

GURÚ

TABERNA GLUTEN FREE

100% GLUTEN-FREE KITCHEN

DE LA VITRINA

PERNIL IBÈRIC	100% gla, tallat a mà (100 g.)	22,70
PEBROTS DEL PIQUILLO	Farcits de tonyina	1,20
TORREZNOS	De Soria	5,20
★ 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
PINTXO VEGÀ	Carxofa, tomàquet sec, albergínia i carbassó	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, alvocat i ruca	11,90
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
LLOBARRO	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