

# DOS CUCHARAS

SANT CUGAT

## 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

<b>PA DE COCA torrat amb tomàquet de penjar i oli d'oliva verge extra</b> PAN DE COCA tostado con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra	5
<b>PERNIL IBÈRIC 100% gla D.O. Guijuelo tallat a màquina (90 gr.)</b> JAMÓN IBÉRICO 100% bellota D.O. Guijuelo cortado a máquina (90 gr.)	28
<b>LA NOSTRA GILDA anxova, piparra, bonítol i olives sobre pa de coca amb tomàquet - 1 peça</b> NUESTRA GILDA anchoa, piparra, bonito y aceitunas sobre pan de coca con tomate - 1 pieza	8.5
<b>ANXOVES SALADES 000 de Santoña amb oli verge extra i pebre negre - 1 llom</b> ANCHOAS SALADAS 000 de Santoña con aceite virgen extra y pimienta negra - 1 lomo	4.5
<b>AMANIDA RUSA Dos Cucharas, amb tòfona i ventresca de tonyina</b> ENSALADILLA RUSA dos cucharas con trufa y ventresca de atún	11
<b>CALAMARS de la costa a l'andalusa amb salsa kimchi i tocs cítrics</b> CALAMARCITOS de la costa a la andaluza con salsa kimchi y toques cítricos	19
<b>PATATES BRAVES Dos Cucharas</b> PATATAS BRAVAS Dos Cucharas	9.5
<b>CROQUETA de pollastre rostit i pernil ibèric de gla - 1 peça</b> CROQUETA de pollo asado y jamón ibérico de bellota - 1 pieza	4
<b>BUNYOL DE BACALLÁ amb allioli de safrà - 1 peça</b> BUÑUELO BACALAO con alioli de azafrán - 1 pieza	4
<b>BIKINI de cecina d' Angus, brie de Maux i mel de tòfona</b> BIKINI de cecina de Angus, brie de Maux y miel de trufa	14
<b>Pa sense gluten</b> Pan sin gluten	4.5
<b>Servei de pa de massa mare fet al forn de llenya i la nostra mantega feta a casa</b> Servicio de pan de masa madre horneado en horno de leña y nuestra mantequilla hecha en casa	2.80/persona

**ENTRANTS FREDS I CALENTS**  
**ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES**

**AMANIDA DE PATATA amb anguila fumada, pebrot a la flama, ou de guatlla i salsa ravigote** 20  
ENSALADA DE PATATA con anguila ahumada, pimienta a la llama, huevo de codorniz y salsa ravigote

**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

**ESCAMARLANS amb carxofa, nyàmeres i tòfona d'hivern** 32  
CIGALAS con alcachofas, tupinambo y trufa de invierno

**PÈSOLS DELS PETITS ofegats amb botifarra negra, alls tendres i vel ibèric** 32  
GUISANTES DE LOS PEQUEÑOS con butifarra negra, ajitos tiernos y velo ibérico

**ESCUMA DE PATATA amb ou 63°, foie i salsa Perigourdine** 16  
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, macadamia i suc del rostit** 25  
CANELÓN DE PULARDA con salsa de foie, macadamia y jugo de su asado

**RIGATONI amb múrgoles a la crema i foie** 24  
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 de gamba roja, cigala y limón (25 min.)

## 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) p.s.m.  
**GAMBAS DE PALAMÓS a la brasa o hervidas** - 200 g. (4-5 unidades)

**LLUÇ fet al vapor amb beurre blanc, porros rostits i carxofes** 32  
**MERLUZA** hecha al vapor con beurre blanc, puerros asados y alcachofas

**VIEIRAS rostides amb parmentier de patata, tirabecs i cansalada ibèrica** 32  
**VIEIRAS** asadas con parmentier de patata, tirabeques y panceta ibérica

### DE LA LLOTJA (EN SUPREMA)

**AL FORN amb patata, tomàquet, ceba de Figueres, tomàquet, oli d'oliva verge extra i olives negres** p.s.m.  
**AL HORNO** con patata, tomate, cebolla de Figueres, tomate, aceite oliva virgen extra y aceitunas negras

**A LA PLANXA amb verduretes ecològiques i oli d'all i bitxo** p.s.m.  
**A LA PLACHA** con verduritas ecológicas y aceite de ajo y guindilla

