



CASA DE VINOS FUNDADA EN 1992

## CHACINAS

<b>Jamón ibérico de Bellota y Castaña</b> (50/100 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	15€ / 28€
<b>Paleta de jamón Ibérico de Bellota y Castaña</b> (80 gr.) Dehesa Los Monteros. Ronda	18€
<b>Cabozal de lomo ibérico de Bellota y Castaña</b> (50/80 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	9,50€ / 15€
<b>Salchichón ibérico de Bellota y Castaña</b> (50/80 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	7,50€ / 13,50€
<b>Chorizo Ibérico de Bellota</b> (50/80 gr.) Joselito. D.O. Guijuelo	7,50€ / 13,50€
<b>Sobrasada con bouquet de hierbas</b> (75 gr.) Porc Negre , Mallorca	8,50€
<b>Mortadela de jabalí y trufa</b> (50/80 gr.) Umbría, Italia	6€ / 8,50€
* Pan cristal con tomate y AOVE Regañá artesana	2,10€ 2,10€

## QUESOS

<b>Dehesa de los Llanos Gran Reserva (60/100 gr)</b> Leche cruda de oveja de ganadería propia. Queso curado Origen: Albacete	9€ / 14,50€
<b>Comte 24 meses (60/100 gr)</b> Leche cruda de vaca. Queso de larga maduración Origen: Francia	9€ / 14€
<b>Granizo trufado (65 gr)</b> Leche cruda de cabra. Queso tierno con trufa amasado a mano. Origen: Albacete	10,50€
<b>Andazul (65 gr)</b> Leche pasteurizada de cabra Payoya. Queso 100% artesanal de textura cremosa. Origen: Cádiz	8,75€
<b>Moluengo (65 gr)</b> Leche cruda de cabra. Queso tierno con con corteza de ceniza. Origen: Albacete	10,50€
<b>Olavidia (80 gr )</b> Leche pasteurizada de cabra malagueña. Queso de textura blada y untosa. Origen : Jaén	10,50€
*Pan cristal con tomate y AOVE Regañá artesana	2,10€ 2,10€

## AHUMADOS Y SALAZONES

<b>Lomo de Salmón ahumado</b> salsa de eneldo y blinis (Ahumados Domínguez) (50 / 90 gr)	9€ / 16,50€
<b>Bacalao ligeramente ahumado</b> AOVE Koroneiki, porra antequerana, polvo aceituna negra y tostas (Ahumados Domínguez) (120 gr)	18€
<b>Anchoa mariposa</b> AOVE , tomate, piparra sobre pan cristal (ud.)	4,50€
<b>Sardina anchoada</b> porra antequerana, nieve de queso y regañá artesana (ud.)	4,80€



## LATAS GOURMET

<b>Mejillón en escabeche "La Curiosa"</b> 8/12 (120 gr.)	10€
<b>Sardinillas al limón "La Curiosa "</b> 10/14 (120 gr.)	9,50€
<b>Ventresca de bonito en AOVE "Ramón Peña"</b>	12,50€
<b>Berberechos natural 25/35 "Ria Noia"</b>	12,50€

## CREPES

<b>Cangrejo en salsa rosa</b> lechuga romana y aguacate	5,50€
<b>Pollo al curry</b> mahonesa de mostaza y manzana verde	5,50€

## TOSTADAS GORKI DE PAN MIE

<b>Camembert</b> fundido con chutney de cebolla roja	4€
<b>Tartar de salmón ahumado</b> cream fresh de queso y eneldo	6,50€
<b>Foie</b> molleja de pato y salsa Bordalesa	6,75€
<b>Queso de cabra</b> guanciale, pesto de trufa y boletus	5,50€
<b>Mortadela de Jabalí - Trufa</b> rúcula y mahonesa de mostaza de cerveza	5,50€

## PANES Y MOLLETES

	mollete / baguette
<b>Jamón Ibérico de Bellota y Castaña</b> "Dehesa Los Monteros", AOVE Koroneiki	10€ / 15€
<b>Jamón Ibérico</b> AOVE y tomate natural rallado	5,50€ / 7,25€
<b>Salmón Ahumado</b> berros, tártara de piparras	6,50€ / 8,50€
<b>Camembert</b> anchoa, albahaca, tartar de tomate y AOVE	6€ / 7,50€
<b>New York</b> pastrami, cebolla encurtida, lechuga romana, mostaza dulce	5,75€ / 7,50€
<b>Pollo al curry</b> con crudité de manzana verde y lechuga romana	4€ / 6€
<b>Pollo de corral "empanao"</b> aguacate, queso Brie y mostaza antigua	6,50€ / 9€
<b>Presa Ibérica de bellota aliñada</b> crema de Manchego y chutney de cebolla roja	7€ / 10€
<b>Pepito de ternera</b> solomillo de ternera , pimiento verde frito, jamón iberico y mahonesa de trufa	9,50€ / 14,50€



## TAPEO PARA COMPARTIR

---

<b>Gilda</b> anchoa, piparra, aceituna y AOVE (1 ud.)	1,90€
<b>Pincho de tortilla</b> de patatas en AOVE con cebolla	2,60€
<b>Ensaladilla Rusa</b> melva canutera	6€ / 10€
<b>Porra antequerana</b> jamón ibérico y huevo de corral	7,50€
<b>Tartar de Salchichón de Málaga</b> con pepinillos, alcaparras y mostaza de Dijon	7€ / 10,50€
<b>Gyozas de pollo al curry</b> hechas en casa con verduritas y soja-ponzu (6 ud )	10,50€
<b>Papas arrugás bravas</b> con salsa ligeramente picante	4€ / 7,50€
<b>Croquetas</b> de jamón, cocido (4/8 uds.)	5,40€ / 10,80€
<b>Morcilla de arroz frita</b> salsa de piquillo y kimchi	4,50€ / 8,70€
<b>Langostinos crujientes Robuchon</b> envueltos en albahaca y pasta brick (2/4 ud.)	5€ / 10€
<b>Alcachofa confitada</b> foie con mollejas de pato y salsa Bordalesa (1 ud)	6€
<b>Rollitos crujientes de pato</b> sobre cogollo de lechuga, cebolla encurtida y salsa barbacoa japonesa (2/4 ud )	5€ / 10€
<b>Mini Hamburguesa (60 gr)</b> Cordero con salsa Ras el Hanout y cebolla roja	6,50€
Chuletón de vaca con cheddar y salsa Gorki	6,50€

## DE LA HUERTA

---

Burrata, tomate cherry, rúcula y pesto de tomate seco	14,50€
Ensalada templada de queso de cabra espinacas, guanciale crujiente, tomate seco y oliva Kalamata	10,75€
Ensalada de pollo "empanao" con láminas de parmesano, cebolla roja, salsa de mostaza y sirope de arce	11,50€
Milhoja de berenjena con tomate, mozzarella y albahaca	10,50€
Canelones de ricotta y espinacas con salsa de tomate, albahaca y queso burrata.	10,50€

