

# GAUDIUM



PREMI NACIONAL  
A L'EMPRESARI HOSTALER

— PER PICAR / PARA PICAR —

<b>Pernil ibèric (cebo de campo DO Guijuelo) 50 gr</b> <i>Jamón ibérico (cebo de campo DO Guijuelo) 50 gr</i>	9,50
<b>Pernil ibèric (cebo de campo DO Guijuelo) 100 gr</b> <i>Jamón ibérico (cebo de campo DO Guijuelo) 100 gr</i>	18,80
<b>Assortiment de formatges</b> <i>Surtido de quesos</i>	13,50
<b>Assortiment d'ibèrics</b> <i>Surtido de ibéricos</i>	15,50
<b>Pop a la gallega</b> <i>Pulpo a la gallega</i>	18
<b>Caragols Gaudium</b> <i>Caracoles Gaudium</i>	13
<b>Anxoves del Cantàbric amb pa de vidre amb tomàquet</b> <i>Anchoas del Cantábrico con pan de cristal con tomate</i>	12
<b>Tàrtar de salmó i cítrics</b> <i>Tártar de salmón y cítricos</i>	15
<b>Seitons frescos a l'andalusa</b> <i>Boquerones frescos a la andaluza</i>	8
<b>Remenat de botifarra negra, poma i pinyons</b> <i>Revuelto de butifarra negra, manzana y piñones</i>	10
<b>Saltat de bolets i gambes</b> <i>Salteado de setas y gambas</i>	12,50
<b>Musclos de roca a la planxa</b> <i>Mejillones de roca a la plancha</i>	9
<b>Risotto de ceps amb parmesà</b> <i>Risotto de ceps con parmesano</i>	12,50
<b>Sepietes fresques de Tarragona a la planxa</b> <i>Sepietas frescas de Tarragona a la plancha</i>	14
<b>Gambes amb all</b> <i>Gambas al ajillo</i>	11
<b>Calamars a la romana</b> <i>Calamares a la romana</i>	15
<b>Wok de verdures amb salsa de soja, sèsam i gules</b> <i>Wok de verduras con salsa de soja, sésamo y guilas</i>	12
<b>Callos a la gallega</b> <i>Callos a la gallega</i>	11
<b>Steak tàrtar de filet amb pa torrat</b> <i>Steak tartar de solomillo con pan tostado</i>	20
<b>Caneló de cua de vaca vella amb salsa Gaudium</b> <i>Canelón de rabo de vaca vieja con salsa Gaudium</i>	14,50
<b>Raviolis de gambes vermelles i ceps amb el seu oli</b> <i>Raviolis de gambas rojas y ceps en su aceite</i>	15
<b>Carpaccio de vaca amb vinagreta de parmesà i pa torrat</b> <i>Carpaccio de vaca con vinagreta de parmesano y pan tostado</i>	14

**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 —

<b>Cruixent de pop amb salsa ponzu</b> <i>Crujiente de pulpo con salsa ponzu</i>	18
<b>Croquetes de pernil (6 unitats)</b> <i>Croquetas de jamón (6 unidades)</i>	9
<b>Ous trencats amb foie i tòfona</b> <i>Huevos rotos con foie y trufa</i>	14
<b>Vieires amb crema de mostassa i porro</b> <i>Vieiras con crema de mostaza y puerro</i>	14
<b>Carxofes amb gambes, foie i salsa chantilly</b> <i>Alcachofas con gambas, foie y salsa chantilly</i>	15
<b>Farcellets d'ànec confitat i bolets amb mermelada de taronja</b> <i>Saquitos de pato confitado y setas con mermelada de naranja</i>	15
<b>Carpaccio de gambes i tòfona amb tomàquet chantilly</b> <i>Carpaccio de gambas y trufa con tomate chantilly</i>	15
<b>Amanida de formatge de cabra amb taronja, fruits secs i vinagreta de gerds</b> <i>Ensalada de queso de cabra con naranja, frutos secos y vinagreta de frambuesa</i>	13
<b>Bacallà amb salsa de pernil ibèric</b> <i>Bacalao con salsa de jamón ibérico</i>	17,30
<b>Cua de vaca vella al vi negre</b> <i>Rabo de vaca vieja al vino tinto</i>	14,50
<b>Tataki d'entrecot amb salsa barbacoa</b> <i>Tataki de entrecot con salsa barbacoa</i>	21
<b>Entrecot de vedella de Lleida amb guarnició</b> <i>Entrecote de ternera de Lleida con guarnición</i>	21
<b>Confit d'ànec amb poma caramelitzada</b> <i>Confit de pato con manzana caramelizada</i>	15
<b>Llobarro a l'orio</b> <i>Lubina al orio</i>	19
<b>Turbot a l'orio amb patata fornera</b> <i>Rodaballo al orio con patata panadera</i>	21
<b>Popets amb ceba i vi negre</b> <i>Pulпитos encebollados al vino tinto</i>	13
<b>Filet de vedella amb foie i reducció de Pedro Ximénez</b> <i>Solomillo de ternera con foie y reducción de Pedro Ximénez</i>	23

**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 —

<b>Tatin de poma amb gelat de vainilla</b> <i>Tatín de manzana con helado de vainilla</i>	6,50
<b>Coulant de xocolata amb gelat de vainilla</b> <i>Coulant de chocolate con helado de vainilla</i>	6,50
<b>Tiramisú tradicional</b> <i>Tiramisú tradicional</i>	5,90
<b>Crema de llimona amb peres al vi negre</b> <i>Crema de limón con peras al vino tinto</i>	6,50
<b>Pastís de formatge amb fruits del bosc</b> <i>Tarta de queso con frutos del bosque</i>	6,50
<b>Panna cotta de Baileys</b> <i>Panna cotta de Baileys</i>	5,80
<b>Flam de la casa</b> <i>Flan de la casa</i>	5
<b>Gelat de vainilla</b> <i>Helado de vainilla</i>	6
<b>Mousse de mango</b> <i>Mousse de mango</i>	7
<b>Gelat de coco amb xocolata calenta</b> <i>Helado de coco con chocolate caliente</i>	6,50
<b>Gelats variats de tres boles</b> <i>Helados variados de tres bolas</i>	6
<b>Sorbet de llimona</b> <i>Sorbete de limón</i>	5,50
<b>Sorbet de mandarina</b> <i>Sorbete de mandarina</i>	5,50
<b>Milfulls farcit de xocolata</b> <i>Milhojas relleno de chocolate</i>	6,50
<b>Crep de xocolata i nata</b> <i>Crepe de chocolate y nata</i>	6,80
<b>Crema de iogurt i fruits del bosc</b> <i>Crema de yogur y frutos del bosque</i>	6
<b>Brownie de xocolata i nous</b> <i>Brownie de chocolate y nueces</i>	6,50
<b>Pastís de xocolata amb toc de taronja</b> <i>Tarta de chocolate con toque de naranja</i>	6,50

IVA inclòs / IVA incluido