DE GAMBA VERMELLA, emulsió dels seus caps i patata TARTAR TEBIO DE GAMBA ROJA, emulsión de las cabezas y patata	29
PÈSOLS DELS PETITS ofegats amb butifarra negra i blanca, vel ibèric i tocs anisats GUISANTES DE LOS PEQUEÑOS rehogados con butifarra negra y blanca, velo ibérico y toques anisados	30
CARXOFES, celeri i tòfona negra amb suc de pernil ibèric i sègol ALCACHOFAS, apionabo y trufa negra con jugo de jamón ibérico y centeno	22
ESCUMA DE PATATA amb ou 63º, foie i salsa Perigourdine ESPUMA DE PATATA con huevo 63º, foie y salsa Perigourdine	15
MÚRGOLES A LA CREMA amb foie gras COLMENILLAS A LA CREMA con foie gras	26
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	23
RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie RIGATONI con colmenillas a la crema y foie	24
EL NOSTRE ARRÒS MELÓS DE COLOMÍ DE BRESSE Mont Royal amb bolets i foie gras (25 min.) NUESTRO 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 amba roja, cigala y limón (25 min.)	34
ARRÒS SEC D'ESPARDENYES amb brou d'escamarlans (25 min. i 2 pax. mín.) ARROZ SECO D'ESPARDEÑAS con fumet de cigalas (25 min. y 2 pax. mín.)	36
ARRÒS SEC DE CARXOFES I GAMBA DE PALAMÓS amb allets tendres (25 min. i 2 pax. mín.) ARROZ SECO DE ALCACHOFAS Y GAMBA DE PALAMÓS con ajitos tiernos (25 min. y 2 pax. mín.)	32

CAVIAR

PA DE BRIOIX TORRAT amb mantega salada, Maldonado i 5 g. de Caviar Osetra 25
PAN DE BRIOIX TOSTADO con mantequilla salada, Maldonado y 5 g. de Caviar Osetra

CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50 g. amb cullera de nécar, blinis i crème fraîche feta a casa 160
CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50 g. con cuchara de nacar, blinis y crème fraîche hecha en casa

OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 amb 5 g. de caviar Osetra - 1 peça 19
OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 con 5 g. de Caviar Osetra - 1 pieza

RIGATONI A LA CREMA amb 25 g. caviar Imperial Beluga 000 85
RIGATONI A LA CREMA con 25 g. caviar Imperial Beluga 000

OUS FERRATS amb esparidenyes i 20 g. de Caviar Osetra 80
HUEVOS FRITOS con espardeñas y 20 g. de Caviar Osetra

OUS FERRATS amb gamba vermella de Palamós i 20 g. de Caviar Osetra 80
HUEVOS FRITOS con gamba roja de Palamós y 20 g. de caviar Osetra

PEIX I MARISC DE LES NOSTRES COSTES

PESCADO Y MARISCO DE NUESTRAS COSTAS

OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 al natural o a la brasa- 1 peça 6
OSTRA LaBelle “Speciale” Utah Beach nº 2 al natural o a la brasa- 1 pieza

GAMBES DE PALAMÓS a la brasa o bullides - 200 g. (4-5 unitats) 64
GAMBAS DE PALAMÓS a la brasa o hervidas - 200 g. (4-5 unidades)

TURBOT amb el seu pilpil, pèsols dels petits ofegats a la catalana y porros rostits 39
RODABALLO con su pilpil, guisantes de los pequeños rehogados a la catalana y puerros asados

LLAMÀNTOL amb trinxat de bolets i suc del seu coral 49
BOGAVANTE con trinchat de setas y jugo de su coral

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 oli d'all i bitxo i verdures p.s.m.
A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduras

CARN
CARNE

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine	34
TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torrades TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostaditas	26
MAGRET D'ÀNEC a la brasa a làminas, hoisin de pruna, pera i romaní MAGRET DE PATO a la brasa a láminas, hoisin de ciruela, pera y romero	24
CUA DE BOU cuinada tota la nit al Viña Alberdi amb cremós de patata i pastanagues glassejades RABO DE TORO cocinado toda la noche al Viña Alberdi cremoso de patata y zanahorias gaseadas	28
GARRINET CRUIXENT amb poma àcida, menta i rossinyols COCHINILLO CRUJIENTE con manzana ácida, menta y rebozuelos	28.5
CARRÉ DE XAI DE LLET amb crosta d'herbes, el seu suc, hummus, albergínia i salsa de iogurt grec CARRÉ DE CORDERO LECHAL con costra de hierbas, su jugo, hummus, berenjena y salsa de yogur griego	32.5
CHATEAUBRIAND de vedella a la lleña amb salsa bearesa - 550 g. 2 pax “art a la table” CHATEAUBRIAND de ternera a la leña con salsa bearnesa - 550 g. 2 pax “art a la table”	36/persona
LA MILANESA de llom baix de vaca Frisona Gallega amb ou i tòfona pels nens o no tant nens LA MILANESA de lomo bajo de vaca Frisona Gallega con huevo y trufa para los niños o no tan niños	29
LA PETITA BRASA DE DOS CUCHARAS (les carns a la brasa van sense guarnició) LA PEQUEÑA BRASA DE DOS CUCHARAS (las carnes a la brasa van sin guarnición)	
XULETA DE VACA VELLA “RUBIA GALLEGA” + 40 dies de maduració CHULETA DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA + 40 días de maduración	9/100g.
XULETA DE VACA VELLA “FRISONA PRIME GALLEGA” + 35 dies de maduració CHULETA DE VACA VIEJA FRISONA PRIME GALLEGA + 35 días maduración	6.5/100g.
PICANHA DE RUBIA GALLEGA 300 g. PICANHA DE RUBIA GALLEGA 300g.	24
PLOMA IBÈRICA - 250 g. PLUMA IBÉRICA - 250 g.	26
GUARNICIONS GUARNICIONES	
LES NOSTRES FREGIDES NUESTRAS FRITAS	6
PURÉ DE PATATES al estil Robuchon PURÉ DE PATATAS al estilo Robuchon	6.5
VERDURETES I BOLETS DE TEMPORADA VERDURITAS Y SETAS DE TEMPORADA	9

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
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 Viiticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnatxa</i>	7
FLAM cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i dolç de llet	9.5
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 caramel-litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	10
TORRIJA 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 fresas	
<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	