la gamberra

SOM UNA TAVERNA MODERNA.

Hem dissenyat una carta amb molts plats nous que celebren l'essència de cada estació, elaborats amb productes de temporada i de proximitat.

Volem que descobriu combinacions sorprenents i us deixeu endur per una experiència de sabors única.

Esperem que en gaudiu!

SALUT!

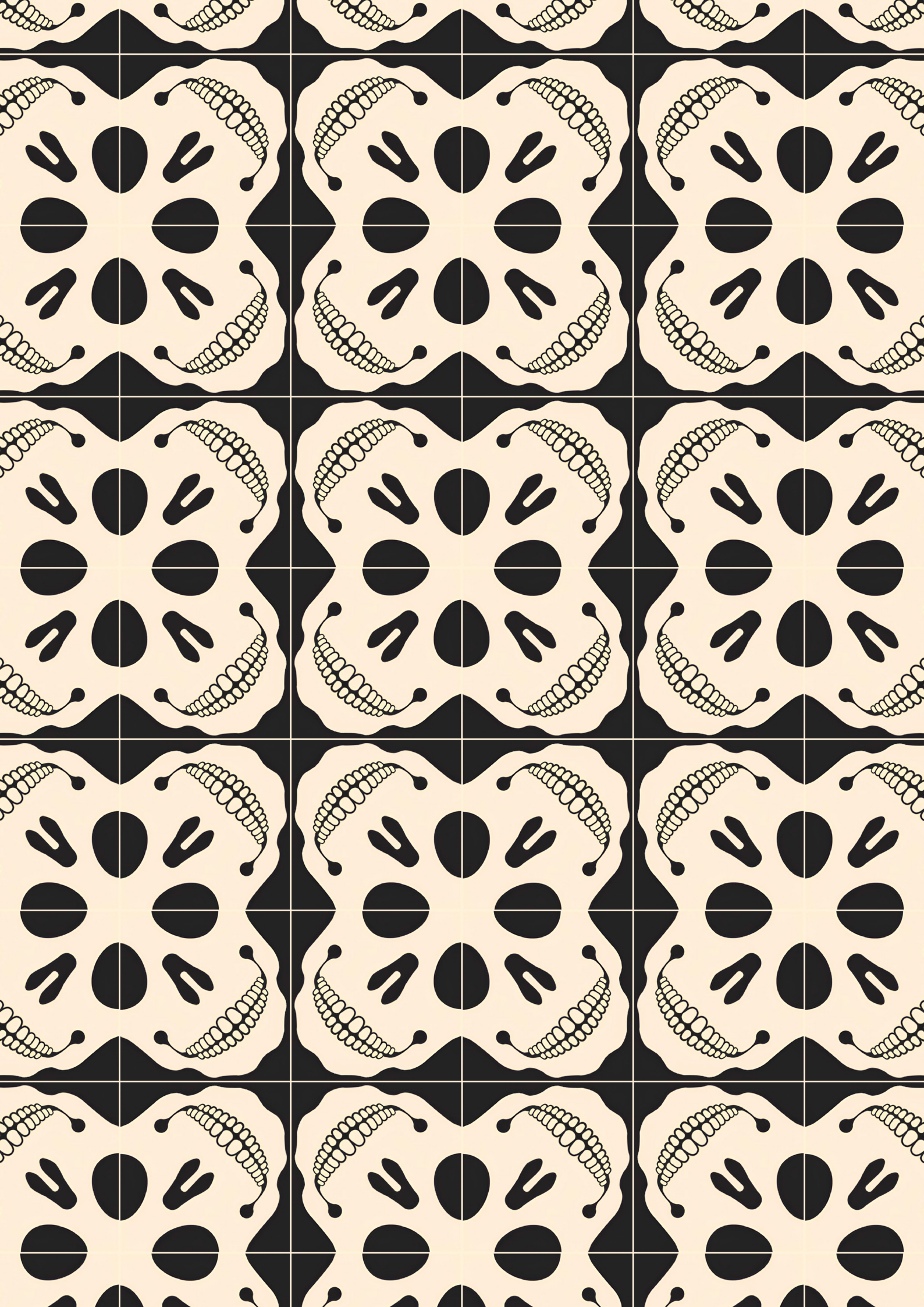
SOMOS UN RESTAURANTE MODERNO

Hemos diseñado una carta con muchos platos nuevos que celebran la esencia de cada estación, elaborados con productos de temporada y de proximidad.

Queremos que descubráis combinaciones sorprendentes y os dejéis llevar por una experiencia de sabores única.

¡Esperamos que lo disfrutéis!

SALUD!



ENTRANTS / *ENTRANTES*

CEVICHE DE CORBINA llet de tigre, ceba vermella, alvocat i xips de plàtan
CEVICHE DE CORVINA leche de tigre, cebolla roja, aguacate y chips de plátano 19,90

TÀRTAR DE GAMBA VERMELLA amb all blanc, xalota en vinagre, ous de tobico i alvocat flamejat
TARTAR DE GAMBA ROJA con ajo blanco, chalota encurtida, huevas de tobico y aguacate flambeado 19,90

TATAKI DE TONYINA BALFEGÓ amb wakame, salsa ponzu, caramel·litzat de gingebre i bitxo groc
TATAKI DE ATÚN BALFEGÓ con wakame, salsa ponzu, garrapiñada de jengibre y ají amarillo 19,80

VIEIRES amb mantega torrada, ous de salmó i eneldo — MOLT MOLT TOP
VIEIRAS con mantequilla tostada, huevas de salmón y eneldo 19

POTA DE POP a la graella amb patates ratté, provençal i chimichurri
PATA DE PULPO A LA PARRILLA con patata ratté, provenzal y chimichurri 19,50

