

DOS CUCHARAS

BARCELONA

- LA CARTA -

PRIMAVERA
PRIMAVERA

*“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
PERNIL IBÈRIC de gla La Valla tallat a màquina (100gr.) JAMÓN IBÉRICO de bellota La Valla cortado a máquina (100 gr.)	26
CECINA DE WAGYU mimada a Espanya (80gr.) CECINA DE WAGYU mimada en España	38
ANXOVES SALADES 000 de Santoña amb oli d'oliva verge extra i pebre - 1 llom ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con aceite de oliva virgen extra y pimienta - 1 lomo	4.5
AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	10
CABDELL CÈSAR amb pollastre estil satay, formatge vell d'ovella i croutons de brioux - 1/2 peça COGOLLO CESAR con pechuga estilo satay, queso viejo de oveja y croutons de brioux - 1/2 pieza	8.5
CARXOFES FREGIDES amb formatge payoyo i romesco ALCACHOFAS FRITAS con queso payoyo y romesco	14
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 PATATA I CEBA CARMEL·LITZADA A LA MINUTE amb sabayon de ceps i tòfona TORTILLA DE PATATA Y CEBOLLA CARAMELIZADA A LA MINUTE con sabayon de ceps y trufa	12.5
PATATES BRAVES DOS CUCHARAS PATATAS BRAVAS DOS CUCHARAS	8.5
CROQUETES DE POLLASTRE ROSTIT i pernil ibèric de gla - 1 peça CROQUETAS DE POLLO ASADO y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	3
CROQUETA D'ALBERGÍNIA ROSTIDA amb formatge d'ovella i romesco - 1 peça CROQUETAS DE BERENJENA ASADA con queso de oveja y romesco - 1 pieza	3
BUNYOLS DE BACALLÁ amb allioli de safrà - 1 peça BUÑUELOS BACALAO con alioli de azafrán - 1 pieza	4
BIKINI DE CEPS i formatge comté BIKINI DE CEPS y queso comté	12
TORRADA de tàrtat de filet de vedella, anguila i moll d'os - 1 peça TOSTADA de tartar de solomillo de ternera, anguila y tuétano - 1 pieza	12.5
Pa sense gluten Pan sin gluten	3.8
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

TOMÀQUET BONÍSSIM DE L'HORT amanit TOMATE BUENÍSSIMO DEL HUERTO aliñado	16
STRACCIATELA DE BÚFALA amb porros rostits, sardina fumada i oli de clorofila STRACCIATELA DE BÚFALA con puerros asados, sardina ahumada y aceite de clorofila	17
FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb textures de fruites i pa de nous FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con texturas de frutas y pan de nueces	21
SUQUET CRU DE GAMBES amb sopa freda d'ametlles "SUQUET" CRUDO DE GAMBAS con sopa fría de almendras	21
FLOR DE CARBASSÓ FARCIDA DE BRANDADA DE BACALLÀ amb carpaccio de carbassó i olives negres FLOR DE CALABACÍN RELLENA DE BRANDADA DE BACALAO con carpaccio de calabacín y aceitunas negras	19
ESPÀRRACS VERDS A LA BRASA, alls tendres, parmentier de patata, ou de guatlla i pernil ibèric ESPÁRRAGOS VERDES A LA BRASA, ajos tiernos, parmentier de patata, huevo de codorniz y jamón ibérico	18
TÀRTAR DE TONYINA VERMELLA amb guacamole TARTAR DE ATÚN ROJO con guacamole	19.5
ESCUMA DE PATATA amb ou, foie i tòfona ESPUMA DE PATATA con huevo, foie y trufa	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, macadamia i suc del rostit CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado	21
RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie RIGATONI con colmenillas a la crema y foie	21
ARRÒS MELÓS DE MÚRGOLES I COLOMÍ DE BRESSE MONT ROYAL amb les cuixes glassejades (25 min.) ARROZ MELOSO DE COLMENILLAS Y PICHÓN DE BRESSE MONT ROYAL con sus muslos glaseados (25 min)	32
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.)	32

CAVIAR

PA DE BRIOIX TORRAT amb mantega salada, Maldonado i Caviar Oscietre PAN DE BRIOIX TOSTADO con mantequilla salada, Maldonado y Caviar Oscietre	25
CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50gr. amb cullera de nécar, blinis i crème fraîche feta a casa CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50 gr. con cuchara de nacar, blinis y crème fraîche hecha en casa	160
TAGLIOLINI D'OU amb 25 gr. de Caviar Oscietre i beurre blanc TAGLIOLINI DE HUEVO con 25 gr. de Caviar Oscietre y beure blanc	65
OUS FERRATS amb espardenyas i Caviar Oscietre HUEVOS FRITOS con espardeñas y Caviar Oscietre	58
OUS FERRATS amb gamba de Palamós i Caviar Oscietre HUEVOS FRITOS con gamba de Palamós y caviar Oscietre	58