## PARA TERMINAR

---

Pimientos rellenos de bacalao en salsa de piquillos.	11,50€
Habitas baby con taquitos de jamón y huevo	13,50€
Fabada asturiana (Consejo Regulador de Asturias)	12,50€
Lasagna de carne tradicional	12,75€
Preso Ibérica con patatas fritas en AOVE	18,50€
Solomillo de ternera con verduras salteadas	22€



## CAFÉS

---

Ristretto	2 €
Espresso Descafeinado	2 €
Lungo Forte	2 €
Espresso	2 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Capuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3 €
Descafeinado Sobre	1,80 €
Carajillo	3 €
Café Irlandés	6 €
Café Bombón	2,70 €
Cola-cao	2 €
Vaso de leche	1,20 €

Café Americano	2 €
Cafe Con Leche	2,20 €
Café Solo	2 €
Café Solo Doble	2,50 €
Café Cortado	2,20 €
Café Nube	2,20 €
Café Sombra	2,20 €
Café Mitad	2,20 €
Cafe Con Hielo	2,20 €

## TÉS E INFUSIONES

Te C/ Leche o Limon	2 €
Te Negro	1,90 €
Te Verde	1,90 €
Te Rojo	1,90 €
Rooibos	2 €
Menta Poleo	1,90 €
Manzanilla	1,90 €
Tila	1,90 €



# Nuestra selección de vinos

El copeo de **GORKI** 

---

Carta de vinos

---



# El copeo de **GORKI**

## **BLANCOS**

---

D.O. MALAGA La Encina del Inglés (Moscatel Morisco, Pedro Ximenez, Doradilla)	3,50 €
D.O. RUEDA Viña Calera (Verdejo, Sauvignon, Viura)	2,80 €
D.O. NAVARRA Rincón de Nekeas (Chardonnay)	3 €
D.O. RIAS BAIXAS O Filo da Condessa (Albariño)	3,50 €

## **ROSADOS**

---

D.O. CAMPO DE BORJA Borsao (Garnacha)	2,70 €
D.O. RIOJA Marques de Riscal (Garnacha, Viura, Malvasía, Garnacha Blanca)	3 €

## **TINTOS**

---

D.O. SIERRAS DE MALAGA Cortijo Los Aguilares (Tempranillo, Merlot, Syrah )	4 €
D.O. RIOJA Viña Salceda (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) Finca Landaluce (Graciano)	3 € 3,20 €
D.O. RIBERA DE DUERO Pozo de Nieves (Tempranillo) La Planta Roble (Tempranillo)	3,20 € 3,70 €
D.O. MONTES DE TOLEDO Amigos (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	3,30 €



# El copeo de **GORKI**

## **GENEROSOS**

---

Manzanilla La Gitana (Palomino Fino)	2,60 €
Manzanilla Paporusa (Palomino Fino)	3,50 €
Fino Tio Pepe (Palomino Fino)	3,50 €
Fino Jarana (Palomino Fino)	3,75 €
Oloroso Don José Romate (Palomino Fino)	4,50 €
Amontillado NPU Romate (Palomino Fino)	4,50 €
PX La Duquesa Romate (Pedro Ximenez)	4,75 €

## **VERMOUTH**

---

Martinez La Cuesta - D.O. Rioja	4,20 €
---------------------------------	--------

## **CAVAS**

---

Juve Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Perellada)	4,40 €
Juve Camps Rose (Macabeo, Xarel-lo, Perellada)	4,60 €

# Carta de vinos

## **GENEROSOS**

---

Manzanilla La Gitana (Palomino Fino)	16,50 €
Manzanilla Paporusa (Palomino Fino)	23 €
Fino Tio Pepe (Palomino Fino)	23 €
Fino Jarana (Palomino Fino)	23 €
Oloroso Don José Romate (Palomino Fino)	29,50 €
Amontillado NPU Romate (Palomino Fino)	29,50 €
PX La Duquesa Romate (Pedro Ximenez)	31,50 €

## **VERMOUTH**

---

Martinez La Cuesta - D.O. Rioja	26,50 €
---------------------------------	---------

## **CAVAS**

---

Juve Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Perellada)	22,30 €
Juve Camps Rose (Macabeo, Xarel-lo, Perellada)	23 €
Privat Brut Nature (Macabeo, Perellada)	21 €

## **CHAMPAGNE**

---

Ayala Brut Majeur (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	46,50 €
Ayala Rose Majeur (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	67,00 €





# Carta de vinos

## BLANCOS

---

D.O. MALAGA	
La Encina del Inglés (Moscatel Morisco, Pedro Ximenez, Doradilla)	17,50 €
Capuchina Vieja (Doradilla)	20,20 €
D.O. RUEDA	
Viña Calera (Verdejo, Sauvignon, Viura)	14 €
Shaya (Verdejo)	18,50 €
Fenomenal (Sauvignon Blanc)	18,50 €
José Pariente (Verdejo)	21 €
D.O. NAVARRA	
Rincon de Nekeas (Chardonnay)	15 €
Legardeta (Chardonnay)	22,80 €
D.O. RIBEIRO	
Ramón Do Casar (Treixadura, Albariño, Godello)	21 €
D.O. RIAS BAIXAS	
O Filo da Condesea (Albariño)	17,50 €
Pazo San Mauro (Albariño)	24 €
D.O. VALDEORRAS	
Louro (Godello)	27,50 €

## ROSADOS

---

D.O. SIERRAS DE MALAGA	
Cortijo Los Aguilares ( empranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot )	20,50 €
D.O. CAMPO DE BORJA	
Borsao (Garnacha)	13,50 €
D.O. RIOJA	
Marqués de Riscal (Garnacha, Viura, Malvasía, Garnacha blanca)	16 €
Muga (Garnacha, Viura, Tempranillo )	20,50 €



# Carta de vinos

## TINTOS

---

### D.O. MALAGA

Cortijo Los Aguilares (Tempranillo, Merlot, Syrah)	20 €
Pago del Espino (Petit Verdot, Syrah, Tempranillo)	31 €
Capuchina Vieja (Syrah, Cabernet Franc)	28 €

### D.O. RIOJA

Viña Salceda (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	15 €
Finca Landaluce (Graciano)	16 €
Marqués de Vargas (Garnacha, Mazuelo, Tempranillo)	24 €
La Locomotora Cr. (Tempranillo)	19,50 €
La Viña de la Merce Cr. (Tempranillo)	19,50 €
Muga Cr. (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	31,15 €

### D.O. RIBERA DE DUERO

Pozo de Nieves Roble (Tempranillo)	15 €
Pruno (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	21,50 €
La Planta Roble ( Tempranillo )	18,50 €
Conde San Cristobal Cr. (Tinto Fino, Merlot, Cabernet)	24 €
Corimbo (Tempranillo)	27,40 €