OUS ESTRELLATS POTA BLAVA a baixa temperatura, amb patates i ceba confitades, pernil ibèric de gla i tartufata.
HUEVOS ROTOS POTA BLAVA a baja temperatura, con patatas y cebolla pochadas, jamón ibérico de bellota y tartufata 16,50

ALBERGÍNIA ROSTIDA A LA LLENYA amb burrata i pesto vermell, endívies flamejades amb mel i pipes de gira-sol
BERENJENA ASADA A LA LEÑA con burrata y pesto rojo, endivias flambeadas con miel y pipas de girasol 16,90

CANELÓ DE GALTA IBÈRICA amb demi-glace i bolets shitake
CANELÓN DE CARRILLERA IBÉRICA con demi glace y setas shitake 19,50

CROQUETES DE COSTELLÓ (CHULETÓN) fumat al Josper (4 uds.)
CROQUETAS DE CHULETÓN ahumado al Josper (4 uds.) 8,30

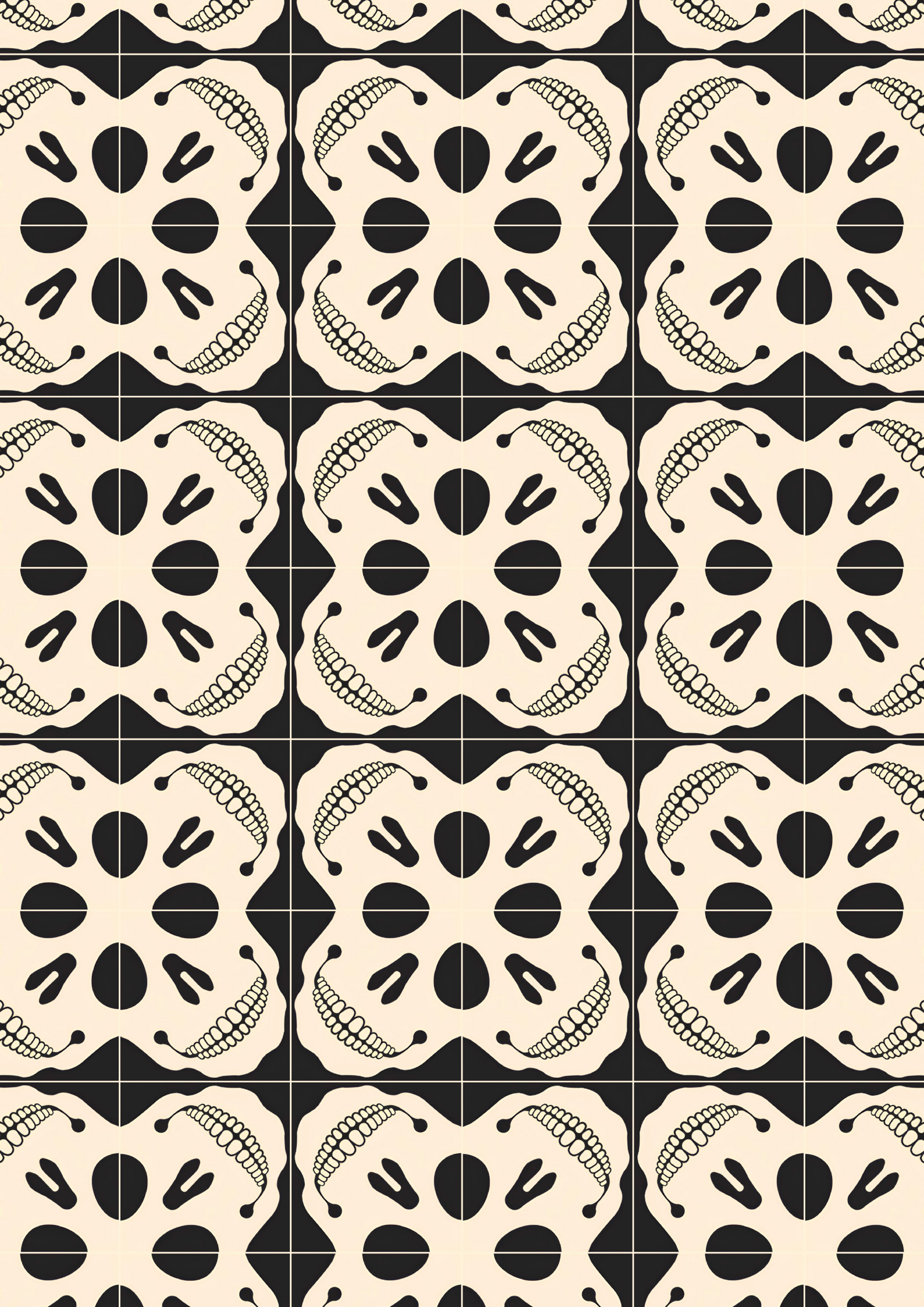
CROQUETES DE GAMBA VERMELLA (4 uds.)
CROQUETAS DE GAMBA ROJA (4 uds.) 8,30

CAP I POTA DELS NOSTRES AMICS DEL BAR DE CALIFÒRNIA
CALLOS DE NUESTROS AMIGOS DEL BAR DE CALIFORNIA 12,90

MÚRGOLES a la crema agria i foie a la planxa
COLMENILLAS a la crema agria con foie a la plancha 24,5

MONGETES DE SANT PAU amb rossinyols al brandy, cansalada ibèrica i butifarra negra — NO T'HO POTS PERDRE
JUDÍAS DE SANT PAU con rossinyols al brandy, panceta ibérica y botifarra negra 18,90

CANSALADA IBÈRICA a baixa temperatura 6-8 hores amb crema de carbassa i salsa demi-glace amb vermut negre
PANCETA IBÉRICA a baja temperatura (6-8 horas)con crema de calabaza y salsa demi glace con vermut negro 20,8



