

# 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 con Vasito de Hidromiel de Sevilla
- 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 with a Glass of Mead from Seville
- Profiteroles filled with Salty Caramel and Vanilla Ice cream
- 'Dame Blanche' Vanilla Ice Cream with Chocolate Sauce

## 4 – Coffee or Tea

# OFERTA PARA 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'

€ 14,95 pp

# SPECIAL FOR 2

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



FACEBOOK & TWITTER

#GastroVinum

INSTAGRAM

GastroVinum.Fuengirola



tripadvisor



## Para Empezar – To start...

- Baguette con Mantequilla de Ajo <sup>∨</sup>  
*Baguette with Garlic Butter*
- Queso Curado de Oveja <sup>∨</sup>  
*Cured Sheep Cheese*
- Chorizo Ibérico  
*Iberian Chorizo*
- Foie Gras de Oca con Frutos Rojos  
*Goose Foie Gras with Forrest Fruits*

## Bruschettas - Toasts

- Guacamole Caribe – Tomate – Jamon Serrano  
*Spicy Guacamole – Tomato – Serrano Ham*
- Queso Camembert – Miel – Nueces <sup>∨</sup>  
*Camembert – Honey – Walnuts*
- Roquefort – Frutos Rojos <sup>∨</sup>  
*Blue Cheese – Forrest Fruits*

## Patatas Rellenas – Stuffed Potatoes

- Bacon – Camembert 4,00  
*Bacon - Camembert*
- Tomate – Queso de Cabra <sup>∨</sup> 4,00  
*Tomato – Goat Cheese*
- Roquefort – Nueces <sup>∨</sup> 4,50  
*Blue Cheese - Walnuts*

## Sopitas – Soups

- Nuestro Gazpacho de Melón <sup>∨</sup> 3,50  
*Our Melon Gazpacho*
- Nuestro Gazpacho de Melón con Huevo & Jamon 5,50  
*Our Melon Gazpacho with Egg & Ham*
- Sopa del Día 4,50  
*Soup of the Day*

## Quesos – Cheeses

- Surtido de 5 Quesos Internacionales <sup>∨</sup> 9,50  
*Variety of 5 International Cheeses*
- Queso Curado de Oveja <sup>∨</sup> 4,50  
*Cured Sheep Cheese*

## Verduras - Vegetables

- Wok de Verduras <sup>∨</sup> 7,50  
*Vegetable Wok*

## Ensaladas – Salads

- Mezclum – Queso de Cabra – Miel – Piñones <sup>∨</sup> 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 – Gambones (4) – Salsa Rosa 9,50  
*Giant Prawns and Cocktail Sauce*

## Pescado - Fish

- Salmón con Salsa Tártara Casera 12,00  
*Salmon with Homemade Tartar Sauce*
- Gambones (4) – Coco – Yucca 12,00  
*Prawns (4) – Coco – Yucca*
- Gambones (6) 'GastroVinum' – Arroz Basmati 14,50  
*Prawns (6) 'GastroVinum' – Basmati Rice*

## Carne - Meat

- Ancas de Rana / Frog Legs 9,50
- 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 +2,00
  - Thai Sweet Chili +1,00
  - Salsa Tártara Casera / Homemade Tartar Sauce +1,50
- Pinchitos de Solomillo de Cerdo (3) – Pork Fillet Skewers 8,50
- Salsa de Cacahuets / Peanut Sauce +2,00
  - Thai Sweet Chili +1,00
- Entrecot (300g) 14,00
- 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 12,00  
*Pork Fillet with Creamy Mustard Sauce*

10% IVA INCLUIDO

<sup>∨</sup> = Plato VEGETARIANO

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