### D.O. TORO

Cindus (Tinta de Toro)	17,00 €
Finca La Rana (Tinta de Toro)	20,00 €

### D.O. JUMILLA

Juan Gil 12 meses (Monastrell)	21,60 €
--------------------------------	---------

### D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos (Garnacha)	30,50 €
-----------------------	---------

### D.O. MONTES DE TOLEDO

Amigos (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	16,50 €
---	---------

### D.O. BIERZO

Ramon del Valle (Mencía)	19,50 €
--------------------------	---------

### D.O. PRIORATO

Petit Pissarres (Cariñena, Garnacha Negra)	21,50 €
--	---------

### D.O. TIERRA DE CASTILLA

Mauro (Tempranillo, Syrah)	45,50 €
----------------------------	---------



# Bebidas

## Aperitivos

Manzanilla La Gitana	2,50 €
Manzanilla Papirusa	2,50 €
Fino Tio Pepe	3,50 €
Fino Jarana	3,75 €
Oloroso Don Jose	4,50 €
Amontillado Npu	4,50 €
P.X. La Duquesa	4,75 €

Martinez La Cuesta ( Rva)	4 €
Martini Rosso	4 €
Martini Bianco	4 €
Martini Rosato	4 €

Campari	5 €
Aperol Spritz	6 €
Pro Spritz	4 €

## Cervezas

### Victoria

Caña 20 Cl	1,95 €
Copa Caña 25 Cl	2,25 €
Pinta 50 Cl	4,50 €
Copon Xxl 55 Cl	4,95 €

### Voll Damm

Copa Voll Damm 30 Cl	3,75 €
Pinta Voll Damm 50 Cl	5,90 €
Copon Voll Damm 55 Cl	6,25 €

### Victoria Sin Alcohol

Caña Sin Alcohol 20 Cl	2,05 €
Copa Caña Sin Alcohol 25 Cl	2,35 €
Pinta Sin Alcohol 50 Cl	4,60 €
Copon Xxl Sin Alcohol 55 Cl	5,05 €

### Tercios

Victoria	3 €
Victoria Sin Alcohol	3 €
Damm Limon	3 €
Damm Daura	3,75 €
Voll Damm	3,75 €
Alhambra Especial Verde	3,75 €

### Tinto De Verano

Copa Tinto Verano	3,75 €
Copa Tinto Con Limon	3,75 €
Copa Tinto Con Naranja	3,75 €

Copon Xxl Tinto Verano	4,50 €
Copon Xxl Tinto Con Limon	4,50 €
Copon Xxl Tinto Con Naranja	4,50 €
Jarra Tinto Verano	13 €

### Sangría

Copa Sangría	5,50 €
Jarra Sangría	15 €
Jarra Sangría Con Cava	18 €

### Licores

Lua Orujo Blanco	5,50 €
Lua Licor Hierbas	5,50 €
Lua Crema Orujo	5,50 €
Tia Maria	7 €
Frangelico	5 €
Baileys Original	6 €
Chinchon De La Alcorera	3,50 €
Licor De Manzana Verde Sin Alc. Rives	4,50 €
Pacharan Las Endrinas	5,50 €
Amaretto Disaronno	7 €

### Espirituosos

#### Ron

Bacardi	6,50 €
Bacardi Rva 8 Años	9,50 €
Santa Teresa Gran Reserva	7 €
Cacique Añejo	7 €
Matusalen Gran Reserva 15 Años	9,50 €

#### Vodka

Stolichnaya	7,50 €
Absolut	7,50 €

#### Ginebra

Tanqueray	7,50 €
Larios	7 €
Beefeater	8 €
Seagram´s	8,50 €
Rives Especial	9,50 €
Puerto De Indias	9 €

#### Whisky

White Label Dewar´s	7 €
White Label Dewar´s 12 Años	8,50 €
J & B	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	7 €
Glenfiddich 12 Años	9,50 €

#### Tequila

J. Cuervo Especial Gold	5,50 €
-------------------------	--------

#### Brandy

Magno	4 €
Cardenal Mendoza	7,50 €

### Chupitos

#### Ron

Santa Teresa Gran Reserva	3 €
Cacique Añejo	3 €

#### Vodka

Absolut	3 €
---------	-----

#### Whisky

White Label Dewar´s	2,50 €
Johnnie Walker Red Label	2,50 €
J & B	2,50 €
White Label Dewar´s 12	4,60 €
Glenfiddich 12 Años	5 €

#### Tequila

J. Cuervo Especial Gold	3 €
-------------------------	-----

### Licores

Lua Licor Orujo	3,50 €
Lua Licor Hiervas	3 €
Lua Crema Orujo	3 €
Baileys Original	2,50 €
Licor De Manzana Verde Sin Alc. Rives	2,50 €
Pacharan Las Endrinas	3,50 €
Jagermeister	3 €

### Cocktails

Daiquiri	8 €
Daiquiri Fresa	8 €
Blody Mary	8 €
Mojito	8 €
Mojito Sin	8 €
Margarita	8 €
San Francisco	6 €
Sex On The Beach	8 €
Piña Colada	8 €

### Agua Y Refrescos

Agua Mineral Aquabona 50 Cl	2,75 €
Agua Mineral Aquabona 1 L	3,50 €
Agua Con Gas Aquabona	3,25 €
San Pellegrino 50 Cl	3,50 €

Coca Cola (Coca Cola, Light, Cero, 0,0)	2,50 €
Fanta ( Naranja , Limón )	2,50 €
Tonica Royal Bliss	2,50 €
Royal Bliss (Ginger Ale, Yuzu, Berry)	2,75 €
Aquarius ( Naranja, Limon)	2,95 €
Sprite	2,50 €
Nestea (Melocotón, Limon)	2,95 €
Mare Roso	2,95 €
Zumos Minute Maid (Naranja, Melocoton, Piña, Tomate)	2,95 €
Mosto ( Minute Maid Uva)	2,95 €
Zumo Naranja Natural	4 €
Zumo Tomate Preparado	3,50 €

Casera Blanca 1/2 L	2,70 €
Casera Limon 1/2 L	2,70 €

# Alérgenos

## CHACINAS

- Jamón ibérico de Bellota y Castaña ( 50/100 gr.)
- 
- Paleta de jamón Ibérico de Bellota y Castaña ( 80 gr.)
- 
- Cabozal de lomo ibérico de Bellota y Castaña ( 50/80 gr.)
- 
- Salchichón ibérico de Bellota y Castaña ( 50/80 gr.)
- 
- Chorizo Ibérico de Bellota ( 50/80 gr.)
- 
- Sobrasada con bouquet de hierbas ( 75 gr.)
- 
- Mortadela de jabalí y trufa ( 50/80 gr.)
- 

