

MENU GASTROVINUM

€ 18,95

Entrante – Starter

- Sopa del Día – *Soup of the Day*
- ✓ Queso Curado de Oveja – *Cured Sheep Cheese*
- ✓ Guacamole Caribe – *Caribbean Guacamole*
- ✓ Baguette con Manteq. de Ajo – *Baguette with Garlic Butter*
- ✓ Bruschetta con Camembert, Miel & Nueces
Toast with Camembert, Honey & Walnuts

Plato Principal – Main Course

- ✓ Wok de Verduras, Curry Namya, Leche de Coco, Arroz Basmati
Vegetable Wok, Namya Curry, Coconut Milk, Basmati Rice
- Ensalada XL con Jamon Serrano & Queso Azul
XL Salad with Jamon Serrano & Blue Cheese
- Salmón con Salsa Tártara Casera (+€2)
Norwegian Salmon with Homemade Tartar Sauce (+€2)
- 3 Pinchitos de Pollo 'Thai Sweet Chili'
3 Chicken Skewers 'Thai' Style

Postre – Dessert ✓

- Tarta Helada 'Toffee Banoffee' – *'Toffee Banoffee' Ice cream Cake*
- Tarta de Manzana Caliente – *Warm Apple Pie*
- Profiteroles rellenos de Caramelo, Sal y Helado de Vainilla
Profiteroles filled with Salty Caramel and Vanilla Ice cream
- Café Irlandés – *Irish Coffee*



RESERVAS: +34/626.771.735
(Whatsapp)

ABIERTO – Open: 19h00 – 22h30
LUNES CERRADO – Mondays Closed



FACEBOOK & TWITTER

#GastroVinum

INSTAGRAM

GastroVinum.Fuengirola



tripadvisor



PARA EMPEZAR – To Start

	½	1	✓
✓ Hummus de Remolacha – <i>Beetroot Hummus</i>	2,50	4,00	
✓ Guacamole Caribe – <i>Spicy Guacamole</i>	2,50	4,00	
✓ Queso Curado de Oveja – <i>Cured Sheep Cheese</i>	5,00	9,50	
Chorizo Ibérico – <i>Iberian Chorizo</i>	5,00	9,50	
Foie Gras de Oca con Frutos Rojos – <i>Goose Foie Gras with Forrest Fruits</i>	9,50	18,00	
"Aperitivos Gastrovinum" 23,50			
Comparte los 5 Aperitivos – <i>Share all 5 Appetizers</i>			
Baguette con Mantequilla de Ajo – <i>Baguette with Garlic Butter</i>		3,00	
Bruschettas – <i>Toasts</i>		Elija 2 – Choose 2:	
° Guacamole Caribe – Tomate – Jamon Serrano		8,50	
✓ ° Queso Camembert – Miel – Nueces / <i>Honey – Walnuts</i>		Elija 3 – Choose 3:	
✓ ° Hummus de Remolacha – Queso de Cabra / <i>Goat Cheese</i>		12,50	
✓ Surtido de 5 Quesos Internacionales – <i>Variety of 5 International Cheeses</i>		11,50	
Sopa del Día – <i>Soup of the Day</i>		4,75	
Nuestro Gazpacho de Melón con Huevo & Jamon – <i>Our Melon Gazpacho with Egg & Ham</i>		5,75	

ENSALADAS – Salads

✓ Mix: Mezclum – Tomate – Pepino – Zanahoria – Huevo <i>Mix: Mezclum – Tomato – Cucumber – Carrot – Egg</i>	6,50	
✓ Mix – Queso de Cabra – Miel – Piñones <i>Mix – Goat Cheese – Honey – Pine Nuts</i>	8,00	
Mix – Jamon Serrano – Queso Azul <i>Mix – Jamon Serrano – Blue Cheese</i>	8,00	
Mix – Colas de Gambones (6) – Salsa Rosa <i>Mix – Prawn Tails (6) – Cocktail Sauce</i>	15,50	

PLATOS PRICIPALES – Main Courses

✓ Wok de Verduras – Curry Namya – Leche de Coco – Arroz Basmati <i>Vegetable Wok – Namya Curry – Coconut Milk – Basmati Rice</i>	11,50

Wok de Verduras – Curry Namya – Leche de Coco – Arroz Basmati con Colas de Gambones (6) <i>Vegetable Wok – Namya Curry – Coconut Milk – Basmati Rice and Prawn Tails (6)</i>	19,50
Salmón Noruego – Ensaladilla de Col – Salsa Tártara Casera <i>Norwegian Salmon – Cole Slaw – Homemade Tartar Sauce</i>	14,75
Salmón Noruego – Salsa Bearnesa – Puré de Patatas <i>Norwegian Salmon – Bearnaise Sauce – Mashed Potatoes</i>	16,75
Gambones en Mantequilla a las Finas Hierbas – Arroz Basmati (6/9) <i>Giant Prawns in Garlic Butter – Basmati Rice (6/9)</i>	14,5/20,5
Gambones 'GastroVinum' – Arroz Basmati (6/9) <i>Giant Prawns 'GastroVinum' – Basmati Rice (6/9)</i>	15,5/21,5

Ancas de Rana – Arroz Basmati / <i>Frog Legs – Basmati Rice</i>	11,50
• Mantequilla a las Finas Hierbas / <i>Garlic Butter</i>	
• Anis – Nata / <i>Anis and Cream</i>	
Pinchitos de Pollo (3) con Ensaladilla de Col – <i>Chicken Skewers (3) & Cole Slaw</i>	9,50
• <i>Thai Sweet Chili</i>	+1,50
• <i>Salsa de Cacahuets / Peanut Sauce</i>	+2,75
Entrecot (300g)	14,50
• Tomillo & Miel / <i>Thyme & Honey</i>	+ 2,50
• Queso Azul / <i>Blue Cheese</i>	+ 2,50
• Beurre Maître d' Hôtel	+ 2,00
• Bearnesa / <i>Bearnaise</i>	+ 3,00
Estofado de Ternera a la Cerveza Belga <i>Beef Stew with Belgian Beer sauce</i>	14,00
Carrillada de Cerdo Ibérico, especias Morunas y PX <i>Iberian Pork Cheek with Moorish Herbs and PX wine</i>	15,00
Solomillo de Cerdo – Puré de Patatas – Verduras Salteadas <i>Pork Tenderloin – Mashed Potatoes – Sauteed Vegetables</i>	11,50
• A la Mostaza / <i>Creamy Mustard Sauce</i>	+ 3,00
• Bearnesa / <i>Bearnaise</i>	+ 3,00
Albóndigas de 100% Cordero – Puré de Patatas – Verduras Salteadas <i>100% Lamb Meatballs – Mashed Potatoes – Sauteed Vegetables</i>	16,50

EXTRA: Pan: 1,00 – Arroz Basmati: 2,00 – Patata Asada: 2,00 – Puré de Patatas: 2,50
Bread: 1,00 – Basmati Rice: 2,00 – Jacket Potato: 2,00 – Mashed Potatoes: 2,50

✓ = Plato VEGETARIANO

10% IVA INCLUIDO