

PER PICAR

Pernil ibèric d'aglà	PLAT 36.00 €	TAPA 23.00 €
Anxoves del Cantàbric	PLAT 19.50 €	TAPA 12.00 €
Pa de coca de vidre		7.00 €
Caviar Beluga 10gr amb blinis de blat sarraí i crema agra de raifort		43.00 €
Ostres Poget N° 3 tèbies amb salsa Holandesa cítrica (2 uni.)		14.00 €
La "Gilda" amb pastrami de vedella sobre pa de brioix i salsa Tàrtara		9.50 €
Croquetes casolanes		10.00 €
Calamar de costa estil andalusa amb maionesa de plàncton		22.00 €
Torrada de blat de moro amb sashimi de tonyina Bluefin, cremós de cacauet i sorbet de síndria i tequila		15.00 €
Escopinyes cuinades amb llet de coco, citronella i brots verds		25.00 €

PER COMENÇAR

Amanida de tomàquet Barbastro amb ceba tendra i ventresca	17.00 €
Amanida dels cinc elements: Pit de pollastre amb cúrcuma, pastanaga, llenties beluga, alvocat, blat sarraí, barreja de crudites, ous eco.	19.00 €
Amanida Niçoise	18.00 €
Coca cruixent de verdures amb guatlla escabexada, sèrum de formatge Bichonet i oliva negra	18.00 €
Crema d'alvocat i cogombre amb panxeta ibèrica cruixent i tomàquet Cherry confitat	16.00 €
Tartar de vieires al estil "ceviche" amb guacamole i cruixent d'algues	24.00 €
Raviolis de gambes i salmó amb escuma de quatre formatges	21.00 €
Caneló tradicional XL amb cruixent de Parmesà	17.00 €

ARROS I PEIX

Arròs sec d'escamarlans * (mínim 2 persones)	26.00 €
Rissoto de verdures amb formatge de cabra i botifarra de perol * (mínim 2 persones)	24.00 €
Risotti amb rogers i allioli de llima* (mínim 2 persones)	26.00 €
Peix emperador amb crema de porros i cítrics	26.00 €
Cueta de rap negre a l'all cremat i salsa suquet	36.00 €
Peix de llotja	S/M

* AQUESTS PLATS SERAN PER A UN MÍNIM DE 2 COMENSALS I EL PREU ES PER PERSONA

CARN

Filet de vaca gallega amb espàrrecs verds i salsa al pebre verd	38.00 €
Mitjana de vaca gallega amb pebrots del Padró i patates fregides	82.00 €
Steak tartar elaborat a la sala	35.00 €
Porc ibèric amb "migas" de sobrassada i mel, petita amanida refrescant	27.00 €
Magret d'ànec a la "Donostiarra" de aranja, puré d'arrel de fonoll i safra	26.00 €
Pollastre d'Andorra amb polenta fumada de formatge Scamorza	25.00 €

POSTRES

El Coulant	12.00 €
Merenga cruixent acompanyada de mango i fruita de la passió	11.00 €
Textures de lavanda i préssec rostit	11.00 €
Maduixa cru, la seva escuma i cremós d'herbes del nostre jardí	11.00 €
Assortiment de formatges afinats	20.00 €
Gelats i sorbets	9.50 €

PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota	PLAT 36.00 €	TAPA 23.00 €
Anchoas del Cantábrico	PLAT 19.50 €	TAPA 12.00 €
Pan de coca con tomate		7.00 €
Caviar Beluga 10gr con blinis de trigo sarraceno y crema agria de raifort		43.00 €
Ostras Poget N°3 tibias con salsa holandesa cítrica (2 uni.)		14.00 €
La Gilda con Pastrami de ternera sobre pan brioche y salsa tártara		9.50 €
Croquetas caseras.		10.00 €
Calamar de costa estilo andaluza con mayonesa de plancton		22.00 €
Pan de maíz crujiente con sashimi de atún Bluefin, cremoso de cacahuets y sorbete de sandía y tequila		15.00 €
Berberechos cocinados con leche de coco, citronela y brotes verdes		25.00 €