**Pan cristal con tomate y AOVE**

GLUTEN

**Regañá artesana**

GLUTEN

## QUESOS

**Dehesa de los Llanos Gran Reserva ( 60/100 gr)**

LACTEOS

**Comte 24 meses ( 60/100 gr)**

LACTEOS

**Granizo trufado ( 65 gr )**

LACTEOS

**Andazul ( 65 gr)**

LACTEOS

**Moluengo ( 65 gr)**

LACTEOS

**Olavidia ( 80 gr )**

LACTEOS

**Pan cristal con tomate y AOVE**

GLUTEN

**Regañá artesana**

GLUTEN

## AHUMADOS Y SALAZONES

**Lomo de Salmón Ahumado**

salsa de eneldo y blinis ( Ahumados Dominguez ) ( 50 / 90 gr )

GLUTEN , LACTEOS, PESCADO

**Bacalao ligeramente ahumado**

**AOVE Koroneiki, porra antequerana, polvo aceituna negra y tostas (Ahumados Dominguez) (120 gr)**

GLUTEN, PESCADO

**Anchoa mariposa**

**AOVE , tomate, piparra sobre pan cristal ( ud.)**

GLUTEN, PESCADO

**Sardina anchoada**

**porra antequerana, nieve de queso y regañá artesana ( ud.)**

GLUTEN , PESCADO, LACTEOS

## LATAS GOURMET

**Mejillón en escabeche " La Curiosa" 8/12 ( 120 gr.)**

MOLUSCOS

**Sardinillas al limón " La Curiosa " 10/14 ( 120 gr.)**

PESCADO

**Ventresca de bonito en A.O. V.E. " Ramón Peña"**

PESCADO

**Berberechos natural 25/35 "Ria Noia"**

MOLUSCOS

\* Todas nuestras latas irán acompañadas de tostas o chips de patatas

## CREPES

**Cangrejo en salsa rosa, lechuga romana y aguacate**

GLUTEN, LACTEOS, HUEVO, MOLUSCOS, SULFITOS

**Pollo al curry con mahonesa de mostaza y manzana verde**

GLUTEN, LACTEOS, HUEVO, MOSTAZA, SOJA

## TOSTADAS GORKI DE PAN MIE

**Camembert con chutney de cebolla roja**

GLUTEN, LACTEOS, SULFITOS

**Tartar de salmón ahumado, cream fresh de queso y eneldo**

GLUTEN, LACTEOS, PESCADO

**Foie con molleja de pato y salsa Bordalesa**

GLUTEN, LACTEOS, HUEVO, SULFITOS

**Queso de cabra , guancial, pesto de trufa y boletus**

GLUTEN, LACTEOS

**Mortadela de Jabalí - Trufa , rúcula y mahonesa de mostaza de cerveza**

GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS , LACTEOS, MOLUSCOS, MOSTAZA, SOJA, SULFITOS

## PANES Y MOLLETES

**Jamón Ibérico de Bellota y Castaña " Dehesa Los Monteros"**

**AOVE Koroneiki**

GLUTEN

**Jamón Ibérico**

**AOVE y tomate natural rallado**

GLUTEN

**Salmón Ahumado**

**berros, tartara de piparras**

GLUTEN, PESCADO

**Camembert fundido**

**anchoa, albahaca, tartar de tomate y AOVE**

GLUTEN, LACTEOS, PESCADO

**New York**

**pastrami, cebolla encurtida, lechuga romana, mostaza dulce**

GLUTEN, MOSTAZA, SULFITOS

**Pollo al curry**

**con crudité de manzana verde y lechuga romana**

GLUTEN, HUEVO

**Pollo de corral "empanao"**

**aguacate, queso camembert y mostaza antigua**

GLUTEN, LACTEOS, MOSTAZA, SOJA, SESAMO, SULFITOS

**Presa Ibérica de bellota aliñada**

**crema de manchego y chutney de cebolla roja**

GLUTEN, LACTEOS, SOJA, SULFITOS

**Pepito de ternera**

**solomillo de ternera , pimiento verde frito, jamón iberico y mahonesa de**

**trufa**

GLUTEN, HUEVO, LACTEOS, MOSTAZA, APIO, SOJA

## TAPEO PARA COMPARTIR

**Gilda**

**anchoa, piparra, aceituna y AOVE ( 1 ud.)**

PESCADO

**Pincho de tortilla**

**de patatas en AOVE con cebolla**

GLUTEN, HUEVOS

**Ensaladilla Rusa**

**melva canutera**

GLUTEN, HUEVOS, PESCADO

**Porra antequerana**

**jamón ibérico y huevo de corral**

HUEVO

**Tartar de Salchichón de Málaga**

**con pepinillos, alcaparras y mostaza de Dijon**

LACTEOS, MOSTAZA, SULFITOS

### **Gyozas de pollo al curry**

**hechas en casa con verduritas y soja-ponzu ( 6 ud )**

GLUTEN, HUEVOS, PESCADO, FRUTOS SECOS, SESAMO, SOJA

### **Papas arrugás bravas**

**con salsa ligeramente picante**

HUEVO, SOJA, SULFITOS

### **Croquetas**

**de jamón, cocido ( 4/8 uds.)**

GLUTEN, HUEVO, LACTEOS, SOJA

### **Morcilla de arroz frita**

**con salsa de piquillo y kimchi**

PESCADO, MOLUSCOS, SOJA, SULFITOS

### **Langostinos crujientes Robuchon**

**envueltos en albahaca y pasta brick ( 2/4 ud.)**

GLUTEN, CRUSTACEOS, SOJA, SULFITOS

### **Alcachofa confitada**

**foie con mollejas de pato y salsa Bordalesa ( ud)**

HUEVO, LACTEOS, SULFITOS

### **Rollitos crujientes de pato**

**sobre cogollo de lechuga, cebolla encurtida y salsa barbacoa japonesa ( 2/4 ud )**

GLUTEN, CRUSTACEOS, SOJA, SESAMO, SULFITOS

### **Mini Hamburguesa ( 60 gr)**

**Cordero con salsa Ras El Hanout y cebolla roja**

GLUTEN, HUEVOS, SOJA, SULFITOS

**Chuletón de vaca con queso cheddar y salsa Gorki**

GLUTEN, LACTEOS, HUEVOS, MOSTAZA, SOJA, SULFITOS

## **DE LA HUERTA**

**Burrata, tomate cherry, rúcula y pesto de tomate seco**

GLUTEN, LACTEOS

**Ensalada templada de queso de cabra**

**espinacas, guancial crujiente, tomate seco y oliva Kalamata**

LACTEOS, FRUTOS SECOS

**Ensalada de pollo " empanao" con láminas de parmesano,**

**cebolla roja, salsa de mostaza y sirope de arce**

GLUTEN, LACTEOS, MOSTAZA

**Milhoja de berenjena con tomate, mozzarella y albahaca.**

HUEVO, FRUTOS SECOS, LACTEOS