AMANIDES / *ENSALADAS*

AMANIDA SASHIMI DE SALMÓ amb alvocat, cherrys, gamba vermella, caramel·litzat de gingebre i vinagreta de maracujà
ENSALADA SASHIMI DE SALMÓN con aguacate, cherrys, gamba roja, garrapiñadas de jengibre y vinagreta de maracuyá 13,90

AMANIDA DE PERA AL FORN formatge blau, ametlla caramel·litzada, cherrys i amaniment de balsàmic
ENSALADA DE PERA ASADA queso azul, garrapiñada de almendra, cherrys y aderezo de balsámico y miel 13,90

AMANIDA D'ANGUILLA FUMADA tomàquet blau, burrata arrebossada de panko i coco, pesto verd, ceba en vinagre i amaniment de mòdena
ET CONQUISTARÀ
ENSALADA DE ANGUILA AHUMADA tomate azul, burrata rebozada en panko y coco, pesto verde, cebolla encurtida y aderezo de Módena 13,90

PER ANAR FENT BOCA / *PARA ABRIR BOCA*

ERIÇÓ DE MAR (només per temporada)
ERIZO DE MAR (solo temporada) 4,10

OSTRES FRANCESES Louis N.3
OSTRAS FRANCESAS Louis N.3 ..... 3,90/ud

GILDES D'ANXOVA piparra i oliva
GILDAS DE ANCHOA, piparra y oliva 2,70/ud

ANXOVES SAN FILIPPO (6 uds.)
ANCHOAS SAN FILIPPO (6 uds.) 12,40

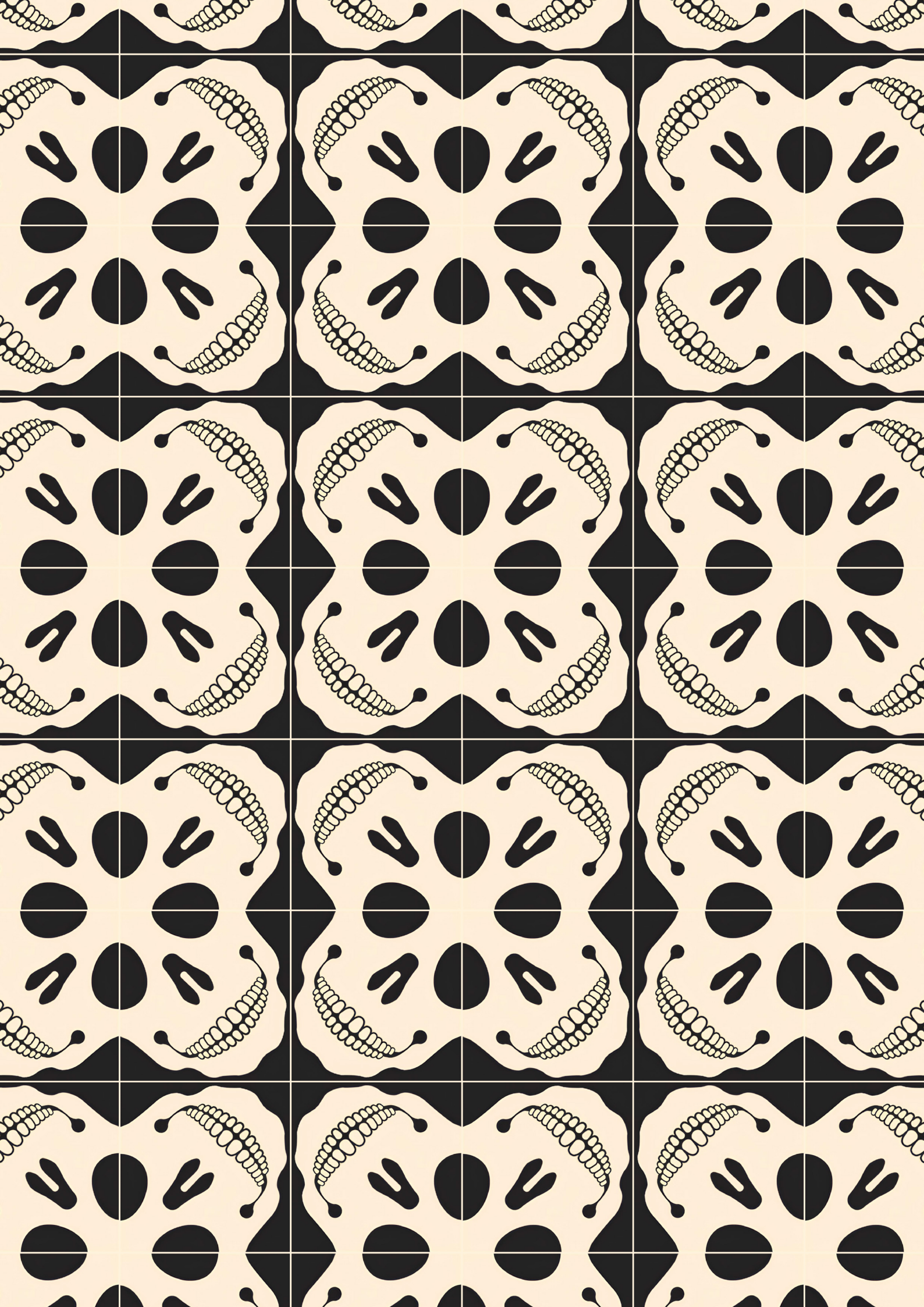
LINGOT DE PA BRIOX anxova San Filippo, crema de parmesà, cogombrets, tàperes fregides i AOVE
ET SORPRENDRÀ
LINGOTE DE PAN BRIOCHE, anchoa San Filippo, crema de parmesano, pepinillo, alcaparra frita y AOVE 4,90

SEITONS en oli casolans amb la nostra salsa Nikkei (6 uds.)
BOQUERONES en aceite caseros con nuestra salsa Nikkei (6 uds.) 7,50

