

MENÚ PREMIUM

ESCOGE UN ENTRANTE, UN PLATO PRINCIPAL Y UN POSTRE

ENTRANTES

Berenjenas crujientes

con salsa sweet chili

Bravas de Gloria... ¿o explosivas?

Croquetas trufadas

Hummus en dúo (garbanzo & remolacha) & papadum

Risotto de ceps trufado

nube de parmesano y portobello (+2,95€)

GREEN SALAD.

ensalada verde con aguacate, espinaca baby, kale, edamame, vinagreta de wasabi y furikake

Huevos estrellados

Crema de zanahoria, naranja y jengibre

con yogur griego y cacahuetes

Ensalada con virutas de cabra y frambuesa,

brotos, kale y alga nori

Ensalada griega

de quinoas, trigo sarraceno y queso feta

Burrata & mango y tomate (+2€)

Linguine carbonara

montada a la yema trufada con guanciale

MAR Y TIERRA

Canelón de pularda

con trompetas de la muerte

Curry rojo Thai

con solomillo ibérico y arroz jazmín

Cheeseburger La Gloria style

y sus fritas caseras

Gambones con kimchi,

arroz frito, verduritas y shitake

Confit de pato

con patatas parisienne a la canela, aroma de maíz tostado y caramelo de vino tinto

Pallarda de pollo a la provenzal

con trigueros y parmentier trufada

Lomo de bacalao

con sanfaina, cebolla crujiente y polvo de aceitunas negras

Tataki de atún

con ensalada fresca de algas y mango fresco (+3€)

SR ENTRECOT (+3€)

DULCE FINAL

Esponjoso de yogur griego, sorbete de frambuesa y frutos rojos confitados

Cheesecake templado

Crema catalana con helado de caramelo

Copa de helado, made in 1972

Tim baon... el preferido de nuestros clientes más fieles

Coulant de chocolate con nata montada a mano (+1€)

18,95€
IVA incluido

MENU PREMIUM

CHOISIR UNE ENTRÉE, UN PLAT PRINCIPAL ET UN DESSERT

ENTRÉES

Aubergines croustillantes

à la sauce sweet chili

Pommes de terre sauce piquante

Gloria... ou explosives?

Croquettes truffées

Duo d'houmous (pois chiche et betterave) & papadum

Risotto aux cèpes truffés,

nuage de parmesan et champignons portobello (+2,95€)

GREEN SALAD. Salade verte avec avocat, pousses d'épinards, chou frisé, edamame, vinaigrette au wasabi et furikake

Oeufs brouillés aux pommes de terre

Velouté de carottes, d'orange et de gingembre

avec yaourt grec et cacahuètes

Salade aux copeaux de fromage de chèvre, framboises,

jeunes pousses, chou frisé et algues nori

Salade grecque

de quinoa, sarrasin et feta

Burrata & mangue et tomates (+2€)

Linguine carbonara

au jaune d'oeuf truffé avec guanciale

MER & TERRE

Cannelloni de poularde

avec trompettes de la mort

Curry rouge thaïlandais

avec filet ibérique et riz thaï

"Cheeseburger addicted"

et ses frites maison

Crevettes au kimchi,

riz frit, légumes et shiitake

Confit de canard

avec pommes de terre parisiennes à la cannelle, arôme de maïs grillé et caramel de vin rouge

Escalope de poulet à la provençale

au blé et parmentier truffé

Confit de dos de cabillaud

avec ratatouille, oignon croustillant et poudre d'olives noires

Tataki de thon

avec salade d'algues et mangues fraîches (+3€)

M ENTRECÔTE (+3€)

TOUCHE FINALE SUCRÉE

Gâteau moelleux au yaourt grec, sorbet à la framboise et fruits rouges confits

Cheesecake tiède

Crème brûlée avec glace au caramel

Coupe de glace, made in 1972

Tim baon... le dessert favori de nos clients les plus fidèles

Coulant au chocolat avec crème fouettée à la main (+1€)

18,95€
TVA incluse

PREMIUM MENU

1 STARTER, 1 MAIN COURSE AND 1 DESSERT

STARTERS

Crunchy aubergine
with sweet chilli sauce

Gloria spicy potatoes... or explosive?

Truffle croquettes

**Hummus duo (chickpeas
and beetroot)** & papadum

Truffled porcini risotto
with Parmesan cloud and
portobello mushrooms (+€2,95)

GREEN SALAD.
baby spinach, avocado and pea
hummus with pine-nut vinaigrette

Fried eggs on chips

**Creamy carrot and
orange soup with ginger,**
Greek-yoghurt and peanuts

**Salad with goat-cheese
shavings, raspberries,**
sprouts, kale and nori

Greek salad
with quinoa, buckwheat and feta cheese

Burrata & mango and tomatoes (+€2)

Linguine carbonara
with truffle yolk emulsion and guanciale

LAND & SEA

Poularde cannelloni
with black chanterelles

Thai red curry
with Iberian pork sirloin
and jasmine rice

Cheese-lover's hamburger
with housemade chips

Jumbo shrimp
with kimchi, fried rice, vegetables
and shiitake

Duck confit
with cinnamon scented Parisienne
potatoes, toasted corn aroma
and red wine caramel

Chicken paillard Provençal
with asparagus and truffle parmentier

Cod loin
confit Samfaina, crispy onion
and black olive powder

Tuna tataki
with fresh seaweed salad
and fresh mango (+€3)

MR ENTRECÔTE (+€3)

SWEET ENDING

Greek yoghurt sponge, raspberry sorbet and confit red berries

Temperate cheesecake

Crème brûlée with caramel ice cream

Ice cream verrine, made in 1972

Tim baon... a favourite of our most loyal diners

Chocolate coulant with hand-whipped cream (+€1)

€18,95
VAT included