**Canelones de ricotta y espinacas con salsa**

**de tomate, albahaca y queso burrata.**

GLUTEN, LACTEOS, HUEVO, FRUTOS SECOS

## **PARA TERMINAR**

**Pimientos rellenos de bacalao en salsa de piquillos.**

GLUTEN, LACTEOS, PESCADO

**Habitas baby con taquitos de jamón y huevo**

HUEVO

**Fabada asturiana ( Consejo Regulador de Asturias)**

**Lasagna de carne tradicional**

HUEVO, LACTEOS

**Presa Ibérica con patatas fritas en AOVE**

-

**Solomillo de ternera con verduras salteadas**

-





**GORKI**   
selección

CASA DE VINOS FUNDADA EN 1992

## SAUSAGES

---

<b>Iberian Ham 'Bellota y Castaña'</b> (50/100 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	15€ / 28€
<b>Iberian Palette 'Bellota y Castaña'</b> (80 gr.) Dehesa Los Monteros. Ronda	18€
<b>Iberian Loin Head 'Bellota y Castaña'</b> (50/80 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	9,50€ / 15€
<b>Iberian Sausage 'Bellota y Castaña'</b> (50/80 gr.) Dehesa Los Monteros . Ronda	7,50€ / 13,50€
<b>Iberian Chorizo 'Bellota'</b> (50/80 gr.) Joselito. D.O. Guijuelo	7,50€ / 13,50€
<b>Sobrasada w. Bouquet of herbs</b> (75 gr.) Porc Negre , Mallorca	8,50€
<b>Wild boar &amp; Truffle Mortadella</b> (50/80 gr.) Umbría, Italia	6€ / 8,50€
* Crispbread w. Tomato & EVOO Homemade Regañá	2,10€ 2,10€

## CHEESES

---

<b>Dehesa de los Llanos Gran Reserva (60/100 gr)</b> Raw sheep's milk from own livestock. Cured cheese Origin: Albacete	9€ / 14,50€
<b>Comte 24 meses (60/100 gr)</b> Raw cow's milk. Long-matured cheese Origin: France	9€ / 14€
<b>Granizo trufado (65 gr)</b> Raw goat milk. Soft cheese with truffle kneaded by hand Origin: Albacete	10,50€
<b>Andazul (65 gr)</b> Pasteurized Payoya goat milk. 100% handmade cheese creamy texture. Origin: Cadiz	8,75€
<b>Moluengo (65 gr)</b> Raw goat milk. Soft cheese with ash bark. Origin: Albacete	10,50€
<b>Olavidia (80 gr )</b> Leche pasteurizada de cabra malagueña. Queso de textura blada y untosa. Origen : Jaén	10,50€
* Crispbread w. Tomato & EVOO Homemade Regañá	2,10€ 2,10€

## SMOKED & SALTED

---

<b>Smoked Salmon Loin</b> dill sauce and blinis (Ahumados Dominguez) (50 / 90 gr)	9€ / 16,50€
<b>Slightly smoked Cod</b> EVOO Koroneiki, porra antequerana, black olive powder and toast (Ahumados Dominguez) (120 gr)	18€
<b>Butterfly Anchovy</b> EVOO, tomato, piparra on crystal bread (unit)	4,50€
<b>'Anchovied' Sardin</b> porra antequerana, cheese snow and scold artisan (ud.)	4,80€



## GOURMET RESERVE CANS

---

<b>Pickled Mussel "La Curiosa"</b> 8/12 (120 gr.)	10€
<b>Lemon seasoned sardins "La Curiosa "</b> 10/14 (120 gr.)	9,50€
<b>Tuna belly in EVOO "Ramón Peña"</b>	12,50€
<b>Natural Cockles 25/35 "Ria Noia"</b>	12,50€

## CREPES

---

<b>Pink sauced Crab</b> lettuce & avocado	5,50€
<b>Chicken curry</b> Mustar mayonnaise & Green Apple	5,50€

## MIE BREAD GORKI TOASTS

---

<b>Camembert</b> melted w. Red Onion Chutney	4€
<b>Smoked Salmon Tartare</b> Cheese & Dill Cream fresh	6,50€
<b>Foie</b> Duck gizzard & Bordalesa sauce	6,75€
<b>Goat cheese</b> Guanciale, Truffle pesto and boletus	5,50€
<b>Boar - Truffle Mortadella</b> Arugula and Beer mustard mayonnaise	5,50€

## BREADS

---

	mollete / baguette
<b>Iberian Ham 'Bellota y Castaña'</b> "Dehesa Los Monteros", Koroneiki EVOO	10€ / 15€
<b>Iberian Ham</b> EVOO & Raw tomato	5,50€ / 7,25€
<b>Smoked Salmon</b> Watercress, Pepper tartare	6,50€ / 8,50€
<b>Camembert</b> Anchovy, Basil, Tomato tartar and EVOO	6€ / 7,50€
<b>New York</b> Pastrami, Pickled onion, Lettuce, Sweet mustard	5,75€ / 7,50€
<b>Chicken Curry</b> Green Apple crudité & lettuce	4€ / 6€
<b>Crispy Chicken</b> Avocado, Brie & Mustard	6,50€ / 9€
<b>Iberian Prey</b> Cheese cream & Red Onion chutney	7€ / 10€
<b>Beef Sirloin 'Pepito'</b> Green pepper, Iberian Ham & Truffle mayonnaise	9,50€ / 14,50€



## TAPAS TO SHARE

---

<b>Gilda</b> Anchovy, Piparra, Olive and EVOO (1 u.)	1,90€
<b>Tortilla stick</b> of potatoes in EVOO with onion	2,60€
<b>Russian salad</b> Frigate tuna	6€ / 10€
<b>'Porra'</b> Iberian ham and free-range egg	7,50€
<b>Malaga Sausage Tartare</b> with Pickles, Capers and Dijon mustard	7€ / 10,50€
<b>Curried chicken gyoza</b> homemade with Vegetables and soy-ponzu (6 units)	10,50€
<b>Bravas wrinkled potatoes</b> with slightly Spicy sauce	4€ / 7,50€
<b>Croquettes</b> Ham, Cocido (4/8 u.)	5,40€ / 10,80€
<b>Fried rice blood sausage</b> Piquillo Pepper and Kimchi sauce	4,50€ / 8,70€
<b>Crispy Robuchon prawns</b> wrapped in Basil and Brick pasta (2/4 u.)	5€ / 10€
<b>Candied artichoke</b> Foie gras with Duck gizzards and Bordalesa sauce (1 unit)	6€
<b>Crispy duck rolls</b> Lettuce, pickled onion and Japanese barbecue sauce (2/4 units)	5€ / 10€
<b>Mini Burger (60 gr)</b> Lamb with Ras el Hanout sauce and red onion	6,50€
Beef steak with cheddar and Gorky sauce	6,50€

