

GURÚ

TABERNA GLUTEN FREE

100% GLUTEN-FREE KITCHEN

DE LA VITRINA	PERNIL IBÈRIC 100% gla, tallat a mà (100 g.)	22,70
	OSTRES Delta de l'Ebre N°2 (de temporada)	3,80
	CAVIAR Beluga Imperial (30 g.)	75,00
	★ ANXOVA Mediterrània oo sobre torrada amb mantega fumada	3,90
	SEITÓ Cantàbric (8 filets)	9,70
	GILDA XL D'anxova o seitó	3,90
	PINTXO DE POP Pop amb pipirrana	5,80
PINTXO DE GAMBES Gambes alineades	5,80	

TAPES I ENTRANTS

★ STEAK TÀRTAR De vedella ECO tallat al ganivet	17,40
GAMBES A l'all	14,70
★ PORROS ROSTITS Amb mató, sobrassada, mel i avellanes	10,20
VENTRESCA Tomàquet Barbastro, ceba morada i piparres	12,80
ALBERGÍNIA Gratinada amb formatge de cabra i mel trufada	8,70
PASTANAGUES ROSTIDES Amb salsa tajín, llimona i magrana	6,20
PERA Amanida tèbia amb formatge asturià La Peral i nous	12,80
ROAST BEEF D'entrecot ECO amb bolets i salsa de mostassa i pinya	15,70
GALTA De vedella amb patata panadera	16,70
TORRADA DE SALMÓ Amb crema de mango, salsa de iogurt, avocat i ruca	9,80
POP Sobre puré de patates i salsa de pebre vermell de la Vera	18,90
PA Amb o sense tomàquet	3,50
RUSSA La russa Gurú	7,50

PRINCIPALS

★ FILET De vedella ECO amb patata baby i espàrrecs	23,50
CONFIT D'ÀNEC Amb puré de carbassa i bolets confitats	18,70
LLUBARRO Amb all i julivert, amb patata panadera i espàrrecs	19,30
★ LASANYA De verdures amb beixamel vegana de coco	15,70
XAI Jarret amb puré de moniato	25,50

POSTRES	CREMA CATALANA Casolana, la de tota la vida	6,00
	TIRAMISÚ Recepta de l'àvia	6,00
	PASTÍS DE FORMATGE Amb coulis de fruits vermells	6,00
	MEL I MATÒ	6,00
	BROWNIE DUBAI Amb gelat de festuc	6,00

FORMATGES

Et convidem a descobrir la nostra selecció de formatges a l'entrada.	
Taula de 2 formatges	12,70
Taula de 3 formatges	18,70
Taula de 4 formatges	24,70