



DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT

Carta Origen

Una experiencia gastronómica única



Carta Origen

PARA COMPARTIR/ FOR SHARING

Jamón ibérico acompañado de pan coca untado con tomates de colgar Iberian ham with coca bread spread with hanging tomato	28,00€
Guacamole con pico de gallo y nachos con chia Guacamole with peppers and onion served chia nachos	12,50€
Croquetas de jamón ibérico o rabo de toro Iberian ham or oxtail croquettes	2,50€ ud
Pan de coca untado con tomate de colgar y AOVE Coca bread spread with hanging tomato and extra virgin olive oil	4,00€

ENTRANTES / STARTERS

Ensalada de 3 tomates con ventresca de atun, cebolla encurtida y olivas kalamata Tuna belly salad with 3 kind tomatoes, pickled onion and kalamata olives.	14,20€
Crema del dia Cream of the day	10,50€
Canelón de pollo trufado con bechamel trufada Truffled chicken cannelloni with truffle béchamel sauce	16,50€
Steak Tartar servido con tostadas Steak tartar with toasted bread	18,00€
Tartar de salmón con aguacate Salmon tartare with avocado	19,50€
Berenjena asada tibia con romesco Warm roasted eggplant with romesco	14,00€

Pregunte a nuestro equipo por la carta de alérgenos en nuestros productos
Please ask our team for the allergens menu in our products



PRINCIPALES / MAIN COURSES

Wok de verduras con tofu ahumado Stir-fried vegetables with smoked tofu	13,50€
Solomillo de ternera con salsa Café de París y patata Beef sirloin with Café de Paris sauce and potatoes	26,50€
Arroz meloso de rape y gambas con emulsión de ajo asado Creamy rice with monkfish and prawns, roasted garlic emulsion	16,50€
Pescado de la lonja con puré de apionabo y verduras Market fish with celeriac purée and vegetables	21,50€
Rodaballo a la vizcaína con verduras de temporada Turbot à la Biscayenne with seasonal vegetables	22,50€

A LA BRASA / ON THE GRILL

Entrecot a la Brasa servido con patata al Caliu Grilled entrecôte served with baked potato	21,95€
Costillas de cordero a la brasa con alioli Grilled lamb ribs with aioli	21,95€

POSTRES / DESSERTS

Helados naturales by Sandro Desii Natural gourmet ice creams by Sandro Desii	5,50€
◦ Chocolate Grand cru 72% cacao con almendras caramelizada / 72% Grand Cru chocolate with caramelized almonds ◦ Citricos con veteado de frambuesa / Citrus with raspberry marbling	
Crema catalana Crème brûlée	5,00€
Coulant de chocolate con helado de vainilla chocolate cake with vanilla ice cream	6,00€
Torrija con helado de canela French toast with cinnamon ice cream	5,80€
Tarta de queso Cheesecake	6,00€

Pregunte a nuestro equipo por la carta de alérgenos en nuestros productos
Please ask our team for the allergens menu in our products