## GREEN FROM THE GROUND

---

Burrata, cherry tomato, arugula and dried tomato pesto	14,50€
Warm goat cheese salad spinach, crispy guanciale, dried tomato and Kalamata olive	10,75€
Chicken with slices of parmesan cheese, red onion, mustard sauce and maple syrup	11,50€
Eggplant millefeuille with tomato, mozzarella and basil	10,50€
Ricotta and spinach cannelloni with sauce tomato, basil and burrata cheese.	10,50€

## FINISHING

---

Peppers stuffed with cod in piquillo pepper sauce.	11,50€
Baby broad beans with ham and egg cubes	13,50€
Asturian Fabada (Regulatory Council of Asturias)	12,50€
Traditional meat lasagna	12,75€
Iberian pork with fries in EVOO	18,50€
Beef tenderloin with sauteed vegetables	22€



## COFFEE

---

Ristretto	2 €
Espresso Decafeinato	2 €
Lungo Forte	2 €
Espresso	2 €
Espresso Macchiato	2,20 €
Capuccino	2,50 €
Latte Macchiato	3 €
Descafeinado Sobre	1,80 €
Carajillo	3 €
Irish Coffee	6 €
Sweet Coffee	2,70 €
Cola-cao	2 €
Vaso de leche	1,20 €

American	2 €
W. Milk	2,20 €
Black Coffee	2 €
Double Black	2,50 €
'Cortado'	2,20 €
'Nube'	2,20 €
'Sombra'	2,20 €
'Mitad'	2,20 €
W. Ice	2,20 €

## TEA

W. Milk / Lemon	2 €
Black Tea	1,90 €
Green Tea	1,90 €
Red Tea	1,90 €
Rooibos	2 €
Mint Tea	1,90 €
Chamomille	1,90 €
Tila	1,90 €



# Our wine selection

Glasses by **GORKI** 

---

Wine Menu

---



# Glasses by

## WHITE

---

D.O. MALAGA La Encina del Inglés (Moscatel Morisco, Pedro Ximenez, Doradilla)	3,50 €
D.O. RUEDA Viña Calera (Verdejo, Sauvignon, Viura)	2,80 €
D.O. NAVARRA Rincón de Nekeas (Chardonnay)	3 €
D.O. RIAS BAIXAS O Filo da Condessa (Albariño)	3,50 €

## ROSÉ

---

D.O. CAMPO DE BORJA Borsao (Garnacha)	2,70 €
D.O. RIOJA Marques de Riscal (Garnacha, Viura, Malvasía, Garnacha Blanca)	3 €

## RED

---

D.O. SIERRAS DE MALAGA Cortijo Los Aguilares (Tempranillo, Merlot, Syrah )	4 €
D.O. RIOJA Viña Salceda (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) Finca Landaluce (Graciano)	3 € 3,20 €
D.O. RIBERA DE DUERO Pozo de Nieves (Tempranillo) La Planta Roble (Tempranillo)	3,20 € 3,70 €
D.O. MONTES DE TOLEDO Amigos (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	3,30 €



# Glasses by

## **FORTIFIED**

---

Manzanilla La Gitana (Palomino Fino)	2,60 €
Manzanilla Paporusa (Palomino Fino)	3,50 €
Fino Tio Pepe (Palomino Fino)	3,50 €
Fino Jarana (Palomino Fino)	3,75 €
Oloroso Don José Romate (Palomino Fino)	4,50 €
Amontillado NPU Romate (Palomino Fino)	4,50 €
PX La Duquesa Romate (Pedro Ximenez)	4,75 €

## **VERMOUTH**

---

Martinez La Cuesta - D.O. Rioja	4,20 €
---------------------------------	--------

## **CAVA**

---

Juve Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Perellada )	4,40 €
Juve Camps Rose (Macabeo, Xarel-lo, Perellada)	4,60 €

# Wine List (bottle)

## **FORTIFIED**

---

Manzanilla La Gitana (Palomino Fino)	16,50 €
Manzanilla Paporusa (Palomino Fino)	23 €
Fino Tio Pepe (Palomino Fino)	23 €
Fino Jarana (Palomino Fino)	23 €
Oloroso Don José Romate (Palomino Fino)	29,50 €
Amontillado NPU Romate (Palomino Fino)	29,50 €
PX La Duquesa Romate (Pedro Ximenez)	31,50 €

## **VERMOUTH**

---

Martinez La Cuesta - D.O. Rioja	26,50 €
---------------------------------	---------

## **CAVA**

---

Juve Camps Cinta Púrpura (Macabeo, Perellada )	22,30 €
Juve Camps Rose (Macabeo, Xarel-lo, Perellada)	23 €
Privat Brut Nature (Macabeo, Perellada)	21 €

## **CHAMPAGNE**

---

Ayala Brut Majeur (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier)	46,50 €
Ayala Rose Majeur (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)	67,00 €





# Wine List (bottle)

## WHITE

---

### D.O. MALAGA

La Encina del Inglés (Moscatel Morisco, Pedro Ximenez, Doradilla) 17,50 €  
Capuchina Vieja (Doradilla) 20,20 €

### D.O. RUEDA

Viña Calera (Verdejo, Sauvignon, Viura) 14 €  
Shaya (Verdejo) 18,50 €  
Fenomenal (Sauvignon Blanc) 18,50 €  
José Pariente (Verdejo) 21 €

### D.O. NAVARRA

Rincon de Nekeas (Chardonnay) 15 €  
Legardeta (Chardonnay) 22,80 €

### D.O. RIBEIRO

Ramón Do Casar (Treixadura, Albariño, Godello) 21 €

### D.O. RIAS BAIXAS

O Filo da Condesea (Albariño) 17,50 €  
Pazo San Mauro (Albariño) 24 €

### D.O. VALDEORRAS

Louro (Godello) 27,50 €

## ROSÉ

---

### D.O. SIERRAS DE MALAGA

Cortijo Los Aguilares ( empranillo, Merlot, Syrah, Petit Verdot ) 20,50 €

### D.O. CAMPO DE BORJA

Borsao (Garnacha) 13,50 €

### D.O. RIOJA

Marqués de Riscal (Garnacha, Viura, Malvasía, Garnacha blanca) 16 €  
Muga (Garnacha, Viura, Tempranillo ) 20,50 €



# Wine List (bottle)

## RED

---

### D.O. MALAGA

Cortijo Los Aguilares (Tempranillo, Merlot, Syrah)	20 €
Pago del Espino (Petit Verdot, Syrah, Tempranillo)	31 €
Capuchina Vieja (Syrah, Cabernet Franc)	28 €

### D.O. RIOJA

Viña Salceda (Tempranillo, Graciano, Mazuelo)	15 €
Finca Landaluce (Graciano)	16 €
Marqués de Vargas (Garnacha, Mazuelo, Tempranillo)	24 €
La Locomotora Cr. (Tempranillo)	19,50 €
La Viña de la Merce Cr. (Tempranillo)	19,50 €
Muga Cr. (Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano)	31,15 €

