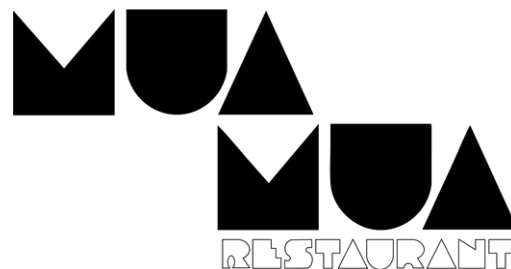


Para comenzar...



- Olivas kalamata & arbequina 4€
- Gilda Clásica 3€
- Pan de coca con tomate y AOVE 5€
- Pan de hogaza de masa madre 4,5€
- Pan de cereales 4,5€

Entrantes

- Steak tartar de solomillo con tuétano de vaca y pan sardo 25€
- Ensalada César con pollo escabechado y parmesano 17€
- Cóctel de langostinos con salsa cóctel trufada 20€
- Carpaccio de presa ibérica marinada con salsa de soja y queso trentino delle dolomiti 20€
- Cañaíllas a la bourguignon 24€
- Mejillones bouchot al estilo belga en papillote con patatas fritas 19€
- Canelones de pulara gratinados 17€

Arroces y pasta

- Linguine a la carbonara con guanciale y pecorino 17€
- Ravioli de quesos con mantequilla de salvia, parmesano y AOVE 19€
- Arroz seco con zamburiñas y gambas 28€ p/p (mín 2 pax)
- Arroz seco con calamar nacional y pollo coquelet 27€ p/p (mín 2 pax)
- Risotto de setas con coco y macadamia (vegano) 25€

Pescados

- Lubina de 800g a la sal con salsa tártara y patata panadera 56€
- Rodaballo a la brasa con agua de Lourdes y patata panadera 36€

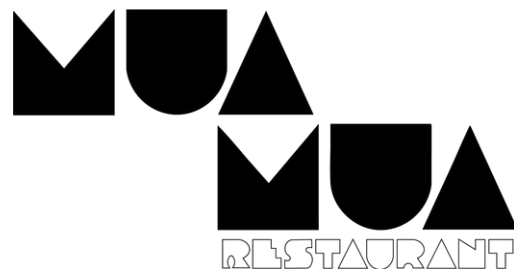
Carnes

- Costilla de Black Angus a baja temperatura 48h 36€
- Solomillo salsa café de París 36€

Postres

- Milhojas de nata montada 7€
- Crêpe Suzette flambeado con helado de vainilla Bourbon 10€
- Coulant de queso de cabra y miel con arena de sésamo 8€
- Piña a la brasa con crema y helado de coco 7€

Per començar...



- Olives kalamata i arbequina 4€
- Gilda Clàssica 3€
- Pà de coca amb tomàquet i OOVE 5€
- Pà de fogassa de massa mare 4,5€
- Pà de cereals 4,5€

Entrants

- Steak tàrtar de filet amb tuetà de vedella i pà sard 25€
- Amanida césar amb pollastre escabetxat i parmesà 17€
- Còctel de llagostins amb salsa còctel trufada 20€
- Carpaccio de presa ibèrica marinada amb salsa de soja i formatge trentino delle Dolomiti 20€
- Cañaillas a la bourguignon 24€
- Musclos bouchot a l'estil belga en papillota amb patates fregides 19€
- Canelons de pularda gratinats 17€

Arrossos i pasta

- Linguine a la carbonara con guanciale i pecorino 17€
- Ravioli de formatges amb mantega de sàlvia, parmesà i OOVE 19€
- Arròs sec amb zamburiñas i gambes 28€ p/p (mín 2 pax)
- Arròs sec amb calamar nacional i pollastre coquelet 27€ p/p (mín 2 pax)
- Risotto de bolets amb coco i macadamia (vegà) 25€

Peixos

- Llobarro de 800g a la sal amb salsa tàrtara i patata panadera 56€
- Rèmol a la brasa amb aigua de Lourdes i patata panadera 36€

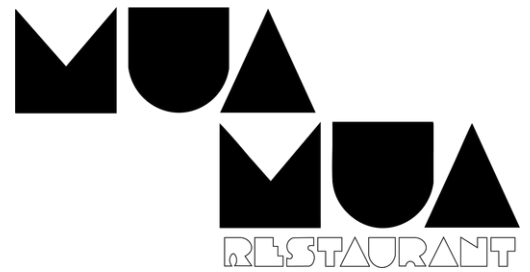
Carns

- Costella de Black Angus cuinada a baixa temperatura durant 48h 36€
- Filet amb salsa cafè de París 36€

Postres

- Milfulls de nata muntada 7€
- Crêpe Suzette flambejada amb gelat de vainilla Bourbon 10€
- Coulant de formatge de cabra i miel amb arena de sèsam 8€
- Pinya a la brasa amb crema i gelat de coco 7€

To start...



- Kalamata & arbequina olives €4
- Classic Gilda €3
- Coca bread with tomato and EVOI €5
- Sourdough country bread €4,5
- Cereal bread €4,5

Starters

- Beef tenderloin steak tartare with beef marrow and sardinian bread €25
- Caesar salad with pickled chicken €17
- Prawn cocktail with truffled cocktail sauce €20
- Iberian pork “presa” carpaccio marinated with soy sauce and trentino delle Dolomiti cheese €20
- Sea snails Bourguignon style €24
- Bouchot mussels belgian style en papillote with french fries €19
- Gratinated pularda cannelloni €17

Rice & pasta

- Linguine carbonara with guanciale and pecorino €17
- Cheese ravioli with sage butter, Parmesan and extra virgin olive oil €19
- Dry rice with queen scallops and prawns €28 p/p (min 2 pax)
- Dry rice with local squid and coquelet chicken €27 p/p (min 2 pax)
- Mushroom risotto with coconut and macadamia (vegan) €25

Fish

- Sea bass baked in salt with tartar sauce and roasted potatoes €56
- Grilled turbot with Lourdes water sauce and roasted potatoes €36

Meat

- Black Angus ribs slow cooked at low temperature for 48 hours €36
- Beef tenderloin with Café de Paris sauce €36

Desserts

- Millefeuille with whipped cream €7
- Flambéed crêpe Suzette with Bourbon vanilla ice cream €10
- Goat cheese and honey coulant with sesame crumble €8
- Grilled pineapple with cream and coconut ice cream €7