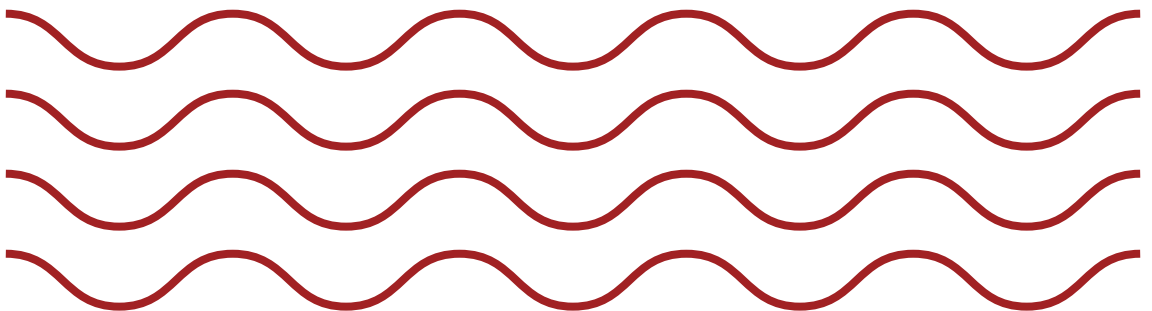


GORKI 
selección

desde 1992



EMBUTIDOS

media – ración

Jamón Ibérico de Bellota y Castaña 15,00 – 28,00
(50/100 gr.)

Dehesa Los Monteros. Ronda

Paleta de Jamón Ibérico Bellota-Castaña 18,00
(80 gr.)

Dehesa Los Monteros. Ronda

Lomito de presa ibérica 11,00 – 16,50
(50/80 gr.)

Eiriz. Huelva

Salchichón Ibérico de Bellota 6,50 – 9,50
(50/80 gr.)

Eiriz. Huelva

Chorizo Ibérico de Bellota 7,50 – 13,50
(50/80 gr.)

Joselito. DO. Guijuelo

Sobrasada mallorquina 9,30

Bouquet de hierbas y tostas

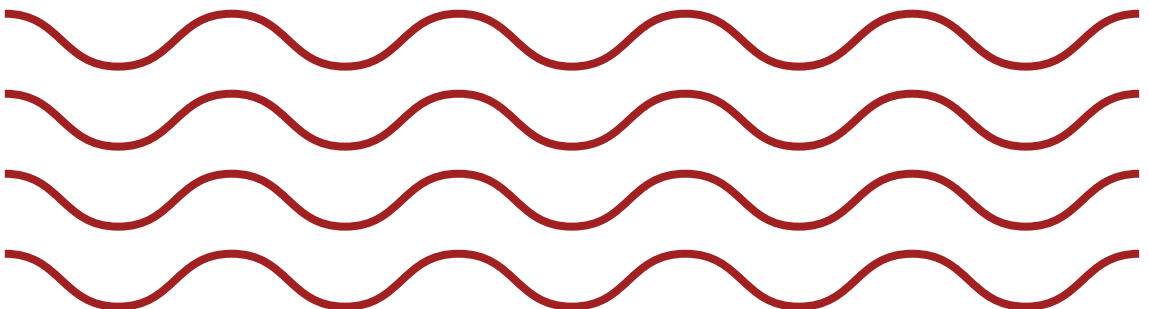
Mortadela de jabalí y trufa 6,00 – 8,50
(50/80 gr.)

Umbría. Italia

Todas nuestras chacinas se acompañan
de tostas o picos artesanos

Pan cristal con tomate natural y AOVE 2,25

Regañá artesana 2,35



QUESOS

media – ración

Dehesa de los Llanos Gran Reserva 10,15 – 16,50

Leche cruda de oveja de ganadería propia (60/100 gr.)
Queso curado
Origen: Albacete

Comte 24 meses 9,00 – 14,00

Leche cruda de vaca (60/100 gr.)
Queso de larga maduración
Origen: Francia

Granizo trufado 12,00

Leche cruda de cabra (65 gr.)
Queso tierno con trufa amasado a mano
Origen: Albacete

Andazul 9,50

Leche pasteurizada de cabra Payoya (65 gr.)
Queso 100% artesanal de textura cremosa
Origen: Cádiz

Moluengo 11,50

Leche cruda de cabra (65 gr.)
Queso tierno con con corteza de ceniza
Origen: Albacete