PARA COMENZAR

Ensalada de tomate Barbastro con ventresca de atún y cebolla tierna	17.00 €
Ensalada de los cinco elementos: Pechuga de pollo con cúrcuma, zanahoria, lentejas beluga, aguacate, trigo sarraceno, crudites y huevo Eco	19.00 €
Ensalada Niçoise	18.00 €
Coca crujiente de verduras con codorniz escabechada, suero de queso Bichonet y aceituna negra	18.00 €
Crema de aguacate y pepino con panceta ibérica crujiente y tomate cherry confitado	16.00 €
Tartar de vieiras al estilo ceviche con guacamole y crujiente de algas	24.00 €
Raviolis de gambas y salmón con espuma de cuatro quesos	21.00 €
Canelon tradicional XL con crujiente de Parmesano	17.00 €

ARROZ Y PESCADO

Arroz seco de cigalas * (minimo 2 personas)	26.00 €
Risotto de verduras con queso de cabra y “botifarra de perol” * (minimo 2 personas)	24.00 €
“Risoni” con salmonete y alioli de lima * (minimo 2 personas)	26.00 €
Emperador con crema de puerros y cítricos	26.00 €
Cola de rape negro estilo “all cremat” y salsa Suquet	36.00 €
Pescado de lonja	S/M

* ESTOS PLATOS SE ELABORAN PARA UN MÍNIMO DE 2 COMENSALES. PRECIO POR PERSONA

CARNES

Solomillo de vaca gallega con espárragos verdes y salsa a la pimienta verde	38.00 €
Chuleton de vaca gallega con pimientos de Padrón y patatas fritas	82.00 €
Steak tartar elaborado en la sala.	35.00 €
Cerdo ibérico con migas de sobrasada y miel, pequeña ensalada refrescante	27.00 €
Magret de pato a la Donostiarra de pomelo, pure de raíz de hinojo y azafrán	26.00 €
Pollo de Andorra con polenta ahumada de queso Scamorza	25.00 €

POSTRES

El Coulant	12.00 €
Merengue crujiente acompañado de fruta de la pasión y mango	11.00 €
Texturas de lavanda y melocotón asado	11.00 €
Fresas cru, acompañadas de su espuma y cremoso de hierbas de nuestro jardín	11.00 €
Quesos afinados	20.00 €
Helados y sorbetes	9.50 €

APPETISERS

Acorn-fed Iberian ham	PLATE 36.00 €	TAPA 23.00 €
Cantabrian anchovies	PLATE 19.50 €	TAPA 12.00 €
Coca bread with tomato		7.00 €
Beluga Caviar 10gr with buckwheat blinis and raifort sour cream		43.00 €
Warm Poget oysters N°3 with citrus Hollandaise sauce (2 uni)		14.00 €
La "Gilda" with beef pastrami on brioche bread and tartar sauce		9.50 €
Homemade croquettes		10.00 €
Andalusian-style coastal squid with plankton mayonnaise		22.00 €
Crispy corn bread with Bluefin tuna sashimi, creamy peanuts and watermelon and tequila sorbet		15.00 €
Cockles cooked with coconut milk, lemongrass and green sprouts		25.00 €

STARTERS

Barbastro tomato salad with tuna belly and spring onion	17.00 €
Five Element Salad: Chicken breast with turmeric, carrot, beluga lentils, avocado, buckwheat, crudites and Eco egg	19.00 €
Niçoise salad	18.00 €
Crispy bread with vegetables with pickled quail, Bichonet cheese whey and black olive	18.00 €
Avocado and cucumber cream with crispy Iberian bacon and preserved cherry tomato	16.00 €
Ceviche-style scallop tartare with guacamole and crunchy seaweed	24.00 €
Shrimp and salmon ravioli with four-cheese foam	21.00€
Traditional XL cannelloni with crunchy Parmesan	17.00 €

RICE AND FISH

Dry crayfish rice * (minimum 2 persons)	26.00 €
Vegetable risotto with goat cheese and "botifarra de perol" * (Catalan sausage) (min. 2 persons)	24.00 €
"Risoli" with mullet and lime aioli * (minimum 2 persons)	26.00 €
Swordfish with cream of leeks and citrus	26.00 €
Black monkfish tail "all cremat" style and fish sauce	36.00 €
Fish market	S/M

