



Est. 1984

*Bienvenido a **La Dama**, una institución en Barcelona desde 1984, donde la tradición se une a la imaginación en cada bocado.*

Nuestro menú celebra los vibrantes sabores de la Francia mediterránea y la Italia costera, enriquecidos con una sutil alma catalana. Los platos clásicos se acentúan con toques contemporáneos. Diseñado para compartir, cada plato invita a la conexión, la conversación y la alegría de una mesa bien querida.

Saboree el legado. Comparta el momento.

#herlittlesecret

www.la-dama.com

@theladama



Hors d'Oeuvre

Steak Tartar de La Dama – 27€

Nuestro Exclusivo Tartar de Solomillo de Vaca Gallega al Estilo Francés & Huevo de Codorniz

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

Interpretación Modernista de La Dama de Linguinis de Calamar

Tartar de Atún – 28€

Atún Bluefin Sostenible con "Eau de Tomate" & Mascarpone de Albahaca

Crudo de Corvina – 25€

Con Champiñones & Vinagreta de Limón Marroquí

Ostra al Estragón (M) – 6€ /ud.

Sorlut N°3, Vinagreta de Vino Blanco, Chalota & Estragón

Végétarien

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

Stracciatella di Bufala, Caponata Siciliana & Pane Carasau

Salade d'Été (V, F*) – 17€

Ensalada de Sandía, Fetta, Piñones & Menta

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

Ensalada de Endibias con Gorgonzola, Nueces & Miel

Poireaux Rôstis (V, F) – 19€

Puerros Asados al Horno con Pesto de Avellanas & Rábano Rusticano

Primo Piatto

Tortelli di Ricotta (V) - 29€

Tortelli Relleno con Ricotta, Calabacín Salteado & Emulsión de Tomate

Rigatoni al Ragù Bianco – 29€

Ragù Blanco Tradicional, Polvo de Laurel & Parmigiano

Risotto agli Asparagi (VO) - 30€

Risotto de Espárragos con Guanciales Crujiente & Almendras Tostadas

Spaghetti alla Chitarra con Salsa Arrabiata & Bogavante (M) – 38€

Salsa de Guindilla, Ajo & Aceite de Oliva Virgen Extra

Servicio de Pan - 4€

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria en el momento de su elección de comida.

Nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos.

*V – Vegetariano / M – Mariscos / F – Frutos Secos / * Opción sin Frutos Secos / VO – Opción Vegetariana*



Les Plats

(Para Compartir)

Lotte de Mer Grillée – 29€

Rape con Emulsión de Azafrán, Texturas de Tomate & Trigo Sarraceno

Branzino alla Griglia (F*) – 30€

Lubina con Puré de Berenjena, Cebolla Encurtida, Tomates Semisecos, Aceitunas & Pistacho

Bacalao al Méditerranéenne (F*) – 28€

Crumble Mediterráneo, Tomates Semisecos, Aceitunas & Alcaparras

Solomillo de Ternera – 37€

Con Polenta Frita, Chalotas Confitadas, Espinacas Salteadas & Demi-Glace - (180g)

Lapin à la Provençale – 31€

Conejo Estofado con Hierbas Provenzales, Puré de Tomate & Aceitunas

Agneau Grillé - 34€

Cordero a la Brasa, Endivias Asadas, Yogurt de Menta, Zumaque & Demi-Glace

Wellington de Magret de Pato - 34€ (p.p. min 2)

Trufa Fresca & Setas

Guarniciones

Patatas Fritas & Trufa (V) - 8€

Patatas Cortadas a Mano con Trufa & Toques Salados

Patatas al Horno (V) – 6€

Mantequilla de Hierbas & Ajo

Broccolini a la Plancha (V) – 7€

Pasas Sultanas, Pan Rallado Con Ajo & Lima

Salade Verte à la Française (V) – 6€

Clásica Ensalada de Hojas con una Vinagreta Francesa

Salade de Tomates (V) – 6€

Ensalada de Tomate con Vinagreta Balsámica

Servicio de Pan - 4€

Por favor, infórmenos de cualquier alergia alimentaria en el momento de su elección de comida.

Nuestros platos pueden contener trazas de frutos secos.

*V – Vegetariano / M – Mariscos / F – Frutos Secos / * Opción sin Frutos Secos / VO – Opción Vegetariana*