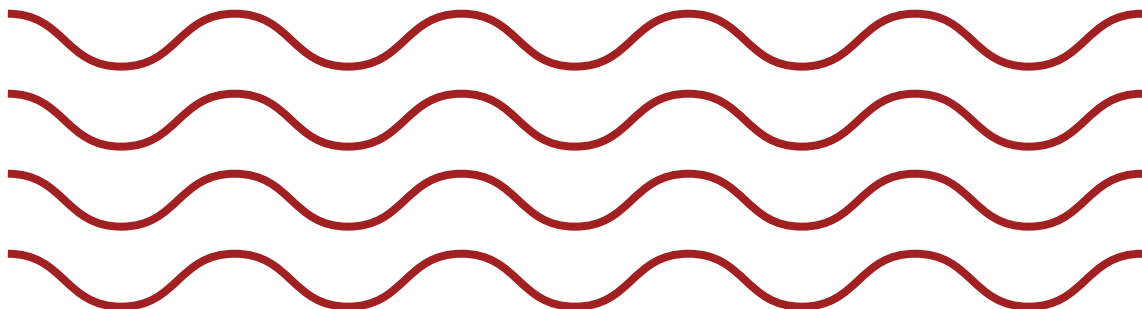
Olavidia 11,50

Leche pasteurizada de cabra malagueña (80 gr.)
Queso de textura blanda y untuosa
Origen: Jaén

Todos nuestros quesos se acompañan
de tostas o picos artesanos

Pan cristal con tomate natural y AOVE 2,25

Regañá artesana 2,35



AHUMADOS Y SALAZONES

media – ración

Lomo de Salmón Ahumado

salsa de eneldo y blinis (50/90 gr.)

Ahumados Domínguez

10,00 – 18,00

Bacalao ligeramente ahumado

AOVE Koroneiki, porra antequerana,
polvo de aceitunas negras y tostas (120 gr.)

Ahumados Domínguez

18,10

Anchoa mariposa (1 ud.)

AOVE , tomate, piparra sobre pan cristal

4,50

Sardina anchoada (1 ud.)

porra antequerana, nieve de queso y regañá artesana

4,80

LATAS GOURMET

Mejillón en escabeche

"La Curiosa"

8/10 pcs. (120 gr.)

10,00

Sardinillas al limón

"La Curiosa"

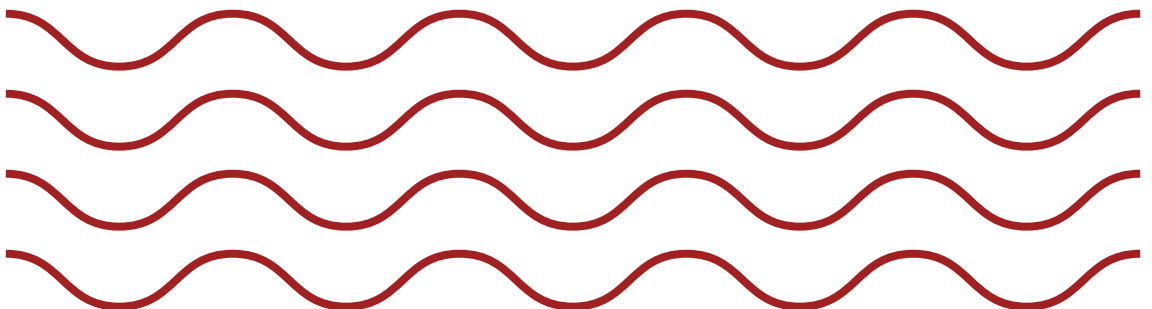
10/14 pcs. (120 gr.)

10,00

Ventresca de bonito en AOVE

"Ramón Peña"

12,50



CRÊPES

Cangrejo en salsa rosa 6,00
lechuga romana y aguacate

Pollo al curry 6,50
mahonesa de mostaza y manzana verde

TOSTADAS

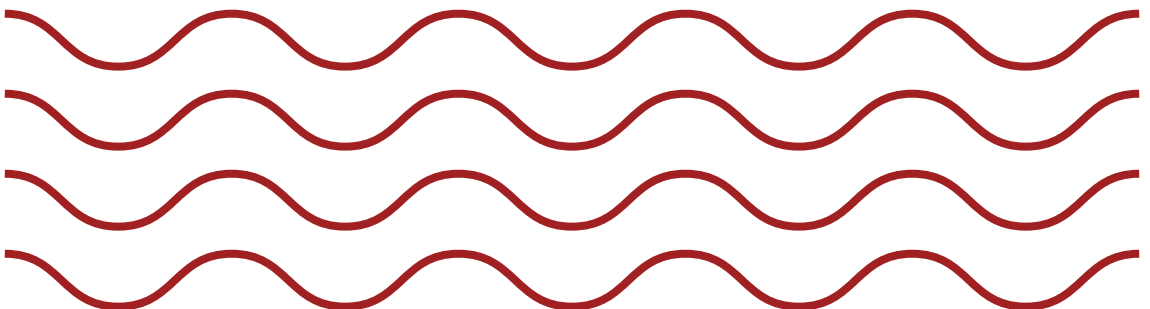
Camembert 6,00
fundido con chutney de cebolla roja

Tartar de salmón ahumado 8,50
cream fresh de queso y eneldo

Foie 9,50
molleja y salsa Bordalesa

Queso de cabra 7,25
guanciale, pesto de trufa y boletus

Mortadela de Jabalí – trufa 6,00
rúcula y mahonesa de mostaza de cerveza



PANES Y MOLLETES

Elige entre mollete o baguette

mollete – baguette

Jamón Ibérico de Bellota y Castaña 10,00 – 15,00
"Dehesa Los Monteros" , AOVE Koroneiki

Jamón Ibérico 5,50 – 7,25
AOVE y tomate natural rallado

Salmón Ahumado 6,50 – 9,50
berros, salsa tártara de piparras

Camembert 6,00 – 8,50
anchoa, albahaca, tartar de tomate y AOVE

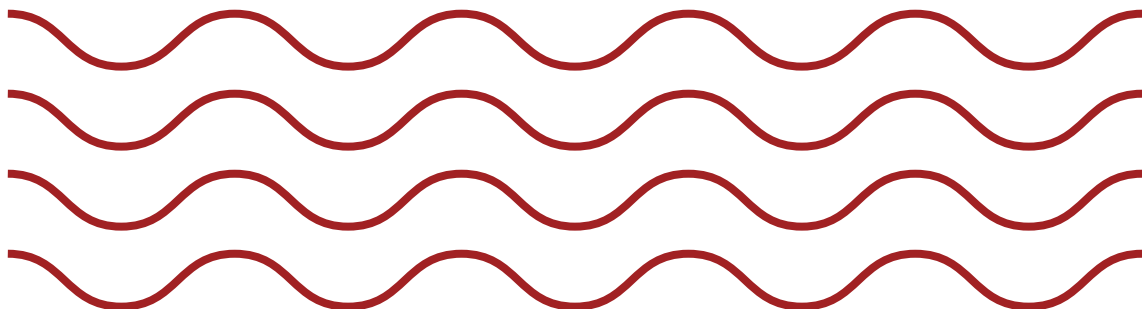
New York 6,00 – 9,50
pastrami, cebolla encurtida, lechuga romana
y nuestra salsa de mostaza dulce

Pollo-Curry 4,00 – 7,50
con crudité de manzana verde y lechuga romana

Pollo de corral "empanao" 6,50 – 10,00
aguacate, queso Brie y mostaza antigua

Presa Ibérica de bellota aliñada 7,00 – 10,25
crema de manchego y chutney de cebolla roja

Pepito de ternera 10,50 – 16,50
solomillo de ternera, pimiento verde frito,
jamón ibérico y mahonesa de trufa



TAPEO PARA COMPARTIR

media – ración

Gilda (1 ud.) anchoa, piparra, aceituna y AOVE	1,90
Pincho de tortilla de patatas en AOVE con cebolla	3,00
Ensaladilla Rusa con melva canutera	6,50 – 11,00
Porra antequerana jamón ibérico y huevo de corral	8,00
Tartar de Salchichón de Málaga con pepinillos, alcaparras y mostaza de Dijon	8,50 – 12,50
Gyozas de pollo al curry hechas en casa con verduritas y soja-ponzu (6 uds.)	12,00
Papas arrugás bravas con salsa ligeramente picante	4,50 – 8,00
Croquetas de jamón (4/8 uds.)	5,90 – 11,80
Croquetas de cocido (4/8 uds.)	6,00 – 12,00
Morcilla de arroz frita salsa de piquillo y kimchi	5,15 – 10,00
Langostinos crujientes Robuchon envueltos en albahaca y pasta brick (2/4 uds.)	5,00 – 10,00
Alcachofa confitada foie con mollejas de pato y salsa Bordalesa (1 ud.)	6,50
Rollitos crujientes de pato sobre cogollo de lechuga, cebolla encurtida (2/4 uds.) y salsa barbacoa japonesa	5,00 – 10,00
Mini Hamburguesa de chuletón de vaca con queso cheddar y salsa Gorki (60 gr.)	7,00



DE LA HUERTA

Burrata, tomate cherry, rúcula 15,50
y pesto de tomate seco

Ensalada templada queso de cabra 13,50
espinacas, guanciale crujiente, tomate seco
y oliva Kalamata

Ensalada de pollo " empanao" 12,00
láminas de parmesano, cebolla roja,
salsa de mostaza y sirope de arce

Milhoja de berenjena 12,50
tomate, mozzarella y albahaca

Canelones de ricotta y espinacas 12,50
salsa de tomate, albahaca y queso burrata

PARA TERMINAR

Pimientos rellenos de bacalao 12,00
en salsa de piquillos

Habitas baby 14,00
taquitos de jamon y huevo

Fabada asturiana 12,50
(Consejo Regulador de Asturias)