### CARN CARNE

**FILET DE VEDELLA de Girona Rossini amb foie gras, brioche i salsa Perigourdine** 34  
**SOLOMILLO DE TERNERA de Gerona Rossini** con foie gras, brioche y salsa Perigourdine

**TÀRTAR DE FILET de vedella de Girona tallat a gabinet amb patates fregides i les seves torraderes** 29  
**TARTAR DE SOLOMILLO** de ternera de Gerona cortado a cuchillo con patatas fritas y sus tostaditas

**MAGRET D'ÀNEC recordant l'ànec cantonès, a làmines, hoisin de pruna, ceba tendre, cogombre i el seu suc** 26  
**MAGRET DE PATO** recordando al estilo cantonés, a láminas, hoisin de ciruela, cebolla tierna, pepino y su jugo

**CARRÉ DE XAI DE LLET amb crosta d'herbes, hortalisses ecològiques i suc fet amb els seus ossos** 34  
**CARRÉ DE CORDERO LECHAL** con costra de hierbas, hortalizas ecológicas y jugo hecho con sus huesos

**CHATEAUBRIAND de vedella a la lleña amb salsa bearesa - 550 g. 2 pax "art a la table"** 36/persona  
Amb patates i pebrots del piquillo  
**CHATEAUBRIAND** de ternera a la leña con salsa bearnesa - 550 g. 2 pax "art a la table"  
Con patatas fritas y pimientos del piquillo

### GUARNICIONS EXTRAS GUARNICIONES EXTRAS

**Les nostres patates fregides** 6.5  
**Nuestras patatas fritas**

**Puré de patates homanatge a Roubuchon** 7.5  
**Puré de patatas homenaje a Roubuchon**

**Mini verduretes amb bolets de temporada** 14

Qualsevol al·lèrgia o intolerància consultin al nostre personal  
Cualquier alergia o intolerancia consulen a nuestro personal

IVA INCLÒS - preus expressats en euros  
IVA INCLUIDO - precios expresados en euros

Mini verduritas con setas de temporada

## LES POSTRES

### LOS POSTRES

*Cal demanar els postres a la comanda...*

*Es necesario pedir los postres en la comanda...*

<b>SOUFFLÉ DE TARONJA AMB AROMA A GRAND MARNIER amb gelat de vainilla Bourbon (30 min.)</b>	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
<b>COULANT DE XOCOLATA 70% amb fruits vermells i sorbet de gerds silvestres (20 min.)</b>	12
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
<b>FLAM cremosíssim amb vainilla Bourbon, ratlladura de llima i dolç de llet</b>	11
FLAN cremosísimo con vainilla Bourbon, ralladura de lima y dulce de leche	
<i>Maridatge amb Hetzsölö. Szamorodni Sweet 2017 - Furmint</i>	8
<b>TORRADETA DE SANTA TERESA feta amb pa de brioche fet a casa, caramel·litzada amb gelat de xocolata (20 min.)</b>	12
TORRIJA hecha con pan de brioche hecho en casa, caramelizada con helado de chocolate (20 min.)	
<i>Maridatge amb Oremus. 6 puttonyos 2013 - Furmint, Hárslevelü, Sargamuskotály i Zéta</i>	16
<b>PASTÍS DE FORMATGE Dos Cucharas amb escuma de maduixa</b>	10
TARTA DE QUESO Dos Cucharas con espuma de fresas	
<i>Maridatge amb Espelt Viticultors. Airam Garnatxa en Solera - Garnatxa</i>	7
<b>LES NOSTRES TRUFES DE XOCOLATA - 1 peça</b>	2.5
NUESTRAS TRUFAS DE CHOCOLATE - 1 pieza	
<i>Maridatge amb Celler de Capçanes. Garnatxa Dolça de Capçanes - Garnatxa.</i>	6
<b>SORBET DE GERDS amb cava brut nature Rosé</b>	8.5
SORBETE DE FRAMBUESA con cava brut nature Rosé	
<b>SORBET DE LLIMONA amb menta fresca banyat amb ron</b>	8.5
SORBETE DE LIMON con menta fresca bañado con ron	
<b>Pregunta per la nostra sel·lecció de gelats i sorbets</b>	7.5
Pregunta por nuestra selección de helados y sorbetes	