



LA GORMANDA
• RESTAURANT •

• **MENÚ MEDIODÍA** •

(según mercado)

Aperitivo, primero, segundo y postre

21€

Incluye pan y agua

Menú de lunes a viernes, excepto festivos

• **MENÚ DEGUSTACIÓN** •

(pregunte por nuestra sugerencia)

50€

• **CARTA** •

Berenjena confitada (7,50 €)

Escabeche de puerros y boniato (9,50 €)

Calabaza con carbonara de piñones (12,50€)

Aguacate a la brasa con tomatillo mexicano (9,50€)

Gyozas de carn d'olla (13,50 €) Suplemento caldo (3,50€)

Bomba de pulpo, cremita de rocoto y allioli de ajo negro (4,50 €/u)

Buñuelos de calamares con su tinta (8,00 €)

Alcachofas del Prat con almejas japónicas (18,00€)

Caracoles a la Gormanda (11,50€)

Tartar de ventresca de atún salvaje con erizo de mar, huevo y picada de wasabi fresco (24,00€)

Carpaccio de gamba roja con rabanitos, portobello y aceite de trufa (25,00 €)

Huevo a baja temperatura con vieiras, galeras y setas de temporada (15,50€)

Garbanzos con bogavante (27,00€)

Arroz de calamarcitos y setas (20,00 €)

Merluza a la brasa con col, garbanzos, patata y butifarra negra (17,00 €)

Parpatana de atún a la brasa con escalonias y pimiento escalivado (18,50 €)

Canelón de pato con boletus y foie (18,00 €)

Perdiz guisada con bizcocho de oliva negra y ajo blanco de castaña (19,50€)

Steak tartar de ciervo con helado de mostaza y rayford (19,50 €)

Manitas de cerdo mar y montaña con judías del ganxet (18,50 €)

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€)