

le gourmand
restaurant

Menu

Del Jueves 6 de Febrero
hasta el Jueves 13 de Febrero 2025

Entradas

Calamar crujiente, sobre taco de panceta y mayonesa de trufa

Crunchy squid on Panceta with black truffle mayonnaise

Calamar croustillant, panceta, et mayonnaise a al truffe noir

Crema de pimientos asados y pollo al horno.

Roasted pepper and chicken soup

Velouté de poivrons et poulet rôtis

Quiche du jour

Platos principales

Carillada de cerdo sobre pure de tuberculos, hierbas frescas y torrezno

Pork cheeks stewed on mash tubers, fresh herbs and pork rinds

Joue de porc a l'étouffé sur purré de tubercules, herbes fraiches et couennes séchées

Bacalao fresco con salteado de Gulas, calçots y habitas baby confitadas

Fresh cod with sautéed baby eels, calçots and candied baby broad beans

Cabillaud frais accompagné d'anguilles sautées, calçots et fèves confites

Onglet aux échalottes

Desserts

Crème Brulée - Mousse au chocolat - Fromage Francais -

Café Gourmand (supp3€) - Glace ou Sorbet.

Tatin a la Banane flambée.

Precio 25Euros - Iva Inc

De Martes a Sabado

A medio día incluye Agua y 1 bebida

Servido de noche sin bebida

le gourmand
restaurant

Nuestros menús que les proponemos

"De toutes les passions,
la seule vraiment respectable me parait être la gourmandise."

Guy de Maupassant / Amoureux et primeurs

Menu Gourmandise

Entradas

Mejillones gratinados - *Gratinate mussels - Moules gratinées.*

Sopa de pescado casera. - *Home-made fish soup - Soupe de poissons faite maison.*

Queso de cabra asado en hojas de brik con sus pimientos y jamón serrano
Roasted Goat's cheese in a brick pastry with roasted peppers and serrano ham
Fromage de chèvre rôti en feuilles de brick, poivrons rôtis et jambon de pays

Platos

Tartare de boeuf / Steak Tartar.

Entrecot de ternera de Galicia a la sal de Guérande. Salsa Roquefort o 3 pimientos.

Galician Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt. Roquefort or 3 Peppers dressing.

Entrecôte de boeuf - Provenance Galice - grillée au sel de Guérande. Sauce Roquefort ou 3 poivres.

Magret de Pato con salsa de naranja y gengibre
Sliced duck Breast with Orange and ginger Sauce.

Magret de canard sauce à l'orange et gingembre

Pescado del día
Fish of the day
Poisson du jour

Postres

La crème brûlée.

Café o té Gourmand

Omelette Norvégienne
(flambée)

Baba al Grand Marnier

Assiette de deux fromages français

Precio 35€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida

Menu Gourmand

Entradas

Caracoles de Borgoña - *Snails of burgonde - Escargots de Bourgogne (6ud.)*

Ceviche de Dorada, Jalea de lima sobre gazpacho de pepinos con menta,
Sea bream ceviche and its lime jelly, with cucumber and mint gaspacho

Ceviche de dorade et sa gelée de citron vert, sur gaspacho de concombre et menthe

Ensalada de carne de vieras con tomates confitados.

Scallops salad with home made cristalized tomatoes

Salade de saint Jacques et tomates confites

Platos

Corona de cordero asada con hierbas provenzales

Roasted Rack of lamb with provençal herbs

Carré d'agneau rôti aux herbes de Provence

Solomillo de ternera “Rossini”, con escalope de foie salteada y su
reducción balsámica de oporto.

*Tournedos “Rossini”, with pan-fried foie gras, black truffles, with balsamic and
port reduction.*

Tournedos “Rossini”, et son escalope de foie gras poêlée avec sa réduction balsamique au porto.

El Lengüado Meunière.

Pescado salvaje (según mercado)

Postres

Postres a elegir a la carta

o

Assiette de trois fromages

Precio 45€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida