

2025 CUCIARAS

BARCELONA

LA CARTA

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 VIDRE torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra PAN DE CRISTAL tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	5
PERNIL IBÈRIC 100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 gr.) JAMÓN IBÉRICO 100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (90 gr.)	28
LA NOSTRA GILDA anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de vidre amb tomàquet - 1 peça NUESTRA GILDA anchoa, piparra, bonito y aceitunas sobre pan de cristal con tomate - 1 pieza	8.5
ANXOVES SALADES 000 de Santoña amb oli verge extra i pebre negre - 1 llom ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con aceite virgen extra y pimienta negra - 1 lomo	4.5
AMANIDA RUSA Dos Cucharas amb un toc de tòfona i ventresca de tonyina ENSALADILLA RUSA dos cucharas con un toque de trufa y ventresca de atún	10
CROQUETA de pollastre rostit i pernil ibèric de gla - 1 peça CROQUETA de pollo asado y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	3.5
BUNYOL de bacallà amb allioli de safrà - 1 peça BUÑUELO de bacalao con alioli de azafrán - 1 pieza	4
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, guisat de peus de porc i botifarra de perol TORTILLA de patata, guiso de manitas de cerdo y butifarra de perol	12.5
PATATES BRAVES Dos Cucharas PATATAS BRAVAS Dos Cucharas	9.5
BIQUINI de cecina d'Angus, brie de Maux i mel de tòfona BIQUINI de cecina de Angus, brie de Maux y miel de trufa	14
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 TOMÀQUET amb oliva verda i negra, figues, emulsió d'anxova i alfàbrega 19
ENSALADA DE TOMATE con aceituna verde i negra, higos, emulsión de anchoa y albahaca

FOIE GRAS D'ÀNEC fet a casa amb crosta de festuc, textures de fruites i pa de nous 22
FOIE GRAS DE PATO hecho en casa con costra de pistacho, texturas de frutas y pan de nueces

VICHISOISE d'espàrrecs blancs amb anguila fumada i caviar 26
VICHISOISE de espárragos blancos con anguila ahumada y caviar

COCA CRUIXENT amb tàrtar d'escamarlans, el seu suc i porros fets a la brasa 19
COCA CRUJIENTE con tartar de cigala, su jugo y puerros hechos a la brasa

OU FERRAT amb verduretes ecològiques, patates i pernil ibèric 22
HUEVO FRITO con verduritas ecológicas, patatas y jamón ibérico

ESCUMA DE PATATA amb ou 63°, foie i salsa Perigourdine 15
ESPUMA DE PATATA con huevo 63°, foie y salsa Perigourdine

MÚRGOLES A LA CREMA amb foie gras 28
COLMENILLAS A LA CREMA con foie gras

PASTES I ARROSSOS
PASTAS Y ARROCES

CANELÓ de pularda amb salsa de foie, macadàmia i suc del rostit 24
CANELÓN de pularda con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado

RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie 22
RIGATONI con colmenillas a la crema y foie

ARRÒS MELÓS de colomí de Bresse Mont Royal amb bolets i foie gras (25 min.) 32
ARROZ MELOSO de pichón de Bresse Mont Royal con setas y foie gras (25 min.)

ARRÒS MELÓS amb gamba vermella, escamarlà i llimona (25 min.) 32
ARROZ MELOSO con gamba roja, cigala y limón (25 min.)

ARRÒS SEC amb gamba vermella, allels tendres i espàrrecs verds (25 min. i 2 pax. mín.) 32
ARROZ SECO con gamba roja, ajitos tiernos y espárragos verdes (25 min. y 2 pax. mín.)

