

GAUDIUM



PREMI NACIONAL
A L'EMPRESARI HOSTALER

— PER PICAR / PARA PICAR —

Pernil ibèric (cebo de campo DO Guijuelo) 50 gr <i>Jamón ibérico (cebo de campo DO Guijuelo) 50 gr</i>	9,50
Pernil ibèric (cebo de campo DO Guijuelo) 100 gr <i>Jamón ibérico (cebo de campo DO Guijuelo) 100 gr</i>	18,80
Assortiment de formatges <i>Surtido de quesos</i>	13,50
Assortiment d'ibèrics <i>Surtido de ibéricos</i>	15,50
Pop a la gallega <i>Pulpo a la gallega</i>	18
Caragols Gaudium <i>Caracoles Gaudium</i>	13
Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre amb tomàquet <i>Anchoas del Cantábrico con pan de cristal con tomate</i>	11
Tàrtar de salmó i cítrics <i>Tártar de salmón y cítricos</i>	13,50
Seitons frescos a l'andalusa <i>Boquerones frescos a la andaluza</i>	7,30
Remenat de botifarra negra, poma i pinyons <i>Revuelto de butifarra negra, manzana y piñones</i>	10
Saltat de bolets i gambes <i>Salteado de setas y gambas</i>	11,80
Musclos de roca a la planxa <i>Mejillones de roca a la plancha</i>	9
Risotto de ceps amb parmesà <i>Risotto de ceps con parmesano</i>	12,50
Sepietes fresques de Tarragona a la planxa <i>Sepietas frescas de Tarragona a la plancha</i>	14
Gambes amb all <i>Gambas al ajillo</i>	9,50
Calamars a la romana <i>Calamares a la romana</i>	14,50
Wok de verdures amb salsa de soja, sèsam i gules <i>Wok de verduras con salsa de soja, sésamo y guisantes</i>	12
Callos a la gallega <i>Callos a la gallega</i>	10
Steak tàrtar de filet amb pa torrat <i>Steak tartar de solomillo con pan tostado</i>	19
Caneló de cua de vaca vella amb salsa Gaudium <i>Canelón de rabo de vaca vieja con salsa Gaudium</i>	14,50
Raviolis de gambes vermelles i ceps amb el seu oli <i>Raviolis de gambas rojas y ceps en su aceite</i>	14,50
Carpaccio de vaca amb vinagreta de parmesà i pa torrat <i>Carpaccio de vaca con vinagreta de parmesano y pan tostado</i>	13,30

Pa de barra gallega / Pan de barra gallega 1 €

Pa de vidre amb tomàquet / Pan de cristal con tomate 3,20 €

Salsa / Salsa 1 €

IVA inclòs / IVA incluido

GAUDIUM



PREMI NACIONAL
A L'EMPRESARI HOSTALER

— PER PICAR / PARA PICAR —

Cruixent de pop amb salsa ponzu <i>Crujiente de pulpo con salsa ponzu</i>	18
Croquetes de pernil (6 unitats) <i>Croquetas de jamón (6 unidades)</i>	9
Ous trencats amb foie i tòfona <i>Huevos rotos con foie y trufa</i>	14
Vieires amb crema de mostassa i porro <i>Vieiras con crema de mostaza y puerro</i>	12,50
Carxofes amb gambes, foie i salsa chantilly <i>Alcachofas con gambas, foie y salsa chantilly</i>	15
Farcellets d'ànec confitat i bolets amb mermelada de taronja <i>Saquitos de pato confitado y setas con mermelada de naranja</i>	15
Carpaccio de gambes i tòfona amb tomàquet chantilly <i>Carpaccio de gambas y trufa con tomate chantilly</i>	14,50
Amanida de formatge de cabra amb taronja, fruits secs i vinagreta de gerds <i>Ensalada de queso de cabra con naranja, frutos secos y vinagreta de frambuesa</i>	12
Bacallà amb salsa de pernil ibèric <i>Bacalao con salsa de jamón ibérico</i>	17,30
Cua de vaca vella al vi negre <i>Rabo de vaca vieja al vino tinto</i>	14,50
Tataki d'entrecot amb salsa barbacoa <i>Tataki de entrecot con salsa barbacoa</i>	19
Entrecot de vedella de Lleida amb guarnició <i>Entrecote de ternera de Lleida con guarnición</i>	19
Confit d'ànec amb poma caramelitzada <i>Confit de pato con manzana caramelizada</i>	14,30
Llobarro a l'orio <i>Lubina al orio</i>	15
Turbot a l'orio amb patata fornera <i>Rodaballo al orio con patata panadera</i>	19,50
Popets amb ceba i vi negre <i>Pulпитos encebollados al vino tinto</i>	13
Anelles de calamar amb gambes i salsa de ceps <i>Anillas de calamar con gambas y salsa de ceps</i>	14
Amanida de salmó fumat amb nous, taronja i vinagreta de mel <i>Ensalada de salmón ahumado con nueces, naranja y vinagreta de miel</i>	13
Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximénez <i>Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez</i>	21

Pa de barra gallega / Pan de barra gallega 1 €

Pa de vidre amb tomàquet / Pan de cristal con tomate 3,20 €

Salsa / Salsa 1 €

IVA inclòs / IVA incluido

— PENSANT EN DOLÇ / PENSANDO EN DULCE —

Tatin de poma amb gelat de vainilla <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	6,20
Coulant de xocolata amb gelat de vainilla <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,50
Tiramisú tradicional <i>Tiramisú tradicional</i>	5,90
Croquetes de xocolata amb gelat de vainilla <i>Croquetas de chocolate con helado de vainilla</i>	6,50
Pastís de formatge amb fruits del bosc <i>Tarta de queso con frutos del bosque</i>	5,90
Panna cotta de Baileys <i>Panna cotta de Baileys</i>	5,80
Flam de la casa <i>Flan de la casa</i>	4,50
Gelat de vainilla <i>Helado de vainilla</i>	5,50
Gelat de cacau <i>Helado de cacao</i>	5,50
Gelat de coco amb xocolata calenta <i>Helado de coco con chocolate caliente</i>	6,50
Gelats variats de tres boles <i>Helados variados de tres bolas</i>	6
Sorbet de llimona <i>Sorbete de limón</i>	5,50
Sorbet de mandarina <i>Sorbete de mandarina</i>	5,50
Milfulls farcit de xocolata <i>Milhojas relleno de chocolate</i>	6,20
Crep de xocolata i nata <i>Crepe de chocolate y nata</i>	6,20
Crema de iogurt i fruits del bosc <i>Crema de yogur y frutos del bosque</i>	6
Brownie de xocolata i nous <i>Brownie de chocolate y nueces</i>	6,20

IVA inclòs / IVA incluido