



**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)

**58€**

• **CARTA** •

Berenjena confitada con papada y anguila ahumada (10,50 €)

Puerros a baja temperatura con burrata, tomates "cherry" y pesto (11,00 €)

Gazpacho de remolacha, uva y rúcula (9,80€)

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 (5,90 €/u)

Buñuelos de calamares con su tinta (9,50 €)

Mejillones a la empordanesa (11,50€)

Caracoles a la Gormanda (12,50€)

Tartar de ventresca de atún salvaje con huevos de salmón, yema curada y picada de rayford fresco (24,50€)

Carpaccio de gamba roja con rabanitos, portobello y aceite de trufa (25,80 €)

Huevo a baja temperatura con vieiras, galeras y setas de temporada (16,50€)

Garbanzos con bogavante (27,00€)

Arroz de calamarcitos y setas(21,00 €)

Merluza a la brasa con col, garbanzos, patata y butifarra negra (18,50 €)

Parpatana de atún a la brasa con escalonias y pimiento escalivado (19,50 €)

Canelón de pato con boletus y foie (18,50 €)

Presa ibérica con cerezas, chalotas y carbonara de piñones (21,00€)

Steak tartar de vaca vieja con helado de mostaza y rayford (21,00 €)

Manitas de cerdo mar y montaña con judías del ganxet (19,80 €)

Entrecot de vaca vieja (21,50 €)

Pan (1,00 €/u) Pan con tomate (1,75 €/u)

• **POSTRES** •

Bombón de chocolate XXL (6,90 €)

Streussel de avellana con fruta de la pasión y mango (6,50 €)

Bizcocho de té verde con chocolate blanco y helado de nata y gengibre (6,90 €)

Helado artesanal (5,60€)

Recuit de drap con confitura de aceite y crujiente de miel (5,50€)

Selección de quesos (11,00€)