



LA GORMANDA
• RESTAURANT •

• **MENÚ MIGDIA** •

(segons mercat)

Aperitiu, primer, segon i postre

Inclou pa i aigua

Menú de dilluns a divendres, excepte festius

21€

• **MENÚ DEGUSTACIÓ** •

(pregunti per la nostra suggerencia)

50€

• **CARTA** •

Albergínia confitada (7,50 €)

Escabeix de porros i boniato (9,50 €)

Carbassa amb carbonara de pinyons (12,50€)

Alvocat a la brasa amb tomatillo mexicano (9,50€)

Gyozas de carn d'olla (13,50 €) Suplement brou (3,50€)

Bomba de pop, cremeta de rocoto i allioli d'all negre (4,50 €/u)

Bunyols de calamars amb la seva tinta (8,00 €)

Carxofes del Prat amb cloïsses japoniques (18,00€)

Cargols a la Gormanda (11,50€)

Tartar de ventresca de tonyina salvatge amb garota, ou i picada de wasabi fresc (24,00€)

Carpaccio de gamba vermella amb rabanetes, portobello i oli de tòfona (25,00 €)

Ou a baixa temperatura amb vieires, galeres i bolets de temporada (15,50€)

Cigrons amb llamàntol (27,00€)

Arròs de calamarcets i bolets (20,00 €)

Lluç a la brasa amb col, cigrons, patata i botifarra negra (17,00 €)

Parpatana de tonyina a la brasa amb escalònies i pebrot escalivat (18,50 €)

Caneló d'ànec amb ceps i foie (18,00 €)

Perdiu guisadeta amb pa de pessic d'oliva negra i ajo blanco de castanya (19,50€)

Steak tartar de cèrvol amb gelat de mostassa i rayford (19,50 €)

Peus de porc mar i montaña amb mongetes del ganxet (18,50 €)

Entrecot de vaca vella (20,00 €)

Pa (1,00/u€) Pà 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€)