### D.O. RIBERA DE DUERO

Pozo de Nieves Roble (Tempranillo)	15 €
Pruno (Tempranillo, Cabernet Sauvignon)	21,50 €
La Planta Roble ( Tempranillo )	18,50 €
Conde San Cristobal Cr. (Tinto Fino, Merlot, Cabernet)	24 €
Corimbo (Tempranillo)	27,40 €

### D.O. TORO

Cindus (Tinta de Toro)	17,00 €
Finca La Rana (Tinta de Toro)	20,00 €

### D.O. JUMILLA

Juan Gil 12 meses (Monastrell)	21,60 €
--------------------------------	---------

### D.O. CAMPO DE BORJA

Tres Picos (Garnacha)	30,50 €
-----------------------	---------

### D.O. MONTES DE TOLEDO

Amigos (Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon)	16,50 €
---	---------

### D.O. BIERZO

Ramon del Valle (Mencía)	19,50 €
--------------------------	---------

### D.O. PRIORATO

Petit Pissarres (Cariñena, Garnacha Negra)	21,50 €
--	---------

### D.O. TIERRA DE CASTILLA

Mauro (Tempranillo, Syrah)	45,50 €
----------------------------	---------



# Drinks

## Appetizers

Manzanilla La Gitana	2,50 €
Manzanilla Papirusa	2,50 €
Fino Tio Pepe	3,50 €
Fino Jarana	3,75 €
Oloroso Don Jose	4,50 €
Amontillado Npu	4,50 €
P.X. La Duquesa	4,75 €

Martinez La Cuesta ( Rva)	4 €
Martini Rosso	4 €
Martini Bianco	4 €
Martini Rosato	4 €

Campari	5 €
Aperol Spritz	6 €
Pro Spritz	4 €

## Beers

### Victoria

Caña 20 Cl	1,95 €
Copa Caña 25 Cl	2,25 €
Pinta 50 Cl	4,50 €
Copon Xxl 55 Cl	4,95 €

### Voll Damm

Copa Voll Damm 30 Cl	3,75 €
Pinta Voll Damm 50 Cl	5,90 €
Copon Voll Damm 55 Cl	6,25 €

### Victoria Alcohol Free

Caña Alcohol Free 20 Cl	2,05 €
Copa Caña Alcohol Free 25 Cl	2,35 €
Pinta Alcohol Free 50 Cl	4,60 €
Copon Xxl Alcohol Free 5 Cl	5,05 €

### Tercios

Victoria	3 €
Victoria Alcohol Free	3 €
Damm Limon	3 €
Damm Daura	3,75 €
Voll Damm	3,75 €
Alhambra Especial Verde	3,75 €

### Tinto De Verano

Copa Tinto Verano	3,75 €
Copa Tinto Con Limon	3,75 €
Copa Tinto Con Naranja	3,75 €

Copon Xxl Tinto Verano	4,50 €
Copon Xxl Tinto Con Limon	4,50 €
Copon Xxl Tinto Con Naranja	4,50 €
Jarra Tinto Verano	13 €

### Sangría

Copa Sangría	5,50 €
Jarra Sangría	15 €
Jarra Sangría Con Cava	18 €

### Liquors

Lua Orujo Blanco	5,50 €
Lua Licor Hierbas	5,50 €
Lua Crema Orujo	5,50 €
Tia Maria	7 €
Frangelico	5 €
Baileys Original	6 €
Chinchon De La Alcorera	3,50 €
Licor De Manzana Verde Sin Alc. Rives	4,50 €
Pacharan Las Endrinas	5,50 €
Amaretto Disaronno	7 €

### Spirits

#### Rum

Bacardi	6,50 €
Bacardi Rva 8 Años	9,50 €
Santa Teresa Gran Reserva	7 €
Cacique Añejo	7 €
Musalen Gran Reserva 15 Años	9,50 €

#### Vodka

Stolichnaya	7,50 €
Absolut	7,50 €

#### Gin

Tanqueray	7,50 €
Larios	7 €
Beefeater	8 €
Seagram´s	8,50 €
Rives Especial	9,50 €
Puerto De Indias	9 €

#### Whisky

White Label Dewar´s	7 €
White Label Dewar´s 12 Años	8,50 €
J & B	7,00 €
Johnnie Walker Red Label	7 €
Glenfiddich 12 Años	9,50 €

#### Tequila

J. Cuervo Especial Gold	5,50 €
-------------------------	--------

#### Brandy

Magno	4 €
Cardenal Mendoza	7,50 €

#### SHots

##### Rum

Santa Teresa Gran Reserva	3 €
Cacique Añejo	3 €

##### Vodka

Absolut	3 €
---------	-----

##### Whisky

White Label Dewar´s	2,50 €
Johnnie Walker Red Label	2,50 €
J & B	2,50 €
White Label Dewar´s 12	4,60 €
Glenfiddich 12 Años	5 €

##### Tequila

J. Cuervo Especial Gold	3 €
-------------------------	-----

#### Liquors

Lua Licor Orujo	3,50 €
Lua Licor Hiervas	3 €
Lua Crema Orujo	3 €
Baileys Original	2,50 €
Green Apple Liquor Alcohol Free Rives	2,50 €
Pacharan Las Endrinas	3,50 €
Jagermeister	3 €

#### Cocktails

Daiquiri	8 €
Daiquiri Fresa	8 €
Blody Mary	8 €
Mojito	8 €
Mojito Sin	8 €
Margarita	8 €
San Francisco	6 €
Sex On The Beach	8 €
Piña Colada	8 €

#### Water & Soft Drinks

AMineral Water Aquabona 50 Cl	2,75 €
Mineral Water Aquabona 1 L	3,50 €
Sparkling Water Aquabona	3,25 €
Sparkling Water San Pellegrino 50 Cl	3,50 €

Coca Cola (Coca Cola, Light, Cero, 0,0)	2,50 €
Fanta (Orange, Lemon)	2,50 €
Royal Bliss Tonic	2,50 €
Royal Bliss (Ginger Ale, Yuzu, Berry)	2,75 €
Aquarius (Orange, Lemon)	2,95 €
Sprite	2,50 €
Nestea (Peach, Lemon)	2,95 €
Mare Roso	2,95 €
Minute Maid Juice (Orange, Peach, Pineapple, Tomato)	2,95 €
Mosto (Minute Maid Grape)	2,95 €
Natural Orange Juice	4 €
Natural Tomato Juice	3,50 €

Casera Blanca 1/2 L	2,70 €
Casera Limon 1/2 L	2,70 €

# Allergens

## SWATHES

- Iberian ham of Acorn and Chestnut ( 50/100 gr.)
- 
- Shoulder of Iberian ham of Acorn and Chestnut (80 gr.)
- 
- Iberian loin head of Acorn and Chestnut ( 50/80 gr.)
- 
- Iberian sausage of Acorn and Chestnut (50/80 gr.)
- 
- Iberian Chorizo de Bellota ( 50/80 gr.)
- 
- Sobrasada with bouquet of herbs (75 gr.)
- 
- Wild boar and truffle mortadella (50/80 gr.)
- 

