

DOLCE
HOTELS AND RESORTS®
BY WYNDHAM
BARCELONA RESORT



esp / eng

Carta Origen

Una experiencia gastronómica única
A unique gastronomic experience



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 bred	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€



GLUTEN



CRUSTÁCEOS
Crustaceans



HUEVOS
Eggs



PESCADO
Fish



CACAHUETES
Peanuts



SOJA
Soy



LÁCTEOS
Dairy



FRUTOS DE CÁSCARA
Nuts



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



SÉSAMO
Sesame



SULFITOS
Sulfites



MOLUSCOS
Mollusks



ALTRAMUCES
Lupins



PRINCIPALES / MAIN COURSES

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

A LA BRASA / ON THE GRILL

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

POSTRES / DESSERTS

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



GLUTEN



CRUSTÁCEOS
Crustaceans



HUEVOS
Eggs



PESCADO
Fish



CACAHUETES
Peanuts



SOJA
Soy



LÁCTEOS
Dairy



FRUTOS DE CÁSCARA
Nuts



APIO
Celery



MOSTAZA
Mustard



SÉSAMO
Sesame



SULFITOS
Sulfites



MOLUSCOS
Mollusks



ALTRAMUCES
Lupins