



LA GORMANDA
• RESTAURANT •

• CARTA •

- Bunyols de calamars amb la seva tinta (8,00 €)
Musclos a l'empordanesa (9,50€)
Bomba de pop, cremeta de rocoto i allioli d'all negre (4,50 €/u)
Albergínia confitada (7,50 €)
"Gaspacho" de remolatxa, raïm i ruca (8,50 €)
Cargols a la Gormanda (10,00 €)
Tàrtar de tomàquet, anguila fumada, foie micuit i crema d'alvocat amb cruixent d'oli (11,00€)
Selecció de verduretes amb vinagreta de tamarinde i taronja (9,50€)
Bonítol a baixa temperatura, amb ceba, tàperes i fonoll. (12,50€)
Brotxetes de vieira, papada i pressec d'Ordal a la brasa (13,50 €)
Llenties beluga saltejades amb peix mantega, espinacs i cansalada (14,00€)
Crestes i pedrers de gall amb escalunyes (9,00€)
Gyozas de carn d'olla (13,50 €)
Carpaccio de gamba vermella amb rabanetes, portobello i oli de tòfona (25,00 €)
Tàrtar de ventresca de tonyina salvatge Balfegó (21,00 €)
Arròs de calamarcets, bolets i botifarra negra (20,00 €)
Peix del dia amb espàrrecs verds, mongetes i tirabecs (S.M.)
Lluç a la brasa amb col, cigrons, patata i botifarra blanca (16,00 €)
Parpatana de tonyina amb pebrots del piquillo confitats (18,50 €)
Caneló d'ànec amb ceps i foie (18,00 €)
Steak tartar de cèrvol amb gelat de mostassa i rayford (19,50 €)
Entrecot de vaca vella (20,00 €)
Pa (1,00 €/u) Pa amb tomàquet (1,75 €/u)

• POSTRES •

- Bombó de xocolata XXL (6,50 €)
Streussel d'avellana amb fruita de la passió i mango (5,50 €)
Pa de passic de tè verd amb xocolata blanca i gelat de nata i gíngebre (6,50 €)
Gelats artesanals (5,00€)
Recuit de drap amb confitura d'oli i cruixent de mel (5,00€)
Selecció de formatges (11,00€)