



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• CARTA •

De dimarts a dissabte

- Navalles a la brasa amb salsa tomka (17,50€)
 - Bomba de pop (6,95€/u)
- Albergínia confitada, amb papada i anguila fumada (12,90€)
- Anxoves, pebrot escalivat amb sarment i formatge Petitot (17,00€)
- Amanida Rusa, llamàntol del país i maionesa de wasabi (29,00€)
 - Cloïsses al vapor de mezcal (preu s.m.)
- Tàrtar de ventresca Balfegó amb caviar Amur Beluga (32,50€)
 - Cargols a la Gormanda (15,50€)
 - Gyozes de carn d'olla (15,30€/6u)
 - Gyozes de gamba (16,50€/6u)
- Arròs d'escamarlans de Vilanova (28,90€)
- Roger, musclos de roca i fonoll (25,00€)
 - Rap negre a l'all cremat (29,00€)
- Parpatana de tonyina a la brasa amb cabdells amanits amb "santurce" (22,50€)
- Steak tartar d'ànec, foie micuit i ous de truita de riu de Tavascan (25,00€)
- Coca de Garrinet, taronja confitada i avellanes garrapinyades (26,00€)
- Presca ibèrica amb escalonies encurtides i fulles de mostassa (24,90€)
 - Peus de porc amb gamba vermella (23,90€)
 - Pa (1,00/u€) Pa amb tomàquet (1,75€/u)

• MENÚ DEGUSTACIÓ •

(pregunti per les nostres suggerències)

68€

• POSTRES •

- Selecció de formatges artesanals (13,90€)
- Maduixes farcides amb crema de xocolata blanca i festucs (6,50€)
- Poma especiada amb crema chiboust i gelat de nata i gingebre (9,20€)
- Lingot de gianduja amb cruixent de xocolata (9,50€)



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• CARTA •

De martes a sábado

- Navajas a la brasa con salsa tomka (17,50€)
- Bomba de pulpo (6,95€)
- Berenjena confitada, con papada y anguila ahumada (12,90€)
- Anchoas, pimiento asado con sarmiento i queso Petitot (17,00€)
- Ensalada Rusa, bogavante del país y mayonesa de wasabi (29,00€)
- Almejas al vapor de mezcal (precio s.m.)
- Tartar de ventresca Balfegó con caviar Amur Beluga (32,50€)
- Caracoles a la Gormanda (15,50€)
- Gyozas de "carn d'olla" (15,30€/6u)
- Gyozas de gamba (16,50€/6u)
- Arròs d'escamarlans de Vilanova (28,90€)
- Roger, mejillones de roca y hinojo (25,00€)
- Rape negro al "all negre" (29,00€)
- Parpatana de atún a la brasa con cogollos aderezados con "santurce" (22,50€)
- Steak tartar de pato, foie micuit y huevas de trucha de Tavascan (25,00€)
- Coca de cochinitillo, naranja confitada y avellanas garrapiñadas (26,00€)
- Presa ibérica con escalonias encurtidas y hojas de mostaza (24,90€)
- Manitas de cerdo con gamba roja (23,90€)
- Pan (1,00/u€) Pan con tomate (1,75€/u)

• MENÚ DEGUSTACIÓN •

(pregunte por nuestras sugerencias)

68€

• POSTRES •

- Selección de quesos artesanales (13,90 €)
- Fresas rellenas con crema de chocolate blanco y pistachos (6,50 €)
- Manzana especiada con crema chiboust y helado de nata y jengibre (9,20 €)
- Lingote de gianduja con crujiente de chocolate (9,50€)



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• MENU •

From Tuesday to Saturday

- Grilled razor clams with tomka sauce (€ 17.50)
- Octopus bomb (€ 6.95)
- Candied eggplant, with pork jowl and smoked eel (€ 12.90)
- Anchovies, roasted pepper with vine shoots and Petitot cheese (€ 17.00)
- Russian salad, country lobster and wasabi mayonnaise (€ 29.00)
- Mezcal steamed clams (s.m. price)
- Balfegó belly tartar with Amur Beluga caviar (€ 32.50)
- Snails a la Gormanda (€ 15.50)
- "Carn d'olla" gyozas (€ 15.30/6u)
- Prawn gyozas (€ 16.50/6u)
- Rice with scampi (€ 28.90)
- "Roger", rock mussels and fennel (€25.00)
- Black Monkfish "All cremat" (€ 29.00)
- Grilled tuna parpatana with buds seasoned with "santurce" (€ 22.50)
- Duck steak tartare, foie micuit and trout roe from Tavascan (€ 25.00)
- Coca suckling pig, candied orange and candied hazelnuts (€ 22.50)
- Iberian pork with pickled shallots and mustard leaves (€24.90)
- Pig's trotters with red prawn (€ 23,90)
- Bread (€ 1.00 / u) Tomato bread (€ 1.75 / u)

• TASTING MENU •

(ask for our suggestions)

68€

• DESSERTS •

- Selection of artisanal cheeses (13,90€)
- Strawberries stuffed with white chocolate cream and pistachios (€ 6.50)
- Spicy apple with chiboust cream and cream and ginger ice cream (€ 9,20)
- Gianduja ingot with chocolate crunch (9,50€)