

le gourmand  
restaurant

# Menu

Del Martes 20 de Marzo  
hasta el martes 29 de Marzo 2025

## Entradas

Taboule de sardinas ahumadas con salsa de tatziky

*Smoked sardine tabbouleh with tzatziki sauce*

Taboulé de sardines fumées à la sauce tzatziki

----

Coca de pimientos, presa de cerdo iberico con mayonesa de huevo frito

*Peppers coca, Iberian pork with fried egg mayonnaise*

Coca au poivrons, porc ibérique avec mayonnaise d'œufs frits

\*\*\*\*

Quiche du jour

## Platos principales

Canelon de ossobuco de ternera con bechamel de espinacas y brie

*Veal ossobuco cannelloni with spinach and brie béchamel*

Cannellonis d'ossobuco de veau aux épinards et béchamel au brie

----

Dorada rellena de tapenade en papillote de platano

*Sea bream stuffed with tapenade in banana papillote*

Daurade farcie à la tapenade en papillote de banane

----

Onglet aux échalottes

## Desserts

Crème Brulée - Mousse au chocolat - Fromage Français -

Café Gourmand (supp3€) - Glace ou Sorbet.

Precio 26 Euros - Iva Inc

De Martes a Sábado

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 36€ 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 Lenguado Meunière.

----

Pescado salvaje (según mercado)

## Postres

Postres a elegir a la carta

o

Assiette de trois fromages

Precio 46€ Iva inc.

Todo los días, medio día y Noche.

Sin Bebida

**Menú del mes -**  
**39€**

*Entradas /starters / Entrées*

**Flor de alcachofa con jamón de pato y sus mollejas confitadas**  
Artichoke flower with duck ham and confided gizzards  
*Fleur d'artichaut au jambon de canard et gésiers confits*

**Tarta tatin de Echalotas caramelizadas con suprema y lollipop de codornices**  
Caramelized shallot tarte tatin with supreme and quail lollipop  
*Tarte tatin aux échalotes caramélisées, suprême et sucette de caille*

**Mini canelón crujiente de gallina con crema de pipas de girasol caramelizadas y copos de parmesano**  
Mini crispy chicken cannelloni with caramelized sunflower seed sauce and parmesan flakes  
*Mini cannellonis de poulet croustillants à la crème de graines de tournesol caramélisées et flocons de parmesan*

*Platos principales / Main Courses*  
*Plats principaux*

**Garreta de cordero y sus declinaciones de ajos**  
Lamb shank in three garlic declination  
*Jarret d'agneau et sa déclinaison d'ail.*

**Pescado del día.**  
*Fish of the day.*  
*Poisson du jour.*

**Entrecot de ternera a la sal de Guérande.**  
- Salsa Roquefort o 3 pimientas.  
*Entrecot of beef grilled with 'Guérande' salt*  
*Roquefort or 3 Peppers dressing.*  
*Entrecôte de bœuf grillée au sel de Guérande. - Sauce Roquefort ou 3 poivres.*  
Prov- Galicia

**Salmonete Gaudí con su consomé y pad choy**  
Gaudí style red mullet with its consommé and pad choy  
*Rouget de Gaudí avec son consommé et son pad choy*

*Postres / Desserts*

**Plátanos flambeados con su mousse de dulce de leche, helado y cacahuets garapiñadas**  
La crème brûlée.  
- Café o té Gourmand -  
Surtido de 2 quesos franceses