



Est. 1984

*Benvingut a la Dama, una institució a Barcelona des de 1984,
on la tradició s'uneix a la imaginació en cada mos.*

*El nostre menú celebra els vibrants sabors de la França
mediterrània i la Itàlia costanera, enriquits amb una subtil
ànima catalana. Els plats clàssics s'accentuen amb tocs
contemporanis. Dissenyat per a compartir, cada plat convida a
la connexió, la conversa i l'alegria d'una taula ben volguda.*

Assaboreixi el llegat. Comparteixi el moment.

#herlittlesecret

www.la-dama.com

@theladama



Hors d'Oeuvre

Steak Tartar de La Dama – 27€

El Nostre Exclusiu Tàrtar de Filet de Vaca Gallega a l'Estil Francès & Ou de Guatlla

Carbonara de Calamar a la Sayrach (M) - 26€

Interpretació Modernista de La Dama de Linguinis de Calamar

Tartar de Tonyina - 28€

Tonyina Bluefin Sostenible amb "Eau de Tomate" & Mascarpone d'Alfàbrega

Crudo de Corvina – 25€

Amb Xampinyons & Vinagreta de Llimona Marroquina

Ostra a l'Estragó (M) – 6€ /un.

Sorlu N°3, Vinagreta de Vi Blanc, Escalunya & Estragó

Végétarien

Stracciatella alla Siciliana (V, F*) – 19€

Stracciatella di Bufala, Caponata Siciliana & Pane Carasau

Salade d'Été (V, F*) – 17€

Amanida de Síndria, Fetta, Pinyons amb Menta

Salade d'Endives et Gorgonzola (V, F*) – 20€

Amanida d'Endívies amb Gorgonzola, Nous & Mel

Poireaux Rôstis (V, F) – 19€

Porros Rostits al Forn amb Pesto d'Avellanes & Rave Rusticano

Primo Piatto

Tortelli di Ricotta (V) - 29€

Tortelli Farcit amb Ricotta, Carabasseta Saltada & Emulsió de Tomàquet

Rigatoni al Ragù Bianco – 29€

Ragù Blanco Tradicional, Pols de Llorer & Parmigiano

Risotto agli Asparagi (VO) - 30€

Risotto d'Espàrrecs amb Guanciale Cruixent & Ametlles Torrades

Spaghetti alla Chitarra, Salsa Arrabiata & Llamàntol (M) – 38€

Bitxo, All & Oli d'Oliva Verge Extra

Servei de Pa - 4€

Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia alimentària en el moment de realitzar la comanda.

Els nostres plats poden contenir traces de fruits secs.

*V – Vegetarià / M – Marisc / F – Fruits Secs / * – Opció sense Fruits Secs / VO – Opció Vegetarià*



Les Plats

(Per Compartir)

Lotte de Mer Grillée – 29€

Rap amb Emulsió de Safrà, Textures de Tomàquet & Blat Negre

Branzino alla Griglia (F*) – 30€

Llobarro amb Puré d'Albergínia, Ceba Adobada, Tomàquets Semisecs, Olives & Festuc

Bacallà al Méditerranéenne (F*) – 28€

Crumble Mediterrani, Tomàquets Semisecs, Olives i Tàperes

Filet de Vedella – 37€

Amb Polenta Fregida, Escalunyes Confitades, Espinacs Saltats & Demi-Glace - (180g)

Lapin à la Provençale – 31€

Conill Estofat amb Herbes Provençals, Puré de Tomàquet & Olives

Agneau Grillé - 34€

Xai a la Brasa, Endívies Rostides, Yogurt de Menta, Sumac & Demi-Glace

Wellington de Magret d'Ànec - 34€ (p.p. min 2)

Tòfona Fresca & Bolets

Garniture

Patates Fregides & Tòfona (V) - 8€

Patates Tallades a mà amb Tòfona & Tocs Salats

Patates al Forn (V) - 6€

Mantega d'Herbes & All

Broccolini a la Planxa (V) – 7€

Panses Sultanes, Pa Ratllat Amb All & Lima

Salade Verte à la Française (V) – 6€

Amanida Clàssica de Fulles amb una Vinagreta Francesa

Salade de Tomates (V) – 6€

Amanida de Tomàquet amb Vinagreta Balsàmica

Servei de Pa - 4€

Si us plau, informeu-nos de qualsevol al·lèrgia alimentària en el moment de realitzar la comanda.

Els nostres plats poden contenir traces de fruits secs.

*V – Vegetarià / M – Marisc / F – Fruits Secs / * - Opció sense Fruits Secs / VO – Opció Vegetarià*