



La Dama

Est. 1984

Secret Apartment
Restaurant • Events • Coctelería

La Dama

Menú de Navidad – 90€

25 de diciembre de 2025

Hors d’Oeuvre

Carpaccio de Pulpo (M)

Finas Lonchas de Pulpo con Hinojo, Cebolla Encurtida & un Toque de Pimienta de Sichuan

Carxofa a la Brasa (C)

Alcachofa a la Parrilla, Jamón Ibérico & Trufa Negra

Entrante

Escudella ~ Sopa de Galets (C, G*)

Sopa Tradicional Catalana de Navidad con “Pelota”

Les Plats

Pollastre Rostit

Pollo Asado & Puré de Patatas

o

Suquet de Peix (M)

Guiso Tradicional con Lubina & Moluscos

Postre

Surtit de Torrons (F)

Surtido de Turrones: Almendra & Miel de Azahar / Pistacho, Trufa & Frambuesa Liofilizadas

Bûche de Noël (G, F)

Mousse de Vainilla, Centro de Mandarina & Cava con Galleta de Cacao, Avellana & Especias

Por favor infórmenos cualquier alergia o restricción alimentaria. Platos pueden contener trazas de frutos secos.

V – Vegetariano / V – Opción Vegetariana / F – Frutos Secos / F* – Opción sin Frutos Secos*

M – Mariscos / C – Cerdo / C – Opción sin Cerdo / G – Gluten / G* – Opción sin Gluten*

La Dama

Menú de Sant Esteve – 90€

26 de diciembre de 2025

Hors d’Oeuvre

Carpaccio de Pulpo (M)

Finas Lonchas de Pulpo con Hinojo, Cebolla Encurtida & un Toque de Pimienta de Sichuan

Carxofa a la Brasa (C)

Alcachofa a la Parrilla, Jamón Ibérico & Trufa Negra

Entrante

Canelons de Sant Esteve (C, G)

Canelones de Carne con Bechamel & Trufa

Les Plats

Fricandó a la Catalana

Estofado Catalán de Ternera & Setas con Parmentier & Demi-Glace

o

Bacallà Confitat

Bacalao Confitado con Texturas de Puerro

Postre

Surtit de Torrons (F)

Surtido de Turrones: Almendra & Miel de Azahar / Pistacho, Trufa & Frambuesa Liofilizadas

Bûche de Noël (G, F)

Mousse de Vainilla, Centro de Mandarina & Cava con Galleta de Cacao, Avellana & Especias

Por favor infórmenos cualquier alergia o restricción alimentaria. Platos pueden contener trazas de frutos secos.

V – Vegetariano / V – Opción Vegetariana / F – Frutos Secos / F* – Opción sin Frutos Secos*

M – Mariscos / C – Cerdo / C – Opción sin Cerdo / G – Gluten / G* – Opción sin Gluten*

La Dama

Navidad & Sant Esteve

25 & 26 de diciembre de 2025

Menú Vegetariano / Vegano – 90€

Hors d’Oeuvre

Carpaccio de Céleri-Rave (V)

Finas Rodajas de Apio Nabo con Olivas & Ricotta Ahumada

Carxofes a la Brasa (V)

Alcachofas a la Brasa & Gremolata

Entrantes

Escudella ~ Sopa de Galets Vegetariana (G*, V)

Sopa Tradicional Catalana con Ricotta & Espinacas

(Navidad)

Canelons de Sant Esteve (G, V)

Salteado de Vegetales con Bechamel & Trufa

(Sant Esteve)

Les Plats

Farcellets de Bolets (V)

Farcellets Rellenos de Setas, Patata & Trufa Negra

o

Tartaleta de Puerros (G, V)

Tartaleta Rellena de Puerros, Beurre Blanc & Falso Caviar Vegetal

Postre

Surtit de Torrons (F)

Surtido de Turrones: Almendra & Miel de Azahar / Pistacho, Trufa & Frambuesa Liofilizadas

Bûche de Noël (G, F)

Mousse de Vainilla, Centro de Mandarina & Cava con Galleta de Cacao, Avellana & Especias

Por favor infórmenos cualquier alergia o restricción alimentaria. Platos pueden contener trazas de frutos secos.

V – Vegetariano / V – Opción Vegetariana / F – Frutos Secos / F* – Opción sin Frutos Secos*

M – Mariscos / C – Cerdo / C – Opción sin Cerdo / G – Gluten / G* – Opción sin Gluten*