Crystal bread with tomato and EVOO

GLUTEN

Artisan scolding

GLUTEN

## CHEESE

Dehesa de los Llanos Gran Reserva ( 60/100 gr)

DAIRY

Comte 24 months ( 60/100 gr)

DAIRY

Truffled hail ( 65 gr )

DAIRY

Andazul ( 65 gr)

DAIRY

Moluengo ( 65 gr)

DAIRY

Olavidia ( 80 gr )

DAIRY

Crystal bread with tomato and EVOO

GLUTEN

Artisan scolding

GLUTEN

## SMOKED AND SALTED

### Smoked Salmon Loin

dill sauce and blinis ( Smoked Dominguez ) ( 50 / 90 gr )

GLUTEN , DAIRY, FISH

### Lightly smoked cod

EVOO Koroneiki, porra antequerana, black olive powder and toast (Smoked Dominguez) (120 gr)

GLUTEN, FISH

### Butterfly anchovy

EVOO, tomato, piparra on glass bread (you)

GLUTEN, FISH

### Anchovy sardine

porra antequerana, snow cheese and artisan scolding (you)

GLUTEN , FISH, DAIRY

## GOURMET CANS

Pickled mussel "La Curiosa" 8/12 ( 120 gr.)

MOLLUSCS

Lemon sardines " La Curiosa " 10/14 ( 120 gr.)

FISH

Ventresca de bonito in A.O. V.E. "Ramón Peña"

FISH

Natural cockles 25/35 "Ria Noia"

MOLLUSCS

\* All our cans will be accompanied by toast or potato chips

## CREPES

Crab in pink sauce, romaine lettuce and avocado

GLUTEN, DAIRY, EGG, MOLLUSCS, SULFITES

Chicken curry with mustard mayonnaise and green apple

GLUTEN, DAIRY, EGG, MUSTARD, SOY

## TOAST GORKY BREAD MIE

Camembert with red onion chutney

GLUTEN, DAIRY PRODUCTS, SULFITES

Smoked salmon tartare, fresh cheese cream and dill

GLUTEN, DAIRY, FISH

Foie grazzle with duck gizzard and Bordalesa sauce

GLUTEN, DAIRY, EGG, SULFITES

Goat cheese, guanciale, truffle pesto and boletus

GLUTEN, DAIRY

Boar Mortadella - Truffle, arugula and beer mustard mayonnaise

GLUTEN, EGG, NUTS, DAIRY, MOLLUSCS, MUSTARD, SOY, SULFITES

## BREADS AND MUFFINS

**Iberian Ham of Acorn and Chestnut "Dehesa Los Monteros"**

**AOVE Koroneiki**

GLUTEN

**Iberian ham**

**EVOO and grated natural tomato**

GLUTEN

**Kipper**

**screaming, piparras tartara**

GLUTEN, FISH

**Cast Camembert**

**anchovy, basil, tomato tartare and EVOO**

GLUTEN, DAIRY, FISH

**New York**

**pastrami, pickled onion, romaine lettuce, sweet mustard**

GLUTEN, MUSTARD, SULFITES

**Chicken curry**

**with green apple crudité and romaine lettuce**

GLUTEN, EGG

**Free-range chicken "empanao"**

**avocado, camembert cheese and old mustard**

GLUTEN, DAIRY, MUSTARD, SOY, SESAME, SULFITES

**Iberian acorn-seasoned dam**

**manchego cream and red onion chutney**

GLUTEN, DAIRY, SOY, SULFITES

**Beef cucumber**

**beef tenderloin, fried green pepper, Iberian ham and truffle mayonnaise**

GLUTEN, EGG, DAIRY, MUSTARD, CELERY, SOY

## TAPAS TO SHARE

**Guild**

**anchovy, piparra, olive and EVOO (1 pc.)**

FISH

**Tortilla skewer**

**of potatoes in EVOO with onion**

GLUTEN, EGGS

**Russian Salad**

**melva canutera**

GLUTEN, EGGS, FISH

**Porra antequerana**

**Iberian ham and free-range egg**

EGG

**Malaga Sausage Tartar**

**with pickles, capers and Dijon mustard**

DAIRY, MUSTARD, SULFITES

**Chicken curry gyozas**

**homemade with vegetables and soy-ponzu ( 6 pcs )**

GLUTEN, EGGS, FISH, NUTS, SESAME, SOY

**Papas arrugás bravas**

**with slightly spicy sauce**

EGG, SOY, SULFITES

**Croquettes**

**of ham, cooked ( 4/8 pcs.)**

GLUTEN, EGG, DAIRY, SOY

**Fried rice sausage**

**with piquillo sauce and kimchi**

FISH, MOLLUSCS, SOYBEANS, SULFITES

**Crispy prawns Robuchon**

**wrapped in basil and brick paste ( 2/4 pc.)**

GLUTEN, CRUSTACEANS, SOY, SULFITES

**Candied artichoke**

**foie grazzles with duck gizzards and Bordalesa sauce (ud)**

EGG, DAIRY, SULFITES

**Crispy duck rolls**

**on lettuce bud, pickled onion and Japanese barbecue sauce ( 2/4 pc )**

GLUTEN, CRUSTACEANS, SOY, SESAME, SULFITES

**Mini Burger ( 60 gr)**

**Lamb with Ras El Hanout sauce and red onion**

GLUTEN, EGGS, SOY, SULFITES

**Cow steak with cheddar cheese and Gorky sauce**

GLUTEN, DAIRY, EGGS, MUSTARD, SOY, SULFITES

## **OF THE ORCHARD**

**Burrata, cherry tomato, arugula and dried tomato pesto**

GLUTEN, DAIRY

**Warm goat cheese salad**

**spinach, crispy guanciale, dried tomato and Kalamata olive**

DAIRY PRODUCTS, NUTS

**Chicken salad "empanao" with slices of parmesan,**

**red onion, mustard sauce and maple syrup**

GLUTEN, DAIRY, MUSTARD

**Eggplant millefeuille with tomato, mozzarella and basil.**

EGG, NUTS, DAIRY PRODUCTS

**Ricotta and spinach cannelloni with sauce**

**tomato, basil and burrata cheese.**

GLUTEN, DAIRY, EGG, NUTS

## TO FINISH

**Peppers stuffed with cod in piquillos sauce.**

GLUTEN, DAIRY, FISH

**Baby beans with ham and egg taquitos**

EGG

**Fabada asturiana ( Regulatory Council of Asturias)**

**Traditional meat lasagna**

EGG, DAIRY

**Iberian prey with fries in EVOO**

-

**Beef tenderloin with sautéed vegetables**

-