PEIX I MARISC DE LES NOSTRES COSTES
PESCADO Y MARISCO DE NUESTRAS COSTAS

GAMBES de Palamós a la brasa o bullides - 200 g. (4-5 unitats) GAMBAS de Palamós a la brasa o hervidas - 200 g. (4-5 unidades)	58
LLAMÀNTOL amb parmentier de patata, espàrrecs verds, cansalada del coll i suc del seu coral BOGAVANTE con parmentier de patata, guisantes a la brasa y jugo de su coral	46
LLUÇ fet al vapor amb mongeta verda i salsa holandesa MERLUZA hecho al vapor con judía verde y salsa holandesa	29
SUPREMA DE LLOBARRO amb tomàquet confitat, olives, tàpares, espinacs, romaní i llimona SUPREMA DE LUBINA con tomate confitado, aceitunas, alcaparras, espinacas, romero y limón	42
DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)	
AL FORN amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, oli d'oliva verge extra i olives negres AL HORNO con patata, tomate, cebolla de Figueres, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras	p.s.m.
A LA PLANXA amb verduretes ecològiques i romesco A LA PLACHA con verduritas ecológicas y romesco	p.s.m.
CAVIAR	
PA DE BRIOIX TORRAT amb mantega salada, Maldonado i Caviar Osetra PAN DE BRIOIX TOSTADO con mantequilla salada, Maldonado y Caviar Osetra	25
CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50 g. amb cullera de nécar, blinis i crème fraîche feta a casa CAVIAR IMPERIAL BELUGA 000 50 g. con cuchara de nacar, blinis y crème fraîche hecha en casa	160
RIGATONI "Beurre blanc" amb Caviar Osetra RIGATONI "Beurre blanc" con Caviar Osetra	68
OUS FERRATS amb espardenyes i Caviar Osetra HUEVOS FRITOS con espardeñas y de Caviar Osetra	78
OUS FERRATS amb gamba vermella de Palamós i Caviar Osetra HUEVOS FRITOS con gamba roja de Palamós y Caviar Osetra	78

CARN
CARNE

FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine SOLOMILLO DE TERNERA de Girona Rossini con foie gras, brioche y salsa Perigourdine	34
TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates i les seves torrades TARTAR DE SOLOMILLO de ternera de Girona cortado a cuchillo con patatas y sus tostadas	26
MAGRET D'ÀNEC recordant a l'estil cantonès, a la brasa a làmines, hoisin de pruna, ceba tendre i cogombre MAGRET DE PATO recordando al estilo cantonés, a la brasa a láminas, hoisin de ciruela, cebolla tierna y pepino	25
CARRÉ DE XAI DE LLET amb crosta d'herbes, hortalisses ecològiques i suc fet amb els seus ossos CARRÉ DE CORDERO LECHAL con costra de hierbas, hortalizas ecológicas y jugo hecho con sus huesos	32
CHATEAUBRIAND de vedella a la lleña amb salsa bearesa - 550 g. 2 pax "art a la table" Amb patates i pebrots "cristal" CHATEAUBRIAND de ternera a la leña con salsa bearnesa - 550 g. 2 pax "art a la table" Con patatas fritas y pimientos cristal	36/persona
COSTELLA DE VACA VELLA "RUBIA GALLEGA" + 40 dies de maduració (600-700g.) CHULETA DE VACA VIEJA RUBIA GALLEGA + 40 días de maduración (600-700g.)	10/100g.
COSTELLA DE VACA VELLA "FRISONA PRIME GALLEGA" + 35 dies de maduració (600-700g.) CHULETA DE VACA VIEJA FRISONA PRIME GALLEGA + 35 días maduración (600-700g.)	8/100g.

GUARNICIONS
GUARNICIONES

LES NOSTRES FREGIDES NUESTRAS FRITAS	6.5
PURÉ DE PATATES homenatge a Robuchon PURÉ DE PATATAS homenaje a Robuchon	7
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 y Grand Marnier amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)	14
SOUFFLÉ de naranja y Grand Marnier 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
CHUCHO 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 tofe	10
FLAN cremosísimo con vainilla Bourbon, ralladura de lima y tofe	
<i>Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint</i>	8
TORRADETA DE SANTA TERESA feta amb pa de brioche fet a casa, caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)	10
TORRIJA hecha con pan de brioche hecho en casa, caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelű, Sargamuskotály i Zéta</i>	16
PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb fruits vermells	10
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con frutos rojos	
<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	8
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature	
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	