PERNIL IBÈRIC JOSELITO 100% d'aglà
JAMÓN IBÉRICO JOSELITO 100% bellota 24,90

CARPACCIO DE PASTRAMI all-i-oli de tòfona, pecorino, tàperes fregides i tòfona ratllada
CARPACCIO DE PASTRAMI alioli de trufa, pecorino, alcaparra frita y trufa rallada 17,90

TAULA DE FORMATGES
TAMBÉ EL POTS DEMANAR DE POSTRES
TAMBIÉN PUEDES PEDIRLO DE POSTRE
TABLA DE QUESOS 16,50
Idiazabal Bikain ahumado (DOP Etxarri Larraun, leche cruda de oveja latxa); Garrotxa Bauma curat pasteurizado (DOP Berguedà, cabra); Dehesa de Guadaña curado (DOP Zamora, leche cruda de oveja Churra); Fourme d'Ambert pasteurizado (DOP Auvergne, Francia, azul de vaca); Acompañados de membrillo con vainilla bourbon, nueces y uvas



DEL MAR

TURBOT SALVATGE estil Guetaria amb patates al forn i tomàquet i ceba confitada (1kg aprox)
RODABALLO SALVAJE estilo Guetaria con patata panadera, tomate y cebolla pochada (1kg aprox) ..... 24,50 (p.p min. 2 pax.)

LLÀMANTOL NACIONAL fresc a l'all amb patates a la pobra i ous ferrats amb punteta (500gr aprox)
BOGAVANTE NACIONAL fresco al ajillo con patatas a lo pobre y huevos fritos con su puntilla (500g aprox).....25,50 (p.p min. 2 pax.)

LLOBARRO a la sal amb cremós de coliflor (400-500g)
LUBINA A LA SAL con cremoso de coliflor (400-500g).....18,50

CALAMARS farcits de botifarra del perol, cansalada ibèrica i pinyons
CALAMARES RELLENOS de butifarra del perol, panceta ibérica y piñones 19,70

LLOM DE SALMÓ iogurt de coco, albergínia rostida a la llenya, salsa teriyaki, cruixent de quinoa i sàlvia
LOMO DE SALMÓN yogur de coco, berenjena asada a la leña, salsa teriyaki, crujiente de quinoa y salvia 18,90

DEL CAMP / *DEL CAMPO*

COSTELLÓ (CHULETÓN) RAÇA BLACK ANGUS del País Basc (aprox. 1kg)
CHULETÓN RAZA BLACK ANGUS del País Vasco (aprox. 1kg)..... 62

COSTELLÓ (CHULETÓN) de vaca de GIRONA MADURADA 45 dies (aprox. 1kg)
CHULETÓN de vaca de GIRONA MADURADA 45 días (aprox. 1kg) 62

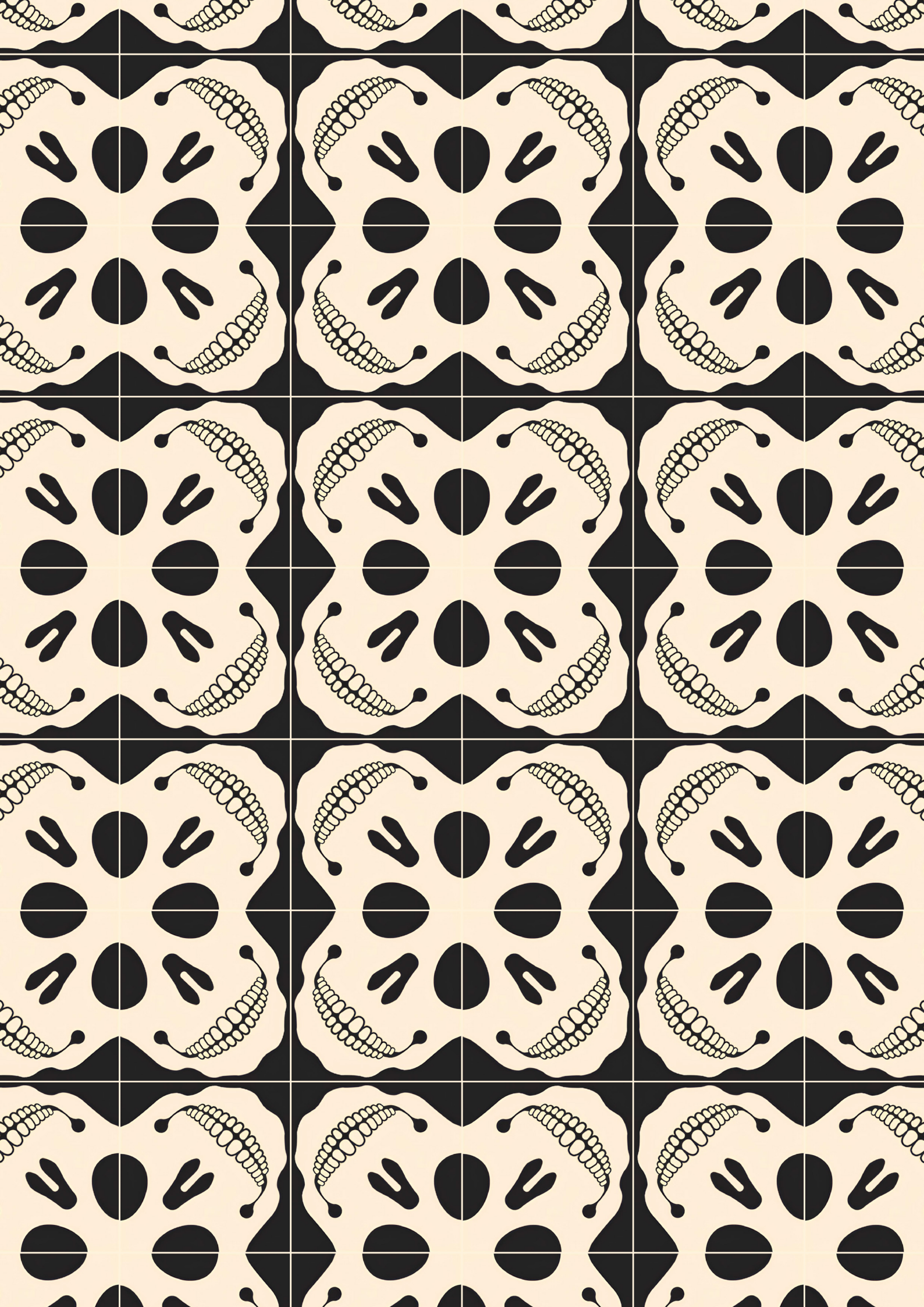
STEAK TÀRTAR a la nostra manera i si vols amb ralladura de pecorino
STEAK TARTAR a nuestra manera y si quieres con ralladura de pecorino.....18,90

