



**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)

**58€**

• **CARTA** •

- Albergínia confitada, amb papada i anguila fumada (10,50 €)  
Porros a baixa temperatura amb burrata, tomàquets "cherrys" i pesto (11,00 €)  
"Gazpacho" de remolatxa, raïm i ruca (9,80€)  
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 (5,90 €/u)  
Bunyols de calamars amb la seva tinta (9,50 €)  
Musclos a l'empordanesa (11,50€)  
Cargols a la Gormanda (12,50€)  
Tartar de ventresca de tonyina salvatge amb ous de salmó, rovell curat i picada de rayford fresc (24,50€)  
Carpaccio de gamba vermella amb rabanetes, portobello i oli de tòfona (25,80 €)  
Ou a baixa temperatura amb vieires, galeres i bolets de temporada (16,50€)  
Cigrons amb llamàntol (27,00€)  
Arròs de calamarcets i bolets (21,00 €)  
Lluç a la brasa amb col, cigrons, patata i botifarra negra (18,50 €)  
Parpatana de tonyina a la brasa amb escalònies i pebrot escalivat (19,50 €)  
Caneló d'ànec amb ceps i foie (18,50 €)  
Presca ibèrica amb cireres, cebetes i carbonara de pinyons (21,00€)  
Steak tartar de vaca vella amb gelat de mostassa i rayford (21,00 €)  
Peus de porc mar i montaña amb mongetes del ganxet (19,80 €)  
Entrecot de vaca vella (21,50 €)  
Pa (1,00/u€) Pà amb tomàquet (1,75€/u)

• **POSTRES** •

- Bombó de xocolata XXL (6,90 €)  
Streussel d'avellana amb fruita de la passió i mango (6,50 €)  
Pa de passic de tè verd amb xocolata blanca i gelat de nata i gíngebre (6,90 €)  
Gelats artesanals (5,60€)  
Recuit de drap amb confitura d'oli i cruixent de mel (5,50€)  
Selecció de formatges (11,00€)