

▪ CARTA ▪

· 20:00 a 23:00 ·

APERITIVOS

Paté de mejillones en escabeche casero con chips de patata

9.00€

Moluscos, Sulfitos, Lácteos, Pescado

Olivas aliñadas de la abuela

3.00€

Sulfitos

Matrimonio de anchoa y boquerón con agua de olivas · Unidad ·

5.50

Sulfitos y Pescado

Gilda de Anchoa 0,0 con alcachofa al carbón · dos Unidad ·

6.25€

Sulfitos y Pescado

Ostras con salsa mignonette o aguachile

4.50€

Gluten

Pan de coca con tomate de colgar

3.50€

Gluten

EMBUTIDOS Y QUESOS

Jamón ibérico Arturo Sánchez

25.00€

Secallona de Cal Rovira

13.00€

Plato de quesos catalanes

18.00€

Lácteos

ENTRANTES

Croqueta de jamón ibérico

2.50€

Gluten, Huevo, Lácteos

Vitello Tonnato con ventresca atún curada

18.00€

Pescado, Huevo, Sulfito

Ceviche de pez mantequilla, con aguacate y maíz

19.00€

Pescado

Steak tartar con mantequilla ahumada y anchoa

19.00€

Pescado · Lácteos · gluten · Huevo

Ensalada César versión 2.0

12.00

Pescado · Lácteos · gluten · Huevo

CALIENTES

Mollete de pastrami, mayonesa chipotle y encurtidos

12.00€

Hamburguesa Boadas, cheddar, pepinillos y ketchup de ruibarbo

14.00€

Costilla confitada del Pallars, salsa de mostaza y miel, Ras El Hanout y coliflor rebozada

22.00€

POSTRES

Apple crispy con helado de vainilla

7.00€

Tartaleta de 2 chocolates con toque de lima

7.00€

Helados

4.00€

En la terraza Duquesa Boadas, más que innovar, preferimos renovar. Encontrarás platos tradicionales de la gastronomía catalana y mediterránea, preparados con ideas y técnicas que mejoran lo que ya era excelente. Todo de la mano del chef Toni Romero, reconocido por la guía Michelin

CARTA DE VINS

CAVA I XAMPAGNE

Oriol Rossell Brut Cuvée Especial 2022 - (DO Cava)
VARIETATS: Xarel·lo, Macabeu, Parellada
7€/28€

Oriol Rossell Brut Nature 2021 - (DO Cava)
VARIETATS: Xarel·lo, Macabeu, Parellada
30€

Oriol Rossell Brut Rosat 2022 - (DO Cava)
VARIETATS: Pinot Noir, Garnatxa Negra
8€/32€

Lanson Le Black Label - (AOC Champagne)
VARIETATS: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
100€

GENEROSOS

Alvear Fino CB - (DO Montilla-Moriles)
VARIETATS: Pedro Ximénez
6€

Alvear Pedro Ximénez de Añada 37.5Cl. 2019 - (DO Montilla-Moriles)
VARIETATS: Pedro Ximénez
8€

NEGROS

Jean Leon 3055 Petit Verdot - Merlot 2022 - (DO Penedès)
VARIETATS: Merlot, Petit Verdot
7€/28€

Purgatori 2021 - (DO Costers del Segre)
VARIETATS: Garnatxa Negra, Carinyena
55€

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Rouge 2021 - (AOC Côtes du Rhône Villages - Vall del Roine)
VARIETATS: Syrah, Garnatxa Negra, Mourvèdre
29€

Malpastor Crianza 2020 - (DOC Rioja)
VARIETATS: Ull de Llebre
26€

BLANCS

Clos Ancestral Blanc 2022 - (DO Penedès)
VARIETATS: Xarel·lo, Forcada
29€

Famille Perrin Côtes du Rhône Réserve Blanc 2023 - (AOC Côtes du Rhône Villages - Vall del Roine)
VARIETATS: Garnatxa Blanca, Viognier, Roussanne, Marsanne
7€/28€

Waltraud 2023 - (DO Penedès)
VARIETATS: Riesling
49€

Dopff Au Moulin Pinot Blanc Tiré Sur Lies 2021 - (AOC Alsace) 29€
VARIETATS: Pinot Blanc
29€