COSTELLA DE VACA "MACHETE" a baixa temperatura 10-12 hores amb demi glace i patates al forn
COSTILLA DE VACA "MACHETE" a baja temperatura entre 10-12 horas con demi glace y patatas al horno..... 23,50

SECRET IBÈRIC
SECRETO IBÉRICO..... 23,50

La nostra BURGER BLACK ANGUS formatge cheddar, cogombrets, ou ferrat i patates
BURGER BLACK ANGUS queso cheddar, pepinillo, huevo frito y patatas.....15,90

TOTES LES CARNS VENEN ACOMPANYADES DE VERDURES DE TEMPORADA ROSTIDES I SALSA CHIMICHURRI
TODAS LAS CARNES VIENEN ACOMPAÑADAS DE VERDURAS DE TEMPORADA ASADAS Y SALSA CHIMICHURRI



ARROSSOS / *ARROCES*

ARRÒS NEGRE escamerlà, gamba vermella, popets, sípia i gambot
ARROZ NEGRO cigala, gamba roja, pulpitos, sepia y carabineros ..... 21,50 (p.p. mín 2 pax)

ARRÒS DE LLAMÀNTOL
ARROZ DE BOGAVANTE ..... 25,50 (p.p. mín 2 pax)

ARRÒS MACHETE vedella, costella ibèrica i trompetes de la mort
ARROZ MACHETE ternera, costilla ibérica y trompetas de la muerte ..... 21,50 (p.p. mín 2 pax)

ARRÒS DE CEPS I PEUS DE PORC
ARROZ DE BOLETUS Y PIES DE CERDO ..... 20,9 (p.p. mín 2 pax)

PER ALS PETITS DE LA CASA / *PARA LOS PEQUES*

PIT DE POLLASTRE ARREBOSSAT amb patates fregides
PECHUGA DE POLLO REBOZADO con patatas fritas 11,90

HAMBURGUESA AMB FORMATGE i patates fregides
HAMBURGUESA CON QUESO y patatas fritas 11,50

POSTRES

TORRADETES DE SANTA TERESA GAMBERRES crema de festucs, xocolata blanca i gelat de vainilla
TORRIJA GAMBERRA crema de pistacho, chocolate blanco y helado de vainilla 8,50

PASTÍS DE FORMATGE
PASTEL DE QUESO 7,90

TARTA CHAJÁ postre típic de l'Uruguai amb préssec, nata, merenga italiana i dolç de llet
TARTA CHAJÁ postre típico de Uruguay con melocotón, nata, merengue italiano y dulce de leche 7,90

CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS amb sucre cremat
CRÈME BRÛLÉE DE BAILEYS con azúcar quemado 7,90

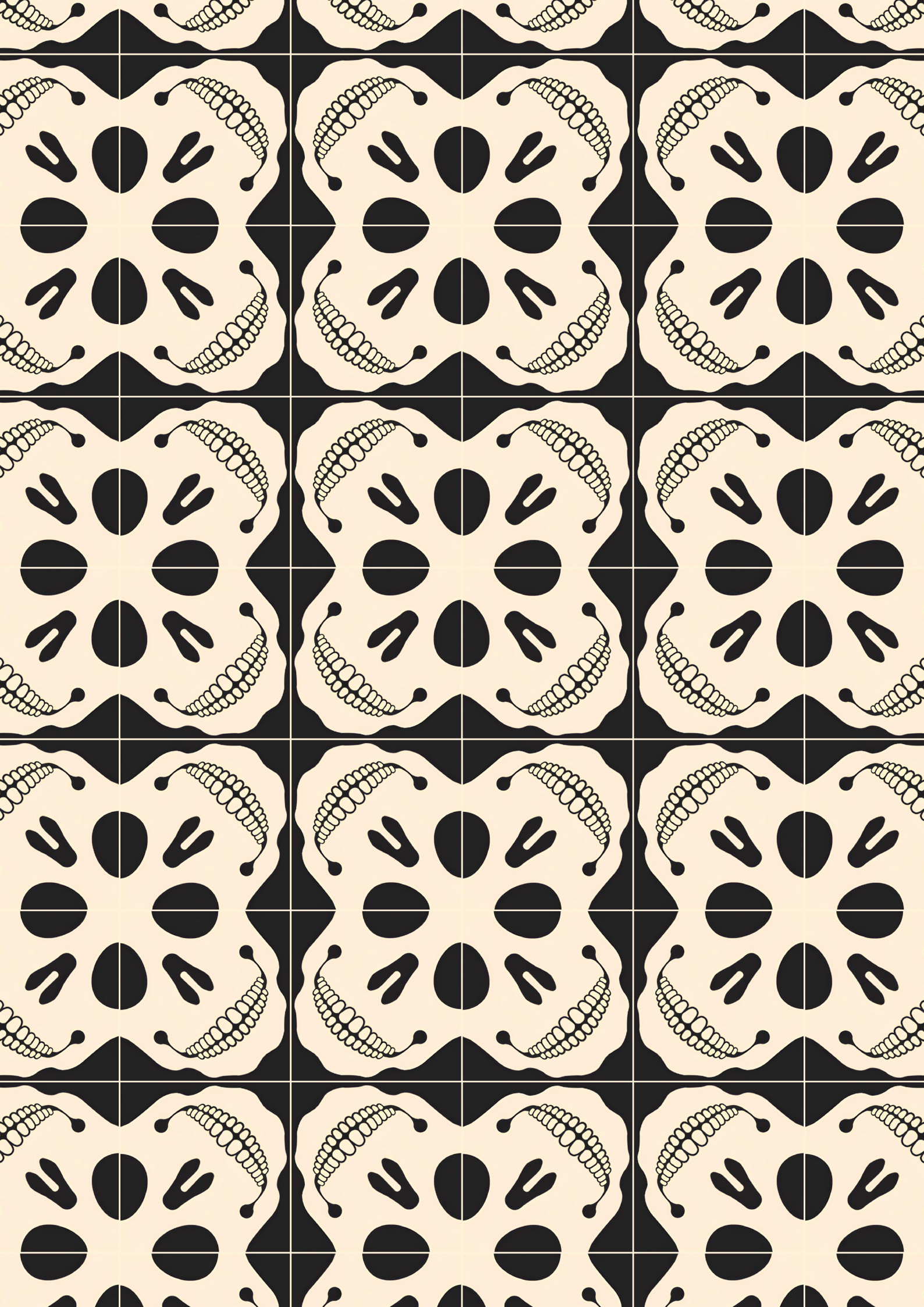
TATIN DE POMA AL FORN amb crema pastissera
TATIN DE MANZANA AL HORNO crema pastelera 8,50

