BIENVENIDOS A DOS CUCHARAS

Creemos en una cocina con alma.

Una cocina de producto, temporada y tradición, con raíces catalanas y mediterráneas.

Cocinamos respetando el producto, con técnica y sencillez, mirando a nuestra tradición y llevándola a nuestra manera.

Porque al final, todo lo que hacemos tiene un propósito muy sencillo: haceros felices alrededor de una mesa.

Comed, disfrutad y sentíos como en casa.

Marcos Pujadas y el equipo de Dos Cucharas

DOS CUCHARAS

COSITAS PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO
100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (90 g.) - 29.50

ANCHOA SALADA 00 - 4 lomos
aliñadas con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 16

ENSALADILLA RUSA
ligero toque de trufa negra y ventresca de atún - 12.50

CALAMARCITOS
a la romana con mayonesa cítrica y albahaca - 21

PATATAS BRAVAS
alioli suave, salsa brava y piparra - 9.90

SOBRASADA DE CERDO NEGRO
Cal Rovira con miel acompañado de pan de masa madre con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra - 14.50

CON DOS DEDOS

CROQUETA
pollo asado y jamón ibérico 100% como las de antes - 4/pieza

BIQUINI
cecina de Angus, brie de Meaux y miel de trufa - 14.50

NUESTRA GILDA
anchoa, piparra, bonito y aceitunas sobre pan de coca con tomate - 7

BRIOCHE
atún rojo en tartar, chocolate blanco y lima - 8.50

PAN

PAN DE COCA
tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra - 6

PAN ECOLÓGICO DE MASA MADRE
cocido en horno de leña y nuestra mantequilla ahumada - servicio 3.5 pp

PAN SIN GLUTEN
Triticum - 4

Cualquier **alergia o intolerancia** consulten a nuestro personal.

IVA INCLUIDO - precios expresados en euros.

ENTRANTES

ENSALADA DE TOMATES
stracciatela de búfala, melocotón de viña hecho en almíbar y aceite de clorofila - 21

HIGOS COLL DE DAMA
asados ligeramente con queso Comté, jamón ibérico y piñones - 19.50

ESPUMA DE PATATA
huevo 63º, foie y jugo de asado con trufa negra - 18.50

GAMBA Y CIGALA
en carpaccio, emulsión de salsa gribiche y piñones - 32

VIEIRAS
puerro a la brasa, beurre monté y alcaparras fritas - 26.50

PASTAS Y ARROCES

CANELÓN
pularda con salsa de foie, setas de temporada y jugo de su asado - 24

ARROZ SECO
butifarra de perol de C*al Rovira* y sepionetas (2 pax.) - 28.50 p.p.

CARNES Y PESCADOS

SOLOMILLO DE TERNERA
apionabo, avellana, jugo de su asado y regaliz - 36

MAGRET DE PATO
recordando al estilo cantonés con hoisin de ciruela, cebolla tierna, pepino y su jugo - 27.50

COCHINILLO CRUJIENTE
texturas de frutas y jugo de su asado - 29

CHATEAUBRIAND para 2 personas (550 g. aprox.)
solomillo de ternera servido en mesa con salsa bearnesa, patatas fritas y pimientos del piquillo - 36 p.p.

LUBINA SALVAJE
salsa de mantequilla, ñoquis de patata y rebozuelos -39

DE LA LONJA
pescado del día en suprema con: patata, cebolla de Figueras y tomate asado
o con verduritas ecológicas - s/m

GUARNICIONES

NUESTRAS PATATAS FRITAS - 7.50

PARMENTIER DE PATATA - 5.50

ESPINACAS TIERNAS
salteadas con pasas, piñones y nube de parmesano 7.50

MINI VERDURAS Y SETAS DE TEMPORADA - 12.50

Cualquier **alergia o intolerancia** consulten a nuestro personal.

IVA INCLUIDO - precios expresados en euros.

P O S T R E S

*ES NECESARIO PEDIR LOS POSTRES EN LA COMANDA.

SOUFFLÉ
de naranja y Grand Marnier con helado de vainilla Bourbon (30 min.) - 14.50

Maridaje con Château de l'École. Sauternes 2019 - Muscadelle, Sauv. Blanc, Sauv. Gris y Sémillon - 7.50

COULANT
chocolate 70% con frutos rojos y helado de avellana (20 min.) - 11.50

Maridaje con Lustau. Pedro Ximénez San Emilio - Pedro Ximénez - 8.50

FLAN
chantilly, ralladura de lima y toffee - 10

Maridaje con Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint - 8

TORRIJA
pan de brioche hecho en casa, caramelizada con helado de leche merengada (20 min.) - 11

Maridaje con Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotaly y Zéta - 16

TARTA DE QUESO Dos Cucharas
con frutos rojos - 10.50

Maridaje con Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnacha - 7

NUESTRAS TRUFAS
chocolate y flor de sal - 2.50/pieza

Maridaje con Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes - Garnacha - 6

SORBETE DE FRAMBUESA
con cava brut nature - 8.50

SORBETE DE LIMÓN
con menta fresca y ralladura de lima bañado con ron añejo - 8.50

Pregunta por nuestra selección de helados y sorbetes - 7.50