



GAIG BARCELONA

Nau Santa Maria 5-7, 08017

T. 934291017

M. 682795278

info@restaurantgaig.com

ENCARREGA LA CUINA D'EN CARLES GAIG PER FESTES

- Parmantier de patata i festucs amb 50 gr. caviar ocietra 89.00€
- Parmentier de patata i festucs amb cranc reial 21.00€
- Ostres , escabetx de cava i xiitake (3 p) 18.00€
- Filets d'anxova de L'Escala i albergínia fumada (5 p) 16.00€
- Bunyols de bacallà (4 p) 9,50€
- Croquetes de pollastre rostit (3 p) 7,50€
- Ensaladilla russa amb ventresca de tonyina 13,90€
- Hummus amb caviar d'arengada i papadum 12,90€
- Brotxeta de llagostins i amanida amb tòfona negra 29.90€
- Carpaccio de gamba amb un toc de soja 26,00€
- Terrina de foie gras d'ànec amb poma i torrades 24,00€
- Brandada de bacallà tofonada 16,00 €
- Macarrons del cardenal 14,00€
- Canalons tradicionals amb beixamel de tòfona 4,95€ peça
(safata de 4 unitats o 10 unitats)
- Vieires amb lleuger de coliflor , pèsols i pernil ibèric 28.00 €
- Llobarro salvatge amb nyàmeres i carxofes 34.00 €
- Suquet clàssic de rap 29,00€
- Capó de granja Nadal rostit prunes, orellanes i pinyons 24.00€
- Garrí desossat amb el seu suc i maduixes 24.00€
- Magret d'ànec, textures de poma i litxis 23.00€
- Coulant de xocolata Guanaja amb festucs 7.50€
- Cheesecake (3 pax) 16.00 €

CAIXA DE CAP D'ANY PER 1P

- Ostres amb escabetx de cava i xiitake
- Terrina de foie-gras amb poma i torrades
- Parmentier de patata i festucs amb cranc reial
- Vieira amb lleuger de coliflor, pèsols i pernil ibèric
- Garrí desossat amb el seu suc i maduixes
- Textures de xocolata Guanaja

85,00€