

MENU GASTROVINUM

€ 18,50

1 – Entrante

- Queso Curado de Oveja
- Nuestro Gazpacho de Melón
- Baguette con Mantequilla de Ajo
- Bruschetta con Camembert, Miel & Nueces
- Patata Rellena con Queso de Cabra y Tomate

2 – Plato Principal

- Wok de Verduras
- Ensalada con Jamon Serrano & Queso Azul
- Salmón con Salsa Tártara Casera
- 3 Pinchitos de Pollo 'Thai Sweet Chili'

3 – Postre

- Tarta Helada 'Toffee Banoffee'
- Tarta de Manzana de 2 maneras
- Profiteroles rellenos de Caramelo, Sal y Helado de Vainilla
- 'Dama Blanca' Helado de Vainilla con Salsa de Chocolate

4 – Café o Té

1 – Starter

- Melon Gazpacho
- Cured Sheep Cheese
- Baguette with Garlic Butter
- Toast with Camembert, Honey & Walnuts
- Stuffed Potato with Goat Cheese and Tomato

2 – Main

- Vegetable Wok
- Salad with Jamon Serrano & Blue Cheese
- Salmon with Homemade Tartar Sauce
- 3 Chicken Skewers 'Thai' Style

3 – Dessert

- 'Toffee Banoffee' Ice cream Cake
- Apple Pie in 2 ways
- Profiteroles filled with Salty Caramel and Vanilla Ice cream
- 'Dame Blanche' Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

4 – Coffee or Tea

OFERTA PARA 2

SPECIAL FOR 2

1 Botella de RIOJA 'Davalillo'

(Tinto, Blanco o Rosado)

+

1 Gazpacho de Melón +

1 Baguette con Mantequilla de Ajo +

Jamon Serrano & Queso

Curado de Oveja +

1 Patata Rellena con Queso

de Cabra & Tomate +

3 Pinchitos de Pollo 'Thai'

1 Bottle of House RIOJA

(Red, White or Rose)

+

1 Melon Gazpacho +

1 Baguette with Garlic Butter +

Jamon Serrano & Cured

Sheep Cheese +

1 Stuffed Potato with

Goat Cheese and Tomato +

3 'Thai' Chicken Skewers

€ 14,95 pp

€ 14,95 pp

'WINE & TAPA' TASTING

(min. 2 pers.)

3 Wines + 3 Tapas € 14,95pp

4 Wines + 4 Tapas € 19,95pp

5 Wines + 5 Tapas € 24,95pp



FACEBOOK & TWITTER

#GastroVinum

INSTAGRAM

GastroVinum.Fuengirola



tripadvisor



Para Empezar – To start...

- Baguette con Mantequilla de Ajo [∨] 3,00
Baguette with Garlic Butter
- Tapa de Hummus de Remolacha [∨] 3,00
Tapa of Beetroot Hummus
- Queso Curado de Oveja [∨] 4,50
Cured Sheep Cheese

Bruschettas - Toasts

- Guacamole Caribe – Tomate – Jamon Serrano [☼]
Spicy Guacamole – Tomato – Serrano Ham
- Guacamole Caribe – "Maatjesharing" Arrenque Joven Holandés
Spicy Guacamole – Lightly brined young Herring
- Queso Camembert – Miel – Nueces [∨]
Camembert – Honey – Walnuts
- Hummus de Remolacha – Queso de Cabra [∨]
Beetroot Hummus – Goat Cheese

Patatas Rellenas – Stuffed Potatoes

- Bacon – Camembert
Bacon - Camembert
- Tomate – Queso de Cabra [∨] [☼]
Tomato – Goat Cheese
- Roquefort – Nueces [∨]
Blue Cheese - Walnuts

Sopitas – Soups

- Nuestro Gazpacho de Melón [∨]
Our Melon Gazpacho
- Nuestro Gazpacho de Melón con Huevo & Jamon [☼]
Our Melon Gazpacho with Egg & Ham
- Sopa del Día
Soup of the Day

Quesos – Cheeses

- Queso Curado de Oveja [∨] 4,50
Cured Sheep Cheese
- Surtido de 5 Quesos Internacionales [∨] 9,50
Variety of 5 International Cheeses

Verduras - Vegetables

- Wok de Verduras [∨] 7,50
Vegetable Wok
- Wok de Verduras – Curry Namya – Leche de Coco – Arroz Basmati [∨] 11,50
Vegetable Wok – Namya Curry – Coconut Milk – Basmati Rice

☼ = Best Seller

∨ = Plato VEGETARIANO

Ensaladas – Salads

- Mezclum – Queso de Cabra – Miel – Piñones [∨] 7,50
Goat Cheese – Honey – Pine Nuts
- Mezclum – Jamon Serrano – Queso Azul [☼] 8,00
Jamon Serrano – Blue Cheese
- Mezclum – Pollo Picante – Thai Chili 8,50
Spicy Chicken – Thai Chili
- Mezclum – "Maatjesharing" Arrenque Joven Holandés (2) 9,00
Lightly brined young Herrings
- Mezclum – Gambones (4) – Salsa Rosa 9,50
Giant Prawns and Cocktail Sauce

Pescado - Fish

- 4,50 Salmón – Ensaladilla de cuscús – Salsa Tártara Casera 13,00
Salmon – Couscous Salad – Homemade Tartar Sauce
- 4,50 Gambones en Mantequilla a las Finas Hierbas – Arroz Basmati (6/9) 14,5/20,5
Giant Prawns in Garlic Butter – Basmati Rice (6/9)
- Gambones 'GastroVinum' – Arroz Basmati (6/9) [☼] 15,5/21,5
Giant Prawns 'GastroVinum' – Basmati Rice (6/9)

Carne – Meat (Todas las Carnes vienen con su Guarnición)

- 4,00 Ancas de Rana / Frog Legs 9,50
- 4,50 • Mantequilla a las Finas Hierbas / Garlic Butter
- Anís – Nata / Anis and Cream
- Pinchitos de Pollo (3) – Chicken Skewers 7,50
- Salsa de Cacahuets / Peanut Sauce +2,50
- Thai Sweet Chili [☼] +1,00
- Salsa Tártara Casera / Homemade Tartar Sauce +1,50
- 5,50 Entrecot (300g) 14,50
- Tomillo & Miel / Thyme & Honey +2,50
- Queso Azul / Blue Cheese +2,50
- Beurre Maître d' Hôtel +2,00
- Estofado de Ternera, a la Cerveza Belga 14,00
Beef Stew with Belgian Beer sauce
- Carrillada de Cerdo Ibérico, especias Morunas y PX [☼] 15,00
Iberian Pork Cheek with Moorish Herbs and PX wine
- Solomillo de Cerdo Ibérico a la Mostaza 12,50
Pork Fillet with Creamy Mustard Sauce

Extras

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

☼ = Best Seller

∨ = Plato VEGETARIANO

10% IVA INCLUIDO

→ → → RESERVAS: +34/626.771.735 (Whatsapp) ← ← ←