LINGOT DE XOCOLATA TOBLERONE praliné d'atmelles i caramel de miso
LINGOTE DE CHOCOLATE TOBLERONE praliné de almendras y caramelo miso 8,50

COULANT DE DOLÇ DE LLET O DUBAI AMB GELAT DE CREMA
COULAN DE DULCE DE LECHE O DUBAI CON HELADO DE CREMA 8,50

SORBET DE LLIMONA REVITALITZANT amb matcha, menta i crocant de gingebre
SORBETE DE LIMÓN REVITALIZANTE matcha, hierbabuena y crocante de jengibre 7,90

DEMANA'L AMB UN "XUPITO" DE LIMONCELLO I BARREJA-HO
PÍDELO CON UN CHUPITO DE LIMONCELLO Y MÉZCLALO



PA / *PAN*

Pa de pagès (fet per nosaltres)
Pan de pueblo (hecho por nosotros) 3

Pa de vidre amb tomàquet
Pan de cristal con tomate 3

BEGUDES / *BEBIDAS*

Cervesa
Cerveza 2,80

Aigua (500 ml)
Agua (500 ml) 2

Refrescos 2,8

CAFÈS / *CAFÉS*

Cafè amb llet
Café con leche 2,50

Cafè
Café solo 2

Cafè amb gel
Café con hielo 2,20

Carajillo / Trifàsic
Carajillo / Trifásico 2,90

Pots decidir NO compartir el teu plat,
però compartir-lo a les xarxes,
saps que és inevitable

Puedes decidir NO compartir tu plato,
pero compartirlo en redes,
sabes que es inevitable

@lagamberrasantboi

VINS / VINOS

GRANS VINS, ARA EN COPES.
DESCOBREIX-NE MÉS
A LA PISSARRA!

GRANDES VINOS, AHORA A COPAS
¡DESCUBRE MÁS EN LA PIZZARRA!

Sangria de vi
Sangria de vino 21

Sangria de cava 22

Mosto Mostflor 8,90
Most Mostflor DO. Penedès 100% xarel·lo sense alcohol
DO. Penedès. 100% Xarel.lo sin alcohol

TOTES LES VENDES D'AQUEST PRODUCTE ANIRAN
DESTINADES A L'HOSPITAL SANT JOAN DE DÉU,
PER A LA INVESTIGACIÓ
SOBRE EL CÀNCER INFANTIL.

TODAS LAS VENTAS DE ESTE PRODUCTO IRÁN
DESTINADAS AL HOSPITAL SANT JOAN DE DEU,
PARA LA INVESTIGACIÓN
SOBRE EL CANCER INFANTIL.

VINS NEGRES / VINOS TINTOS

NEGRES LLEUGERS / TINTOS LIGEROS

Arrienzo de Marques de Riscal ..... 19 (Copa 3)
DO. Rioja. 100% Tempranillo

Pizarras y esquisitos 23
DO. Ribera Sacra. 100% Mencia

Gotim Bru 20
DO Costers del Segre. Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Garnacha, Merlot y Syrah.

Arrocal Tinto Fino ..... 22 (Copa 3)
DO Ribera del Duero. 100% Tinto Fino.

NEGRES AFRUITATS / TINTOS AFRUTADOS

Perdre el Nord 19
DO Empordà. 100% Merlot.

Clon 98 ..... 24 (Copa 3)
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo.

Tinta Fina (Crianza) 29
DO Ribera del Duero. 100% Tempranillo. Crianza, 15 meses en barrica.

Cillar de Silos 27
DO Ribera del Duero. 100% Tinta Fina.

