



CASA DE VINOS FUNDADA EN 1992

CHACINAS

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

QUESOS

Dehesa de los Llanos Gran Reserva (60/100 gr) Leche cruda de oveja de ganadería propia. Queso curado Origen: Albacete	9€ / 14,50€
Comte 24 meses (60/100 gr) Leche cruda de vaca. Queso de larga maduración Origen: Francia	9€ / 14€
Granizo trufado (65 gr) Leche cruda de cabra. Queso tierno con trufa amasado a mano. Origen: Albacete	10,50€
Andazul (65 gr) Leche pasteurizada de cabra Payoya. Queso 100% artesanal de textura cremosa. Origen: Cádiz	8,75€
Moluengo (65 gr) Leche cruda de cabra. Queso tierno con con corteza de ceniza. Origen: Albacete	10,50€
Olavidia (80 gr) 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

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



LATAS GOURMET

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

CREPES

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

TOSTADAS GORKI DE PAN MIE

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

PANES Y MOLLETES

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



TAPEO PARA COMPARTIR

Gilda anchoa, piparra, aceituna y AOVE (1 ud.)	1,90€
Pincho de tortilla de patatas en AOVE con cebolla	2,60€
Ensaladilla Rusa melva canutera	6€ / 10€
Porra antequerana jamón ibérico y huevo de corral	7,50€
Tartar de Salchichón de Málaga con pepinillos, alcaparras y mostaza de Dijon	7€ / 10,50€
Gyozas de pollo al curry hechas en casa con verduritas y soja-ponzu (6 ud)	10,50€
Papas arrugás bravas con salsa ligeramente picante	4€ / 7,50€
Croquetas de jamón, cocido (4/8 uds.)	5,40€ / 10,80€
Morcilla de arroz frita salsa de piquillo y kimchi	4,50€ / 8,70€
Langostinos crujientes Robuchon envueltos en albahaca y pasta brick (2/4 ud.)	5€ / 10€
Alcachofa confitada foie con mollejas de pato y salsa Bordalesa (1 ud)	6€
Rollitos crujientes de pato sobre cogollo de lechuga, cebolla encurtida y salsa barbacoa japonesa (2/4 ud)	5€ / 10€
Mini Hamburguesa (60 gr) 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	1,80 €
Espresso Descafeinado	1,80 €
Lungo Forte	1,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2 €
Capuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,70 €
Descafeinado Sobre	1,80 €
Carajillo	3 €
Café Irlandés	6 €
Café Bombón	2 €
Cola-cao	1,70 €
Vaso de leche	1,20 €

Café Americano	1,90 €
Cafe Con Leche	1,90 €
Café Solo	1,90 €
Café Solo Doble	2,50 €
Café Cortado	1,90 €
Café Nube	1,90 €
Café Sombra	1,90 €
Café Mitad	1,90 €
Cafe Con Hielo	1,80 €

TÉS E INFUSIONES

Te C/ Leche o Limon	2 €
Te Negro	1,75 €
Te Verde	1,75 €
Te Rojo	1,75 €
Rooibos	2 €
Menta Poleo	1,75 €
Manzanilla	1,75 €
Tila	1,75 €



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 €

Tinto De Verano

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

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 €
Licor De Manzana Verde Sin Alcohol 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 €
Musalen 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 €
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 Hierbas	3 €
Lua Crema Orujo	3 €
Baileys Original	2,50 €
Licor De Manzana Verde Sin Alcohol Rives	2,50 €
Pacharan Las Endrinas	3,50 €
Jagermeister	3 €

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 , guanciale, 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

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

CHEESES

Dehesa de los Llanos Gran Reserva (60/100 gr) Raw sheep's milk from own livestock. Cured cheese Origin: Albacete	9€ / 14,50€
Comte 24 meses (60/100 gr) Raw cow's milk. Long-matured cheese Origin: France	9€ / 14€
Granizo trufado (65 gr) Raw goat milk. Soft cheese with truffle kneaded by hand Origin: Albacete	10,50€
Andazul (65 gr) Pasteurized Payoya goat milk. 100% handmade cheese creamy texture. Origin: Cadiz	8,75€
Moluengo (65 gr) Raw goat milk. Soft cheese with ash bark. Origin: Albacete	10,50€
Olavidia (80 gr) 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

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



GOURMET RESERVE CANS

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

CREPES

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

MIE BREAD GORKI TOASTS

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

BREADS

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



TAPAS TO SHARE

Gilda Anchovy, Piparra, Olive and EVOO (1 u.)	1,90€
Tortilla stick of potatoes in EVOO with onion	2,60€
Russian salad Frigate tuna	6€ / 10€
'Porra' Iberian ham and free-range egg	7,50€
Malaga Sausage Tartare with Pickles, Capers and Dijon mustard	7€ / 10,50€
Curried chicken gyoza homemade with Vegetables and soy-ponzu (6 units)	10,50€
Bravas wrinkled potatoes with slightly Spicy sauce	4€ / 7,50€
Croquettes Ham, Cocido (4/8 u.)	5,40€ / 10,80€
Fried rice blood sausage Piquillo Pepper and Kimchi sauce	4,50€ / 8,70€
Crispy Robuchon prawns wrapped in Basil and Brick pasta (2/4 u.)	5€ / 10€
Candied artichoke Foie gras with Duck gizzards and Bordalesa sauce (1 unit)	6€
Crispy duck rolls Lettuce, pickled onion and Japanese barbecue sauce (2/4 units)	5€ / 10€
Mini Burger (60 gr) 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	1,80 €
Espresso Decafeinado	1,80 €
Lungo Forte	1,80 €
Espresso	1,80 €
Espresso Macchiato	2 €
Capuccino	2,40 €
Latte Macchiato	2,70 €
Descafeinado Sobre	1,80 €
Carajillo	3 €
Irish Coffee	6 €
Sweet Coffee	2 €
Cola-cao	1,70 €
Vaso de leche	1,20 €

American	1,90 €
W. Milk	1,90 €
Black Coffee	1,90 €
Double Black	2,50 €
'Cortado'	1,90 €
'Nube'	1,90 €
'Sombra'	1,90 €
'Mitad'	1,90 €
W. Ice	1,80 €

TEA

W. Milk / Lemon	2 €
Black Tea	1,75 €
Green Tea	1,75 €
Red Tea	1,75 €
Rooibos	2 €
Mint Tea	1,75 €
Chamomille	1,75 €
Tila	1,75 €



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 €

Beer

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 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 55 Cl	5,05 €

Tercios

Victoria	3 €
Victoria Alcohol-Free	3 €
Damm Limon	3 €
Damm Daura	3,75 €
Voll Damm	3,75 €

Tinto De Verano

Copa Tinto Verano	3,75 €
Copa Tinto (Lemon)	3,75 €
Copa Tinto (Orange)	3,75 €

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 €
Green Apple Liquor Alcohol-Free. 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 €
Matusalen 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 €
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 Hierbas	3 €
Lua Crema Orujo	3 €
Baileys Original	2,50 €
Green Apple Liquor Alcohol-Free. Rives	2,50 €
Pacharan Las Endrinas	3,50 €
Jagermeister	3 €

Water & Soft Drinks

Mineral 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

-