

●

GASTRO GOURMET
CALATRAVA

APERITIVOS y LATAS

SNACKS & TINS

Pan de cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen <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 €
Surtido de aceitunas* <i>Marinated mixed olives</i>	6 €
Selección de almendras mallorquinas* <i>Majorcan almonds</i>	5 €
Espárragos de Navarra, pesto y piñones (5 uds.)* <i>White asparagus from Navarra, pesto and pine nuts (5 units)</i>	22 €
Mejillones en escabeche (9/12 uds.)* <i>Mussels in escabeche marinated (9/12 units)</i>	10 €
Navajas 7/10 uds.)* <i>Razor clams (7/10 units)</i>	16 €
Almeja fina natural* <i>Clams</i>	14 €
Berberechos* <i>Cockles</i>	15 €

ENSALADAS y PASTAS

SALADS & PASTA

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 €
Ensalada de quinoa con aguacate, mango y vinagreta de mostaza <i>Quinoa salad with avocado, mango and mustard vinaigrette</i>	14 €
Escalibada de verduras, queso de cabra gratinado* <i>Mixed roast vegetables, gratinated goat cheese</i>	14 €

Guacamole y sus tostas de pan pagés <i>Guacamole and its toasted bread</i>	12 €
---	------

Lasaña de carne, espinacas y Parmesano gratinado <i>Lasagna with meat, spinach and Parmesan cheese gratin</i>	14 €
--	------

Ñoquis con pesto de albahaca y queso Parmesano ó ñoquis con salsa boloñesa <i>Gnocchi with basil pesto and Parmesan cheese or gnocchi with bolognese sauce</i>	14 €
--	------

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 €
---	---------

SANDWICHES

Jamón York y queso Havarti <i>Ham and Havarti cheese</i>	6 €
---	-----

Vegetal de pollo o atún <i>Leaves, tomato, boiled egg with chicken or tuna</i>	6 €
---	-----

Queso manchego, jamón ibérico y trufa <i>Sheep cheese, iberian ham and truffle</i>	8 €
---	-----

Salmón, queso cremoso y salsa de eneldo <i>Salmon, creamy cheese and dill dressing</i>	8 €
---	-----

Roast beef y salsa tártara <i>Roast beef and tartar dressing</i>	8 €
---	-----

Mini ensaimada crujiente con brie, sobrasada y miel <i>Mini crispy ensaimada with brie, majorcan sobrasada and honey</i>	7 €
---	-----

Mini ensaimada crujiente con cebolla caramelizada y foie <i>Mini crispy ensaimada with caramelized onions and foie</i>	7 €
---	-----

10% IVA Inc. / VAT Incl.

*Gluten Free

●

GASTRO GOURMET
CALATRAVA

TAPAS y COMPARTIR

TAPAS & TO SHARE

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 €
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 €
Alcachofas naturales en aceite de oliva y lascas de queso mahonés* <i>Artichokes marinated in olive oil and menorcan cheese</i>	14 €
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 €
Berenjenas rellena de carne* <i>Eggplant stuffed with meat</i>	14 €
Brocheta de ternera melosa con parmentier trufada y zanahorias glaseadas <i>Veal brochette with truffled parmentier and glazed carrots</i>	16 €

DE CUCHARA

SPOON

Gazpacho de tomate y albahaca* <i>Tomato gazpacho and basil</i>	11 €
Crema de alcachofas y ortigas <i>Artichokes and nettle cream</i>	12 €
Crema de calabaza y mango <i>Pumpkin and mango cream</i>	12 €
Guiso de verduras y legumbres al estilo Thai <i>Thai style vegetables and legume stew</i>	13 €

POSTRES

DESSERTS

Trufas de chocolate con Armagnac (3 uds.)* <i>Chocolate truffles Armagnac flavoured (3 units)</i>	6 €
Crumble de manzana caliente con helado de avellana tostada <i>Hot apple crumble with toasted hazelnut ice cream</i>	7 €
Tarta de queso con coulis de frambuesa <i>Cheesecake with raspberry coulis</i>	7 €
Tarta Banoffeee <i>Banoffeee pie</i>	7 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant with vanilla ice cream</i>	7 €
Selección de helados artesanos* <i>Artisan ice cream selection</i>	6 €