

93 476 52 46

www.laflordebarcelonarestaurant.com

LA CARTA



@laflordebarcelonarestaurant



## TAPAS

## PAN DE COCA CON TOMATE

3,00

## ANCHOA 00 DEL CANTÁBRICO (1U)

CON COCA CON TOMATE, GELEÉ DE VERMUT,  
MAYONESA DE PIPARRA Y TIERRA DE  
KALAMATA.....

4,00

## SARDINA AHUMADA (1 U )

CON COCA CON TOMATE I MERMELADA DE TOMATE.....

3,65

## CROQUETA DE GUÍJUELO ( 1 U)

100% BELLOTA.....

2,95

## CROQUETA DE GIRGOLA ( 1 U)

Y TRUFA.....

2,85

## BUÑUELO DE BACALAO ( 1U )

CON MAYONESA DE AJO NEGRO.....

3,00

## PATATAS BRAVAS

CON NUESTRA SALSA BRAVA Y MAYONESA AHUMADA.....

8,50

## PUERRO A BAJA TEMPERATURA

CON SALSA DE CERVEZA NEGRA Y JAMÓN GUÍJUELO

100% BELLOTA.....

7,95

## XIPIRONES A LA ANDALUZA

CON MAYONESA DE LIMA.....

9,00

## ENTRANTES

## ENSALADA BLOODY MARY

KUMATO OSMOTIZADO CON CÓCTEL BLOODY MARY, MEZCLUM, VINAGRETA DE MIEL Y MOSTAZA, CEBOLLA ENCURTIDA, NUECES, DÁTILES Y HELADO DE APÍO Y LIMA.....

14,50

## ENSALADA CON TARTAR DE GAMBA BLANCA DE LONJA

MEZCLUM CON AGUACATE, VINAGRETA DE POMELO, TARTAR DE GAMBA BLANCA CON SU MARINADO, KALAMATA DESHIDRATADA Y ESFERIFICACIÓN DE ACEITUNA.....

17,50

## ALCACHOFAS CONFITADAS

CON JAMÓN GUÍJUELO 100% BELLOTA.....

14,90

## VIEIRES CON PAPADA DE IBÉRICO

PARMENTIER DE LIMA Y PUERRO BABY CONFITADO.....

14,50

## HUEVO DE CORRAL MOLLET A LA ROMANA

REBOZADO CON PANKO, CALAMARES AL BRANDY CON SOJA Y SU TINTA.....

14,50

## HUEVO DE CORRAL CON PUNTILLA

PARMENTIER DE TRUFA, FOIE MI-CUIT Y MOÏKERNONS CONFITADOS.....

16,95

## BURRATA INJECTADA CON FRANGELICO Y VAINILLA

PAN DE VINO Y PASAS, PRALINÉ SALADA DE AVELLANA Y SAL DE VINO.....

14,50

## PESCADO MARISCO

## TARTAR DE ATÚN ROJO BLUEFIN

MARINADO CON SOJA Y KIMCHI, CREMA DE AGUACATE Y LIM, Y TOSTADITAS DE PAN DE JENGIBRE Y LIMA.....

18,50

## LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA

CON CALLOS MARINOS Y SETAS, SALSA DE MANZANA Y CEBOLLA, SABAYÓN DE AJO NEGRO Y CRUJIENTE DE CALAMAR.....

19,50

## DADOS DE LUBINA RISOLADA

CON CREMA DE MEJILLONES, AZAFRÁN Y GRAND MANIER, PURÉ DE HINOJO, GELEÉ DE ENELDO Y ESPIRALES DE PAN DE ESPECIES.....

28,50

## PATA DE PULPO BRASEADA

CON PARMENTIER DE PIMENTÓN DULCE, PUNTAS DE ESPÁRRAGOS Y CRUJIENTE DE PIMENTÓN PICANTE.....

21,50

## CARNES

## STEAK TARTAR

DE SOLOMILLO DE TERNERA DE LA Cerdanya,  
ALCAPARRAS FRITAS, YEMA DE HUEVO MARINADA  
CON SOJA Y PAN DE CARASATU.....

17,50

## SOLOMILLO DE TERNERA DE LA Cerdanya

A LA PARRILLA CON DEMI-GLACE DE RATAFIA,  
CHALOTA GLASEADA Y PATATA BABY  
TRUFADA.....

21,50

## PLUMA DE JAMÓN 100% BELLOTA

CON SU PROPIA SALSA Y CHALOTA,  
PURÉ DE MANZANA Y CARDAMOMO, EMULSIÓN DE TAMARINDO, Y TORREZNOS DE SORIA.....

20,00

## JARRETE DE CORDERO DE ARAGÓN

A BAJA TEMPERATURA CON SU PROPIA SALSA, PURÉ DE APIONADO Y PIMIENTOS DEL PADRÓN.....

23,50

## CANELÓN DE PULARDA DEL EMPORDÀ

PASTA FRESCA CON PULARDA, TROMPETAS DE LA MUERTE CONFITADAS, BECHAMEL DE TRUFA Y GRATINADO CON QUESO DE VACA "LATATERA" DE MAS D'EROLIS.....

21,50