

GURDA

BIÈRE BLONDE

by María et Thamara

Les entrées

Velouté de potimarron à l'huile de truffe 15€

Aubergine gourmande aux secrets de la feta et salade 15€

Des entrées incontournables

Ceviche de poisson blanc, purée de patates douces 15€

Tartare de saumon frais au citron, purée d'avocat 15€

Les plats

Magret canard, sauce d'agrumes et purée en duo patate douce petits pois 21€

Dos de cabillaud, sauce vierge et légumes de saison 21€

Filet de boeuf, guasacaca et pommes de terre 33€

Les fromages

Sélection des fromages affinés avec confiture faite maison 9€

Les desserts

Deux boules de glace 6€

Fondant au chocolat, glace vanille 8€

Comme un cheesecake aux fruits rouges 8€

La cheffe travaille avec des producteurs du terroir.

Toutes nos viandes sont d'origine française et nos poissons selon l'arrivée du jour.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Vous pouvez vous informer auprès du responsable de salle.

Taxes et services compris.