

PARA EMPEZAR – To Start

| Aperitivos | ½ | 1 |
|---|------|-------|
| ✓ Hummus de Remolacha – <i>Beetroot Hummus</i> | 2,75 | 4,50 |
| ✓ Guacamole Caribe – <i>Spicy Guacamole</i> | 2,75 | 4,50 |
| ✓ 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"

Comparte los 5 Aperitivos – *Share all 5 Appetizers*

23,50

| | |
|---|----------------------------|
| Bruschettas – <i>Toasts</i> | Elija 2 – <i>Choose 2:</i> |
| ° Guacamole Caribe – Tomate – Jamon Serrano | 8,50 |
| ✓ ° Queso Camembert – Miel – Nueces / <i>Honey – Walnuts</i> | Elija 3 – <i>Choose 3:</i> |
| ✓ ° 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 |

ENSALADAS – Salads

| | |
|--|-------|
| ✓ Mix: Mezclum – Tomate – Pepino – Zanahoria – Huevo <i>Mix: Mezclum – Tomato – Cucumber – Carrot - Egg</i> | 7,50 |
| ✓ Mix – Queso de Cabra – Miel – Piñones <i>Mix – Goat Cheese – Honey – Pine Nuts</i> | 9,00 |
| Mix – Jamon Serrano – Queso Azul <i>Mix – Jamon Serrano – Blue Cheese</i> | 9,00 |
| 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 <i>Vegetable Wok – Namya Curry – Coconut Milk – Basmati Rice</i> con Colas de Gambones (6) <i>and Prawn Tails (6)</i> | 19,50 |
| Salmón Noruego – Salsa Tártara Casera <i>Norwegian Salmon – 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> • Mantequilla a las Finas Hierbas / <i>Garlic Butter</i> • Anís – Nata / <i>Anis and Cream</i> | 11,50 |
| Pinchitos de Pollo (3) – <i>Chicken Skewers (3)</i> • <i>Thai Sweet Chili</i> • <i>Salsa de Cacahuetes / Peanut Sauce</i> | 9,50 +1,50 +2,75 |
| Entrecot (300g) • Tomillo & Miel / <i>Thyme & Honey</i> • Queso Azul / <i>Blue Cheese</i> • Beurre Maître d' Hôtel • Bearnesa / <i>Bearnaise</i> | 15,50 + 2,50 + 2,50 + 2,00 + 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> | 16,00 |
| Solomillo de Cerdo – Puré de Patatas – Verduras Salteadas <i>Pork Tenderloin – Mashed Potatoes – Sauteed Vegetables</i> • A la Mostaza / <i>Creamy Mustard Sauce</i> • Bearnesa / <i>Bearnaise</i> | 11,50 + 3,00 + 3,00 |

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 INCL.

MENU FUSIÓN

€ 18,95

Entrante – Starter

- Sopa del Día – *Soup of the Day*
- ♡ Queso Curado de Oveja – *Cured Sheep Cheese*
- ♡ Guacamole Caribe – *Caribbean Guacamole*
- ♡ 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 o Té – *Coffee or Tea*

♡ = Plato VEGETARIANO

MENU GASTROVINUM

€ 29,95

Entrante – Starter

- Foie Gras de Oca con Frutos Rojos
Goose Foie Gras with Forrest Fruits
- Tabla de Queso Curado de Oveja & Chorizo Ibérico
Cured Sheep Cheese & Iberian Chorizo
- Ancas de Rana en Mantequilla a las Finas Hierbas
Frogs Legs in Garlic Butter

Plato Principal – Main Course

- Gambones 'GastroVinum' (6), Arroz Basmati
Giant Prawns (6) 'GastroVinum', Basmati Rice
- Carrillada de Cerdo Ibérico, especias Morunas y PX
Iberian Pork Cheek with Moorish Herbs and PX wine
- Entrecot con Salsa Bearnesa
Entrecote with Bearnaise Sauce

Postre – Dessert

- "Dama Blanca" Helado de Vainilla con Salsa Casera de Chocolate
"Dame Blanche" Vanilla Ice Cream with homemade Chocolate Sauce
- Sopita de Frutos Rojos con Helado de Vainilla
Soup of Forest Fruits with Vanilla Ice Cream
- Café Irlandés
Irish Coffee

POSTRES

| | |
|---|-------|
| Tarta Helada "Toffee Banoffee" <i>"Toffee Banoffee" Ice cream Cake</i> | 5,00 |
| Tarta de Manzana de Dos Maneras <i>Apple Pie in Two Ways</i> | 5,00 |
| "Dama Blanca" Helado de Vainilla con Salsa Casera de Chocolate <i>"Dame Blanche" Vanilla Ice Cream with homemade Chocolate Sauce</i> | 5,50 |
| Sopita de Frutos Rojos con Helado de Vainilla <i>Soup of Forest Fruits with Vanilla Ice Cream</i> | 5,50 |
| Profiteroles rellenos de Caramelo, Sal y Helado de Vainilla <i>Profiteroles filled with Caramel, Salt and Vanilla Ice Cream</i> | 5,00 |
| Surtido de 5 Quesos Internacionales <i>Variety of 5 International Cheeses</i> | 11,50 |

COFFEES

| | |
|---|------|
| 'Coffees' con Nata Fresca – <i>Coffees with Fresh Cream</i> Irlandés, 43, Tía María, ... | 6,50 |
|---|------|

Para acompañar el Postre...

To join your dessert

| | <u>Copa</u> | <u>Botella</u> |
|--|-------------|----------------|
| Cava | 3,00 | 15,00 |
| Moscatel | 2,50 | 17,50 |
| PX | 2,50 | 17,50 |
| Alfonso Oloroso Seco | 3,50 | 24,50 |
| Viña Axarkía Moscatel 50cl | | 15,00 |
| Rujaq Andalusí Trasañojo (10 años) 50cl | | 19,00 |

¡Gracias por su Visita!

Thank you for coming!

GRACIAS POR VALORARNOS EN

Thank you for rating us on

Tripadvisor – Facebook – Google