

●

GASTRO GOURMET
CALATRAVA

APERITIVOS SNACKS

Pan de cristal con tomate ramallet y AOVE <i>Crispy bread tomato rubbed and extra virgin olive oil</i>	6 €
Anchoas "00" del Cantábrico* <i>Fillets of anchovies "00" from the Cantabric sea</i>	16 €
Chips aliñadas con salsa de berberechos* <i>Chips dressed with a traditional cockles' sauce</i>	4 €
Aceitunas rellenas de anchoas* <i>Olives stuffed with anchovies</i>	4 €
Surtido de aceitunas* <i>Marinated mixed olives</i>	6 €
Selección de almendras mallorquinas* <i>Majorcan almonds</i>	5 €
Gilda (anchoa, aceituna y piparra) (ud.)* <i>Gilda skewer (anchovy, olive and pickled pepper) (un.)</i>	2 €

LATAS TINS

Mejillones en escabeche (9/12 uds.)* <i>Mussels in escabeche marinade (9/12 un.)</i>	10 €
Navajas 7/10 uds.)* <i>Razor clams (7/10 un.)</i>	16 €
Almeja fina natural* <i>Clams</i>	14 €
Berberechos* <i>Cockles</i>	15 €

ENSALADAS SALADS

César con pollo, queso mahonés y pesto <i>Caesar with chicken, menorcan cheese and pesto</i>	14 €
Burrata con tomate de temporada y aceitunas* <i>Burrata with seasonal tomato and olives</i>	18 €
Trempó mallorquín, garbanzos y ventresca de atún* <i>Majorcan mix of vegetables, chick peas and tuna belly</i>	13 €
Rúcula, feta, tomate cherry, nueces y mostaza* <i>Rocket, feta, cherry tomato, walnuts and mustard</i>	14 €

TAPAS

Jamón ibérico de bellota* <i>Acorn-fed iberian ham</i>	24 €
Patatas bravas <i>Patatas bravas</i>	9 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Olivier salad with tuna belly</i>	11 €
Choricitos al vino <i>Small chorizos stewed in red wine</i>	11 €
Surtido de quesos nacionales con mermeladas <i>Assortment of Spanish cheeses and jams</i>	18 €
Paté artesanal trufado <i>Artisan truffled paté</i>	10 €
Embutidos ibéricos* <i>Spanish cold cuts</i>	16 €
Foie gras con mermelada de manzana y avellanas <i>Foie gras with apple jam and hazelnuts</i>	17 €

COCAS HOMEMADE FLATBREADS

	Pequeña/Grande Small/Large
Cebolla caramelizada, sobrasada y germinados <i>Caramelized onion, majorcan sobrasada and microgreens</i>	10/15 €
Chutney de tomate, queso de cabra y rúcula <i>Tomato chutney, goat cheese and rocket salad</i>	13/20 €
Panceta ahumada, aceitunas y cherries <i>Smoked bacon, olive tapenade and cherry tomatoes</i>	12/18 €

VERDURAS VEGS

Gazpacho de tomate con su sorbete y albahaca* <i>Gazpacho with its sherbet and basil</i>	11 €
Escalibada de verduras, queso de cabra gratinado* <i>Mixed roast vegetables, gratinated goat cheese</i>	14 €
Alcachofas naturales en AOVE, queso mahones* <i>Artichokes marinated in olive oil, menorcan cheese</i>	14 €
Espárragos de Navarra, pesto y piñones (5 uds.)* <i>White asparagus from Navarra, pesto and pinenuts (5 un.)</i>	22 €

10% IVA Inc. / VAT Incl.

*Gluten Free

●

GASTRO GOURMET
CALATRAVA

HUEVOS ROTOS FRIED EGGS

Acompañados con patatas panadera <i>Served with baked sliced potatoes</i>	
Jamón ibérico* <i>Iberian ham</i>	12 €
Foie gras* <i>Foie gras</i>	14 €
Sobrasada picante* <i>Hot majorcan sobrasada</i>	14 €
Chorizo <i>Chorizo</i>	12 €

COMPARTIR TO SHARE

Pulpo Calatrava* <i>Octopus Calatrava</i>	18 €
Frito Mallorquín de marisco* <i>Sauté of seafood, potatoes, peppers and aromatic herbs</i>	15 €
Salmón marinado con salsa de eneldo y mostaza* <i>Marinated salmon with dill and mustard dressing</i>	16 €
Calamar relleno de espinacas y gambas* <i>Squid stuffed with spinach and prawns</i>	15 €
Berenjena rellena de quinoa* <i>Eggplant stuffed with quinoa</i>	14 €
Canelones de verduras con pasas y piñones <i>Vegetables cannelloni with raisins and pinenuts</i>	13 €
Canelones tradicionales de pollo <i>Traditional chicken cannelloni</i>	14 €
Frito Mallorquín de cordero* <i>Sauté of lamb, potatoes, peppers and aromatic herbs</i>	15 €
Secreto ibérico con calabacín, salsa teriyaki* <i>Iberian pork secret cut with zucchini, teriyaki sauce</i>	17 €

CRUDOS RAWS

Carpaccio de gambas, aliño de cítricos y piñones* <i>Prawns carpaccio, citrus fruits dressing and pinenuts</i>	22 €
Carpaccio de buey, queso mahones y rúcula* <i>Beef carpaccio, menorcan cheese and rocket salad</i>	18 €

SANDWICHES

Roast beef y salsa tártara, crujiente <i>Roast beef and tartar dressing, crispy</i>	8 €
Salmón, queso cremoso y salsa de eneldo, crujiente <i>Salmon, creamy cheese and dill dressing, crispy</i>	8 €
Queso manchego, jamón ibérico y trufa, crujiente <i>Sheep cheese, iberian ham and truffle, crispy</i>	8 €
Brie, sobrasada y miel, crujiente <i>Brie, majorcan sobrasada and honey, crispy</i>	8 €
Jamón York y queso Havarti, tostado <i>Ham and Havarti cheese, grilled</i>	6 €
Vegetal de pollo o atún, tostado <i>Leaves, tomato, boiled egg with chicken or tuna, grilled</i>	6 €

POSTRES DESSERTS

Trufas de chocolate con Armagnac (3 uds.)* <i>Chocolate truffles Armagnac flavoured (3un.)</i>	6 €
Tarta Tatin de manzana con coulis de caramelo <i>Tatin Apple pie with caramel coulis</i>	7 €
Tarta de queso con coulis de frambuesa <i>Cheesecake with raspberry coulis</i>	7 €
Banoffee <i>Banoffee</i>	7 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vainilla ice cream</i>	7 €
Selección de helados artesanos* <i>Artisan ice cream selection</i>	6 €
Sorbete de naranja o limón* <i>Orange or lemon sherbet</i>	6 €