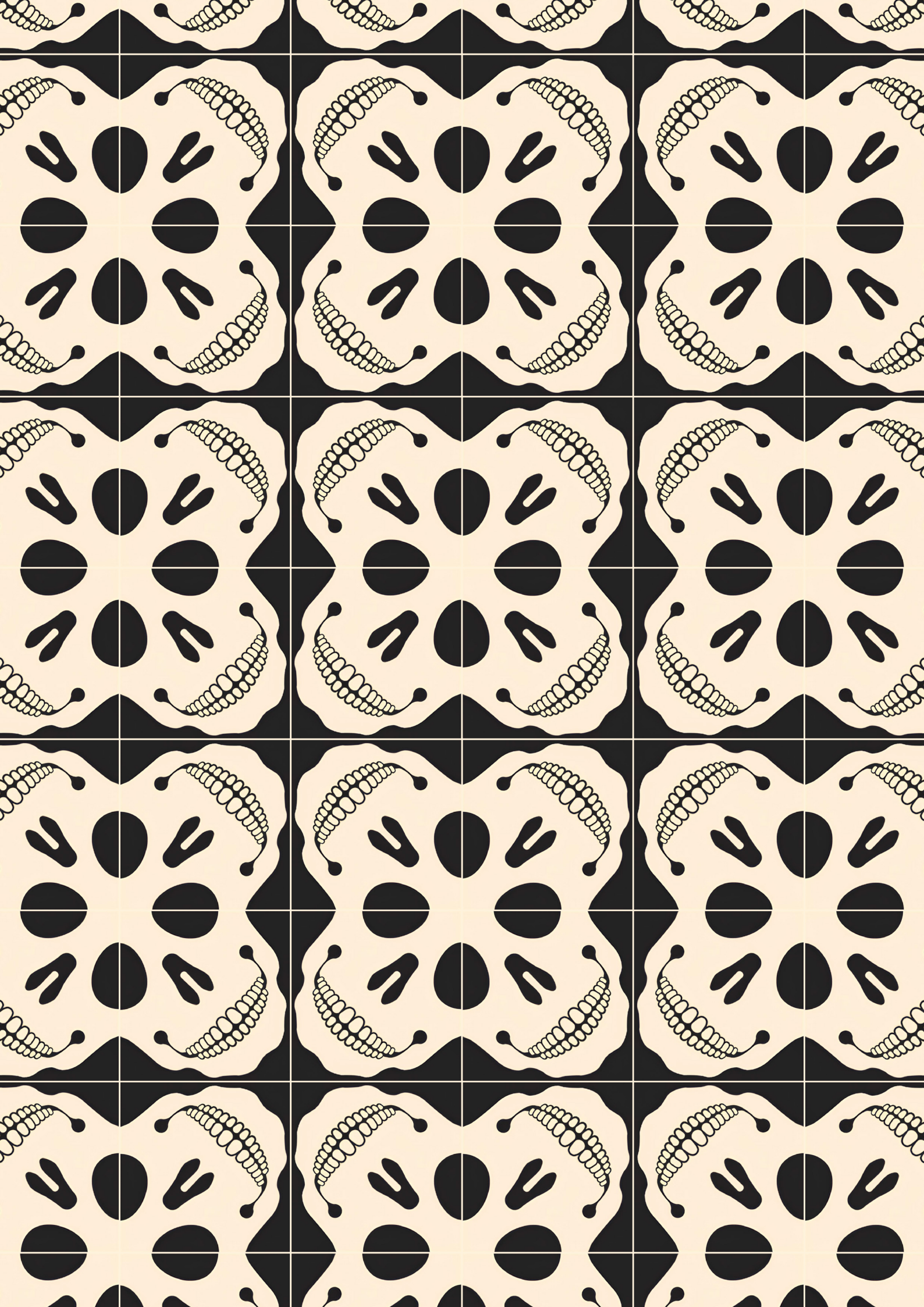
La Vendimia de Alvaro Palacios Remondo 24
DO Rioja. Garnacha, Tempranillo.

Mineral del Montsant 26
DO Montsant. Garnacha y Cariñena.

Camins del Priorat 32
DO. Priorat. Garnacha, cabernet Sauvignon y Cariñena.

La Montesa 29
DO. Rioja. Garnacha y Tempranillo.

Pétalos del Bierzo 29
DO. Bierzo. 100% Mencia.



NEGRES MADURS / TINTOS MADUROS

Marqués de Riscal Reserva 2020 33
DO Rioja. Tempranillo, Garnacha.

Adoravinyes ..... 21 (Copa 3)
DO Montsant. Garnacha, Merlot, Tempranillo, Cariñena.

Venta Las Vacas Crianza 27
DO.Ribera del Duero. 100% Tinta fina.

Gratallops 82
DO. Priorat. Garnacha y Cariñena.

GRANS VINS NEGRES / GRANDES VINOS TINTOS

Pago de Carraovejas 48
DO. Ribera del Duero. Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot. 94 Puntos Parker

Les Terrasses 49
DO. Priorat. Garnacha y Cariñena. 96 puntos Parker.

Hacienda Monasterio 48
DO. Ribera del Duero. Tempranillo, tinta fina, Cabernet Sauvignon, Merlot y Malbec. 95 puntos Parker.

Alexander vs The Ham Factory 45
DO. Ribera del Duero. 100% Tempranillo.

Dofi de Alvaro Palacios 170
DO. Priorat. Garnacha blanca, Garnacha, Cariñena y Macabeo. 97 Puntos Parker.

VINS BLANCS / VINOS BLANCOS

BLANCS LLEUGERS / BLANCOS LIGEROS

La Gabacha ..... 21 (Copa 3)
DO. Rueda. Verdejo y Sauvignon Blanc.

Sin Palabras 24
DO Rías Baixas. 100% Albariño.

Perro Verde 24
DO. Rueda. 100% Verdejo. 90 puntos Peñín.

CA`N Estruch 19,50
Peus de Montserrat. Vi de proximitat. 100% ECO.
Xarel.lo, Muscat de Frontignan, Macabeo y Garnacha blanca.

