



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• CARTA •

- Anxoves, pebrot escalivat amb sarment i formatge Petitot (17,00€)
Albergínia confitada, papada i anguila fumada (12,90€)
Flors de carbassó farcides de céleri i carbonara de pinyons (17,50€)
Tripa de bacallà, concasse de tomàquet, tàperes, rabanetes i gelat de poma, fonoll i cogombre (19,50€)
Flam de foie, figues coll de dama, pernil ibèric i crumble (18,00€)
Verat curat, llenties de Puy, fulles tendres i tonka (17,50€)
Calamar de potera a la brasa, enoki amb tinta i bunyol (23,00€)
Cargols a la Gormanda (15,50€)
Arròs de galeres i allioli d'all negre (20,90€)
Roger, escopinyes i bisque (25,00€)
Rajada, holandesa i caviar Amur Beluga (22,50)
Parpatana de tonyina a la brasa amb cabdells amanits amb "santurce" (23,00€)
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€)
Xuletó de vaca "de gla" del País Vasc a la brasa i pebrots del padró (70,00€/kg)
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, crema chiboust i gelat de nata i gingebre (9,20€)
Lingot de gianduja amb cruixent de xocolata (9,50€)
-
-



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• CARTA •

- Anchoas, pimiento escalivado con sarmiento y queso Petitot (17,00€)
Berenjena confitada, papada y anguila ahumada (12,90€)
Flores de calabacín rellenas de céleri y carbonara de piñones (17,50€)
Tripa de bacalao, concasse de tomate, alcaparras, rabanitas y helado de manzana, hinojo y pepino (19,50€)
Flan de foie, higos cuello de dama, jamón ibérico y crumble (18,00€)
Caballa curada, lentejas de Puy, hojas tiernas y tonka (17,50€)
Calamar de potera a la brasa, enoki con tinta y buñuelo (23,00€)
Caracoles a la "Gormanda" (15,50€)
Arroz de galeras y allioli de ajo negro (20,90€)
Salmonete, berberechos y bisque (25,00€)
Raya, holandesa y caviar Amur Beluga (22,50)
Parpatana de atún a la brasa con cogollos aliñados con "santurce" (23,00€)
Steak tartar de pato, foie micuit y huevos de trucha de río de Tavascan (25,00€)
Coca de cochinitillo,, naranja confitada y avellanas garrapiñadas (26,00€)
Chuletón de vaca "de bellota" del País Vasco a la brasa y pimientos del padrón (70,00€/kg)
Manitas de cerdo y 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 artesaos (13,90 €)
Fresas rellenas con crema de chocolate blanco y pistachos (6,50 €)
Manzana especiada, crema chiboust y helado de nata y jengibre (9,20 €)
Lingote de gianduja con crujiente de chocolate (9,50€)
-
-



LA GORMANDA

• RESTAURANT •

• MENU •

- Anchovies, roasted pepper with a branch and Petitot cheese (€17.00)
Aubergine confit, with puff pastry and smoked eel (€12.90)
Zucchini flowers stuffed with celery and pine nut carbonara (€17.50)
Cod tripe, tomato concasse, capers, radishes and apple, fennel and cucumber ice cream (€19.50)
Flam de foie, figs, Iberian ham and crumble (€18.00)
Cured mackerel, Puy lentils, tender leaves and tonka (€17.50)
Grilled potera squid, enoki with ink and donut (€23.00)
Snails a la Gormanda (€15.50)
Shrimp rice (€20.90)
Red mulled, common cockle and fennel (€25.00)
Ray with hollandaise and Amur Beluga caviar (€22.50)
Grilled tuna parpatana with buds seasoned with "santurce" (€23.00)
Duck steak tartare, foie gras and Tavascan river trout eggs (€25.00)
Chicken coke, candied orange and candied hazelnuts (€26.00)
Grilled "de gla" beef brisket from the Basque Country (€70.00/kg)
Pork feet with red prawn (€23.90)
Bread (€1.00/unit) Bread with tomato (€1.75/unit)

• 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, chiboust cream and cream and ginger ice cream (€ 9,20)
Gianduja ingot with chocolate crunch (€ 9,50)
-
-