



LA GORMANDA
• RESTAURANT •

• CARTA •

- Buñuelos de calamares en su tinta (8,00 €)
Mejillones a la empordanesa (9,50€)
Bomba de pulpo, cremita de rocoto y allioli de ajo negro (4,50 €/u)
Berenjena confitada (7,50 €)
Gazpacho de remolacha, uva y rúcula (8,50 €)
Caracoles a la Gormanda (10,00 €)
Tartar de tomate, anguila ahumada, foie micuit y crema de aguacate con crujiente de aceite (11,00€)
Selección de verduritas con vinagreta de tamarindo y naranja (9,50€)
Bonito a baja temperatura, con cebolla, alcaparras e hinojo (12,50€)
Brochetas de vieira, papada y melocotón de Ordal a la brasa (13,50 €)
Lentejas beluga salteadas con pez mantequilla, espinacas y panceta (14,00€)
Crestas y mollejas de gallo con chalotas (9,00€)
Gyozas de “carn d’olla” (13,50 €)
Carpaccio de gamba roja con rabanitos, portobello y aceite de trufa (25,00 €)
Tartar de ventresca de atún salvaje Balfegó (21,00 €)
Arroz de calamarcitos, setas y butifarra negra (20,00 €)
Pescado del día con espárragos, judías verdes y tirabeques (S.M.)
Merluza a la brasa con col, garbanzos, patata y butifarra blanca (16,00 €)
Parpatana de atún a la brasa con pimientos del piquillo (18,50 €)
Canelón de pato con boletus y foie (18,00 €)
Steak tartar de ciervo con helado de mostaza y rayford (19,50 €)
Entrecot de vaca vieja (20,00 €)
Pan (1,00 €/u) Pan con tomate (1,75 €/u)

• POSTRES •

- Bombón de chocolate XXL (6,50 €)
Streussel de avellana con fruta de la pasión y mango (5,50 €)
Bizcocho de té verde con chocolate blanco y helado de nata y gengibre (6,50 €)
Helado artesanal (5,00€)
“Recuit de drap” con confitura de aceite y crujiente de miel (5,00€)
Selección de quesos (11,00€)