BLANCS MADURS / BLANCOS MADUROS

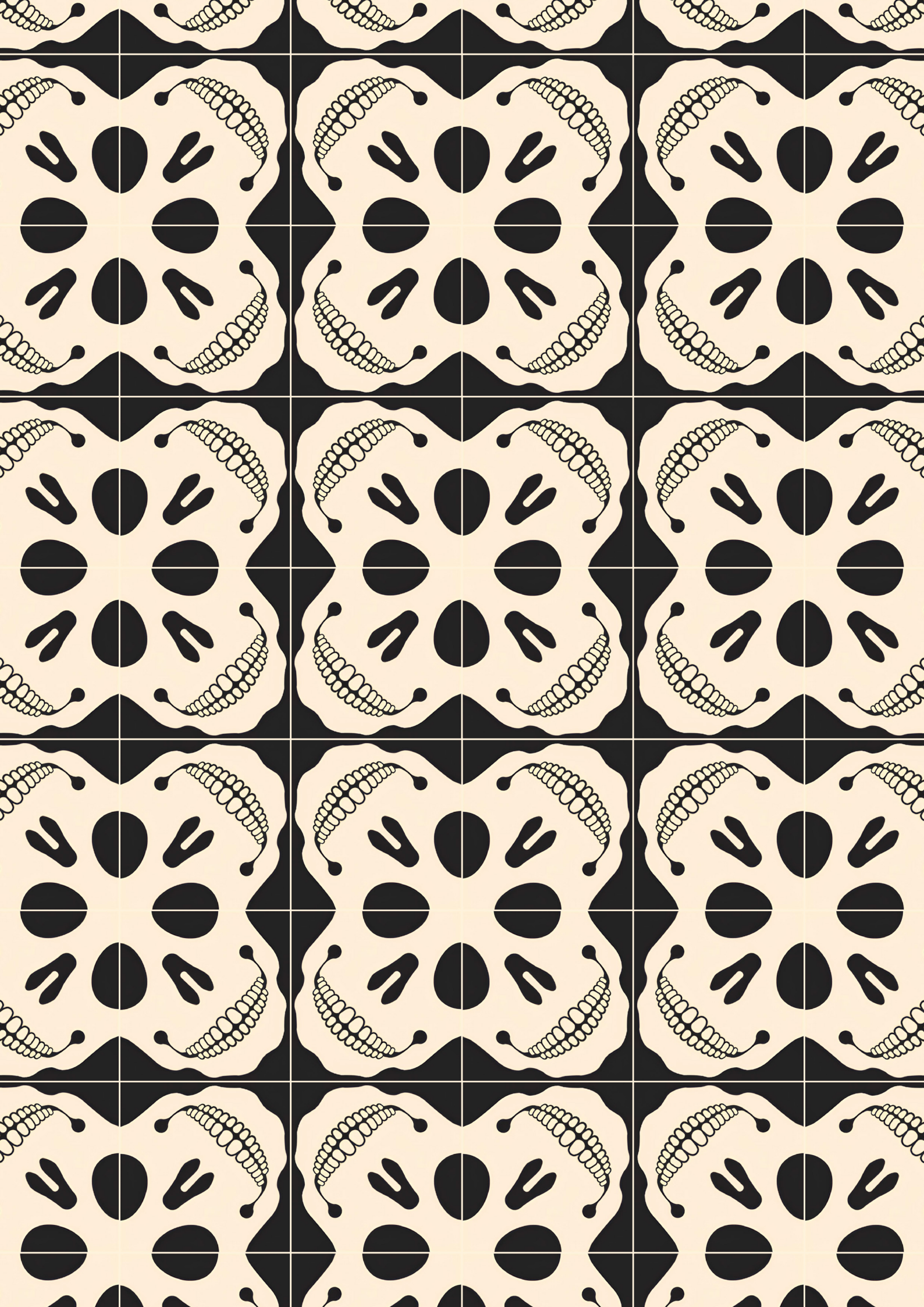
Marbre 24
DO Empordà. 100% Garnacha Blanca.

La Malpagada 38
DO Ribera del Duero. 100% Albillo Mayor.

The Orange Republic 29
DO Valdeorras. 100% Godello.

El Gordo del Circo 25
DO Rueda. 100% Verdejo. Crianza sobre lías.

Placet 39
DO. Rioja. 100% Viura



BLANCS AFRUITATS / BLANCOS AFRUTADOS

Finca Viñoa 25
DO Ribeiro. Ribeiro, Treixadura, Albariño, Godello y Loureiro.

El Marido de Mi Amiga (Semidulce) 25
DO Rioja. Tempranillo Blanco, Malvasía y Sauvignon Blanc.

VINS ROSATS / VINOS ROSADOS

Haru 2023 31
IGP Tierra de Murcia. 100% Monastrell.

Castillo Monjardín ..... 18 (Copa 3,50)
DO Navarra. 100% Merlot.

Izadi Larrosa Rosé 19
DO Rioja. 100% Garnacha.

VINS ESCUMOSOS / VINOS ESPUMOSOS

ESCUMOSOS LLEUGERS / ESPUMOSOS LIGEROS

Llopart Reserva Brut Nature 24
DO Corpinnat. Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

Llopart Rosé Brut Reserva 31
DO Corpinnat. Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

Moët & Chandon Brut Impérial 76
DO Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Ruinart Brut 88
DO Champagne. Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir.

Veuve Clicquot 87
DO Champagne. Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay.

Moët & Chandon Rosé Impérial 102
DO Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay.

ESCUMOSOS MADURS / ESPUMOSOS MADUROS

Recaredo Terrers Brut Nature 48
DO Corpinnat. Xarel·lo, Macabeu y Parellada.

Recaredo Subtil Brut Nature 2019 70
DO Corpinnat. 100% Xarel·lo.

Llopart Leonardi Brut Nature 42
DO. Corpinnat. Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

Llopart Original Reserva 120 meses 80
DO. Corpinnat. Macabeo, Xarel.lo y Parellada.

Dom Pérignon Vintage 2013 320
DO Champagne. Chardonnay y Pinot Noir. 95 puntos Parker.