* THESE DISHES ARE PREPARED FOR A MINIMUM OF 2 PEOPLE PRICE FOR EACH PERSON

MEATS

Galician beef sirloin with green asparagus and green pepper sauce	38.00 €
Galician old cow T-bone steak with French fries and Padrón peppers	82.00 €
Steak tartare prepared table side	35.00 €
Iberian pork with "sobrasada" and honey crumbs, small refreshing salad	27.00 €
Duck magret "Donostiarra" style with grapefruit, fennel root puree and saffron	26.00 €
Andorran chicken with smoked polenta and Scamorza cheese	25.00 €

DESSERT

The Coulant.	12.00€
Crispy meringue accompanied by passion fruit and mango	11.00 €
Lavender in textures and roasted peach	11.00 €
Strawberries, accompanied by their foam and creamy herbs from our garden	11.00 €
Assortment of refined cheeses	20.00 €
Ice cream and sorbets.	9.50 €

COLLATIONS

Jambon ibérique de gland	ENTRÉE 36.00 € TAPAS 23.00 €
Anchois de la mer Cantabrique	ENTRÉE 19.50 € TAPAS 12.00 €
Pain croustillant à la tomate	7.00 €
Caviar Beluga 10gr avec blinis de sarrasin et crème sure au raifort	43.00 €
Huîtres Poget N°3 tièdes avec sauce hollandaise aux agrumes (2 uni.)	14.00 €
La «`Gilda`» au pastrami de bœuf sur pain brioché et sauce tartare	9.50 €
Croquettes maison	10.00 €
Calmar de ligne à l'andalouse avec mayonnaise au plancton	22.00 €
Pain de maïs croustillant avec sashimi de thon rouge, cacahuètes crémeuses et sorbet pastèque et tequila	15.00 €
Coques cuisinées au lait de coco, citronnelle et pousses vertes	25.00 €

ENTRÉES

Salade de tomates Barbastro avec ventrèche de thon et oignons nouveaux	17.00 €
Salade des cinq éléments: Poitrine de poulet au curcuma, carottes, lentilles beluga, avocat, sarrasin, crudités et œuf Eco	19.00 €
Salade Niçoise	18.00 €
«`Coca`» de légumes croustillant aux cailles marinées, lactosérum de fromage Bichonet et olive noire	18.00 €
Crème d'avocat et de concombre, lard ibérique croustillant et tomates cerises confites	16.00 €
Tartare de Saint-Jacques façon ceviche, guacamole et croquant d'algues	24.00 €
Raviolis de crevettes et saumon à la mousse aux quatre fromages	21.00 €
Cannellonis XL traditionnels au parmesan croquant	17.00 €

RIZ ET POISSONS

Riz sec aux écrevisses *(minimum 2 personnes) *	26.00 €
Risotto de légumes au fromage de chèvre et « botifarra de perol » * (minimum 2 personnes) *	24.00 €
« Risoni » au rouget et aioli au citron vert* (minimum 2 personnes) *	26.00 €
Espadon à la crème de poireaux et d'agrumes	26.00 €
Queue de lotte noire façon « all cremat » et sauce Suquet	36.00 €
Poisson du jour	(Selon arrivage)

* CES PLATS SONT POUR UN MINIMUM DE 2 COUVERTS. PRIX PAR PERSONNE

VIANDES

Filet de bœuf galicien aux asperges vertes et sauce au poivre vert	38.00 €
Cote de vache galicienne accompagnée de poivrons de Padron et frites	82.00 €
Steak tartar élaboré en salle	35.00 €
Porc ibérique avec «`migas`» (pain émietté) et de la sobrasada avec miel, petite salade	27.00 €
Magret de canard façon «`Donostiarra`» au pamplemousse, purée de racine de fenouil et safran	26.00 €
Poulet andorran avec polenta fumée avec fromage Scamorza	25.00 €

DESSERTS

Notre Coulant.	12.00 €
Meringue crouillante accompagnée de fruits de la passion et de mangue	11.00 €
Textures lavande et pêche rôtie	11.00 €
Fraises avec leur mousse et crémeux aux herbes de notre jardin	11.00 €
Assortiment de fromages affinés	20.00 €
Glaces et sorbets.	9.50 €