



MENÚ DEGUSTACIÓ · MENÚ DEGUSTACIÓN · *TASTING MENU*

APERITIU · APERITIVO · *APPETIZER*

Ostra Gillaudeau N°2 al natural
Ostra Gillaudeau N°2 al natural
Fresh Gillaudeau oyster N°2

LA GILDA amb tonyina Balfegó, lobarro currat, ceba tendra i maionesa de soia
LA GILDA con atún Balfegó, lubina currada, cebolleta y mayonesa de soja
THE "GILDA" with blue fin tuna, cured seabass, spring onion and soy mayonnaise

ENTRANTS · ENTRANTES · *STARTERS*

Caneló de gamba, llima i coco
Canelón de gamba, lima y coco
Prawn cannelloni, lime and coco

Vieira i crema fina de porro
Vieira y crema fina de puerro
Scallop and fine leek cream

PRINCIPALS · PRINCIPALES · *MAINS*

Corvall del mediterrania la brasa amb pebrots escalivats
Corvina del mediterráneo a la brasa con pimientos asados
Grilled mediterranean meagre with roasted peppers

Costella de xai a la brasa, pastanaga i espàrrecs glassejats amb xarrop d'auró
Costilla de cordero a la brasa, zanahoria y espárragos glaceados con sirope de arce
Roasted lamb rib with carrots and asparagus, glazed with maple syrup

POSTRE · POSTRE · *DESERT*

Pastís de xocolata o de formatge
Tarta de chocolate o de queso
Chocolate cake or cheesecake

Preu per comensal 75€ (Iva inclos)
Precio por comensal: 75€ (IVA incluido)
Price per guest €75 (VAT included)

Inclou aigua, cafè i una copa de vi o cava/ Incluye agua, café y una copa de vino o cava/
Water, coffee and one glass of wine or cava included



Maridatge · Maridaje · *Pairing*

Q-CUMBER

Fino, Pisco, pepino, zumo de lima y azúcar

Copa de Verdejo

D.O Verdejo

Copa de Albariño

D.O Rias Baixas

Copa de Rioja Crianza

D.O.Ca. Rioja

Vanity Martini

Patron Silver, sirope de almendra amarga, zumo de lima, romero, ginger beer y clara de huevo

Preu per comensal 45€ · Precio por comensal 45€ · *Price per guest €45*