PEIX I MARISC DE LES NOSTRES COSTES

PESCADO Y MARISCO DE NUESTRAS COSTAS

OSTRES LaBelle "Speciale" Utah Beach nº 2 al natural o a la brasa- 1 peça OSTRAS LaBelle "Speciale" Utah Beach nº 2 al natural o a la brasa- 1 pieza	5.5
ESCAMARLÀ XL obert - 1 peça CIGALA XL abierta - 1 pieza	p.s.m
GAMBES DE PALAMÓS a la sal - 200 g. GAMBAS DE PALAMÓS a la sal - 200 g.	p.s.m.
CLOÏSSES GALLEGUES del Carril 00 a la planxa - 250g. ALMEJAS GALLEGAS 00 a la plancha - 250 g.	34
RATLLA AL CARBÓ amb escuma de patata, salsa de Champagne, fonoll i salicornia RAYA AL CARBÓN con espuma de patata, salsa de Champagne, hinojo y salicornia	26
VIEIRAS ROSTIDES amb parmentier de patata, panxeta ibèrica Maldonado i carxofes VIEIRAS ASADAS con parmentier de patata, panceta ibérica Maldonado y alcachofas	32

DE LA LLOTJA

AL FORN amb patata, ceba de Figueres, oli d'oliva verge extra i olives negres AL HORNO con patata, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras	p.s.m.
A LA PLANXA amb oli d'all i bitxo i verdurettes A LA PLACHA con aceite de ajo y guindilla y verduritas	p.s.m.

CARN

CARNE

RIB-EYE de vaca Frisona gallega amb 30 dies maduració amb patates fregides i pebrots del piquillo 95/100g.
RIB-EYE de vaca Frisona gallega con 30 días maduración con patatas fritas y pimientos del piquillo

ROAST-BEEF de vaca raça Simental amb 20 dies maduració amb cebetes, parmesà, bearnesa, ruca i oli de tòfona amb patates fregides 25
ROAST-BEEF de vaca raza Simental con 20 días maduración con cebollitas, parmesano, bearnesa, rúcula y aceite de trufa con patatas fritas

TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torrades 26
TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostaditas

MINIBURGER DE VACA MADURADA, vel ibèric, formatge fumat i salsa Dos Cucharas 12
MINIBURGER DE VACA MADURADA, velo ibérico, queso ahumado y salsa Dos Cucharas

MAGRET D'ÀNEC a la brasa a làmines, hoisin de pruna, pera i romaní 24
MAGRET DE PATO a la brasa a láminas, hoisin de ciruela, pera y romero

ESPATLLETA DE XAI amb cremos de boniato i escalunyes 28
ESPALETA DE CORDERO con cremoso de boniato y chalotas

GARRINET CRUIXENT amb porros rostits 27
COCHINILLO CRUJIENTE con puerros asados

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine 32
SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine

CHATEAUBRIAND de vedella de Girona amb salsa bearnesa - 600 gr. 2 pax 34/persona
CHATEAUBRIAND de ternera de Gerona con salsa bearnesa - 600 gr. 2 pax

LES POSTRES

LOS POSTRES

Cal demanar els postres amb preparació a la comanda...

Es necesario pedir los postres con preparación en la comanda...

COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells i gelat de vainilla Tahití (20 min.) COULANT DE CHOCOLATE 70% con frutos rojos y helado de vainilla Tahití (20 min.)	9.5
XUXO fet a casa farcit de crema amb gelat de cafè XUXO hecho en casa relleno de crema con helado de café	8.5
AMANIDA DE FRUITS VERMELLS amb alfàbrega ENSALADA DE FRUTOS ROJOS con albahaca	9.5
FLAM cremosíssim amb ratlladura de llima i dolç de llet FLAN cremosísimo con ralladura de lima y dulce de leche	8.5
TORRADETA DE SANTA TERESA caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.) TORRIJA caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	9.5
SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de gingebre (30 min.) SOUFFLÉ DE NARANJA CON AROMA A GRAND MERNIER con helado de jengibre (30 min.)	14
PINYA ROSTIDA AMB RON I MENTA amb toffe salat, pa de pessic airejat de coco i llima i gelat de coco (15 min.) PIÑA ASADA CON RON I MENTA con toffe salado, bizcocho aireado de coco y lima y helado de coco (15 min.)	10
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb maduixetes TARTA DE QUESO Dos Cucharas con fresitas	9
SORBET DE GERDS amb cava brut nature SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature	7
SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	7
SELECCIÓ DE FORMATGES amb pa de nous SELECCIÓN DE QUESOS con pan de nueces	16