

●
GASTRO GOURMET
CALATRAVA

APERITIVOS y LATAS

SNACKS & TINS

Pan de cristal con tomate de ramallet y aceite de oliva virgen 6 €
Crispy bread tomato rubbed and extra virgin olive oil

Anchoas "00" del Cantábrico* 16 €
Filletts of anchovies "00" from the Cantabric sea

Chips aliñadas con salsa de berberechos 4 €
Chips dressed with a traditional cockles' sauce

Surtido de aceitunas* 6 €
Marinated mixed olives

Espárragos de Navarra, pesto y piñones (5 uds.)* 22 €
White asparagus from Navarra, pesto and pine nuts (5 units)

Mejillones en escabeche (9/12 uds.)* 10 €
Mussels in escabeche marinated (9/12 units)

Navajas 7/10 uds.)* 16 €
Razor clams (7/10 units)

Almeja fina natural* 14 €
Clams

Berberechos* 15 €
Cockles

BAOS & BRIOCHE

Bao de salmón con guacamole y salsa de yogurt 5 € unid/unit
Salmon bao with guacamole and yogurt sauce

Bao de pulpo y salsa picante 6 € unid/unit
Octopus bao and spicy sauce

Bao de pollo y mango con salsa satay 5 € unid/unit
Chicken bao with mango and satay sauce

Brioche de rabo de toro con parmentier trufada 10 €
Oxtail brioche with truffled parmentier

SANDWICHES

Jamón York y queso Havarti 6 €
Ham and Havarti cheese

Vegetal de atún 6 €
Leaves, tomato, boiled egg with tuna

Queso manchego, jamón ibérico y trufa 8 €
Sheep cheese, iberian ham and truffle

Salmón, queso cremoso y salsa de eneldo 8 €
Salmon, creamy cheese and dill dressing

Roast beef y salsa tártara 8 €
Roast beef and tartar dressing

Club sandwich de pollo y bacon 12 €
Club sandwich with chicken and bacon

ENSALADAS y PASTAS

SALADS & PASTA

César con pollo, queso mahonés y pesto 14 €
Caesar with chicken, menorcan cheese and pesto

Burrata fresca con tomates confitados* 18 €
Fresh Burrata with Candied tomatoes

Ensalada de quinoa con aguacate, mango y vinagreta de mostaza* 14 €
Quinoa salad with avocado, mango and mustard vinaigrette

Escalibada de verduras, queso de cabra gratinado 14 €
Mixed roast vegetables, gratinated goat cheese

Guacamole y sus tostas de pan pagés 12 €
Guacamole and its toasted bread

Lasaña de carne, espincas y parmesano gratinado 14 €
Lasagna with meat, spinach and parmesan au gratin

Ñoquis con pesto de albahaca y queso Parmesano 14 €
Gnocchi with basil pesto and Parmesan cheese

Canelóns de pato y foie 18 €
Duck and foie canelloni



TAPAS y COMPARTIR

TAPAS & TO SHARE

Nuestra tabla de quesos con mermelada de tomate <i>Our assortment of cheeses with tomato jam</i>	18 €
Jamón ibérico de bellota* <i>Acorn-fed iberian ham</i>	24 €
Embutidos ibéricos* <i>Spanish cold cuts</i>	16 €
Patatas bravas <i>Patatas bravas</i>	9 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún <i>Olivier salad with tuna belly</i>	11 €
Alcachofas naturales en aceite de oliva y lascas de queso mahonés* <i>Artichokes marinated in olive oil and menorcan cheese</i>	14 €
Salmón marinado con salsa de eneldo y mostaza* <i>Marinated salmon with dill and mustard dressing</i>	16 €
Pulpo a la gallega al estilo Calatrava* <i>Galician Octopus at Calatrava style</i>	18 €
Frito Mallorquín de marisco* <i>Sauté of seafood, potatoes, peppers and aromatic herbs</i>	15 €
Foie gras con mermelada de manzana y avellanas <i>Foie gras with apple jam and hazelnuts</i>	17 €
Berenjenas rellena de carne* <i>Eggplant stuffed with meat</i>	14 €
Ribs con salsa de mostaza y miel <i>Ribs with mustard and honey sauce</i>	18 €

DE CUCHARA

SPOON

Gazpacho de tomate con albahaca* <i>Tomato gazpacho with 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 carne al estilo thai con verduras y legumbres* <i>Thai style meat stew with vegetables and legume</i>	14 €

POSTRES

DESSERTS

Tiramisú <i>Tiramisu</i>	7 €
Crumble de manzana con helado de avellana tostada <i>Apple crumble with toasted hazelnut ice cream</i>	7 €
Tarta de queso con coulis de frutos rojos* <i>Cheesecake with berries coulis</i>	7 €
Brownie de chocolate y nueces con helado de turrón <i>Chocolate brownie with nuts and nougat ice cream</i>	7 €
Trufas de chocolate con Armagnac (3 uds.)* <i>Chocolate truffles Armagnac flavoured (3 units)</i>	6 €
Selección de helados artesanos* <i>Artisan ice cream selection</i>	6 €