

A roasted duck is positioned in the upper left corner of the image. A large cleaver with a wooden handle and a metal blade is in the upper right. The background is a dark, textured wooden surface. In the lower right, there are several vegetables: a whole roasted onion, a roasted tomato with a sprig of rosemary, a whole roasted carrot, and several yellow potato wedges. In the lower left, there are some mushrooms and a sprig of rosemary.

LA BRASSERIE DU  
GOTHIQUE

*Jornada Gastronòmica  
de l'Ànec*

Del 3 al 12 de Juny de 2016

*Jornada Gastronòmica  
del Pato*

Del 3 al 12 de Junio de 2016

*Duck Specialties Festival*

June 2016 3<sup>rd</sup> to 12<sup>th</sup>

*Freixenet*

**PICA PICA – PICA PICA – PICA PICA**

**Profiterol de trompetes de la mort i foie  
amb espàrrecs de marge i compota de ceba**  
Profiterol de trompetas de la muerte y foie  
con espárragos trigueros y compota de cebolla  
*Profiterol stuffed with wild mushrooms and foie  
accompanied by asparagus and onion compote*

**Amanida de pernil d'ànec casolà amb préssec, alvocat,  
nous, sorbet d'oli d'oliva i reducció de modena**  
Ensalada de jamón de pato casero con melocotón, aguacate,  
nueces, sorbete de aceite de oliva y reducción de modena  
*Salad with homemade duck ham, peach, avocado,  
nuts, olive oil sorbet and Modena reduction*

**Ravioli “mar i muntanya” d'ànec, carbassa i gamba a la planxa  
amb emulsió de ceps i oli de marisc**  
Ravioli “mar y montaña” de pato, calabaza y gamba a la plancha  
con emulsión de boletus y aceite de marisco  
*Duck, pumpkin and shrimp ravioli with boletus and seafood emulsion*

**PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR  
PLATO PRINCIPAL A ESCOGER  
MAIN COURSE TO CHOOSE**

**Magret d'ànec a la brasa amb chutney de cireres, blinis de patates i ruca  
o Confit d'ànec amb fondant de patata, pera a la vainilla  
i salsa agredolça de taronja**  
Magret de pato a la brasa con chutney de cerezas, blinis de patatas y rúcula  
o Confit de pato con fondant de patata, pera a la vainilla  
y salsa agridulce de naranja  
*Grilled duck breast with cherry chutney, potato blinis and arugula  
or Duck confit with fondant potato, pear in vanilla and orange sauce*

**POSTRES – POSTRE – DESSERT**

**Tiramisú de gerd i pistatxo amb sorbet de mora**  
Tiramisú de frambuesa y pistacho con sorbete de mora  
*Raspberry and pistachio tiramisu with blackberry sorbet*

**Selecció de vi negre a escollir (1 Ampolla per a dues persones)  
Selección de vino tintos a escoger (1 Botella para dos personas)**  
*Red wine selection to choose (1 bottle for two people)*

**Segura Viudas Garnacha – D.O. Catalunya (Garnatxa)  
Mantibre – D.O.C. Rioja (Tempranillo)  
B7 Tinto – D.O. Utiel-Requena (Bobal, Shiraz y Cabernet Franc)**

**preu per persona / precio por persona / price per person  
35 € (IVA inclòs / IVA incluido / VAT included)**

---

**On – Dónde – Where**

Restaurante La Brasserie du Gothique (C/dels Arcs, 10)  
Planta 1ª Hotel Catalonia Catedral, Barcelona

**Reserves – Reservas – Booking**

Telf.: 93 318 70 66 · reservas@brasserie-gothique.com