Lasagna tradicional de carne 14,50

Presal Ibérica 19,00
con patatas fritas en AOVE

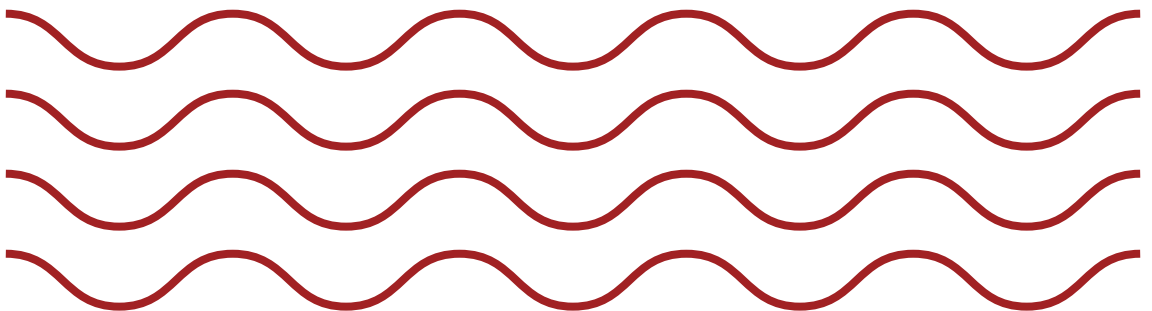
Solomillo de ternera 24,50
con verduras salteadas

Precios con IVA incluido y expresado en EUROS



GORKI 
selección

since 1992



SAUSAGES

1/2 - 1

Iberian Acorn-Chestnut fed Ham 15,00 – 28,00
(50/100 gr.)
Dehesa Los Monteros. Ronda

Iberian Acorn-Chestnut fed Palette Ham 18,00
(80 gr.)
Dehesa Los Monteros. Ronda

Iberian Prey Loin 11,00 – 16,50
(50/80 gr.)
Eiriz. Huelva

Acorn-fed Iberian Sausage 6,50 – 9,50
(50/80 gr.)
Eiriz. Huelva

Acorn-fed Iberian Chorizo 7,50 – 13,50
(50/80 gr.)
Joselito. DO. Guijuelo

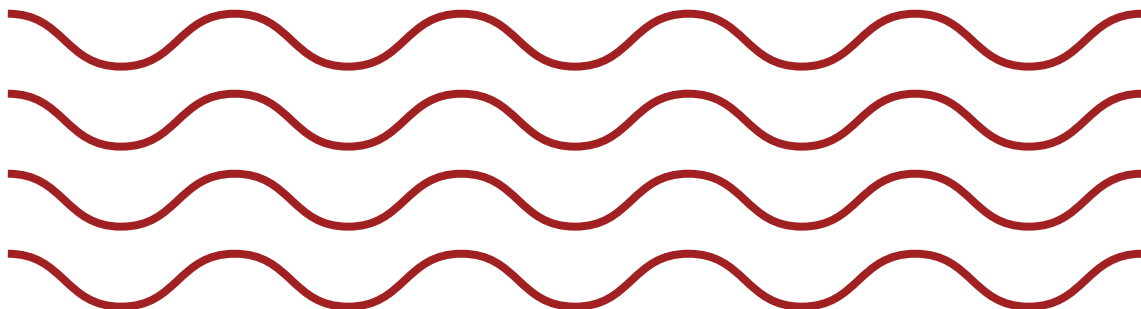
Sobrasada from Mallorca 9,30
Herbs & toasts

Pork & Truffle Mortadella 6,00 – 8,50
(50/80 gr.)
Umbría. Italia

All our sausages come with toast
or breadsticks

Crispy bread w. tomato & EVOO 2,25

Homemade 'regañá' 2,35



CHEESE

1/2 - 1

Dehesa de los Llanos Gran Reserva

10,15 - 16,50

Raw sheep milk (60/100 gr.)

Cured cheese

Origin: Albacete

Comte 24 months

9,00 - 14,00

Raw cow milk (60/100 gr.)

Long-aged cheese

Origin: France

Truffled Granizo

12,00

Raw goat cheese (65 gr.)

Soft cheese with truffle kneaded by hand

Origin: Albacete

Andazul

9,50

Payoya pasteurized goat milk (65 gr.)

100% artisan cheese with a creamy texture

Origin: Cadiz

Moluengo

11,50

Raw goat cheese (65 gr.)

Soft cheese with ash crust

Origin: Albacete

Olavidia

11,50

Local pasteurized goat milk (80 gr.)

Cheese with a soft and creamy texture

Origin: Jaen

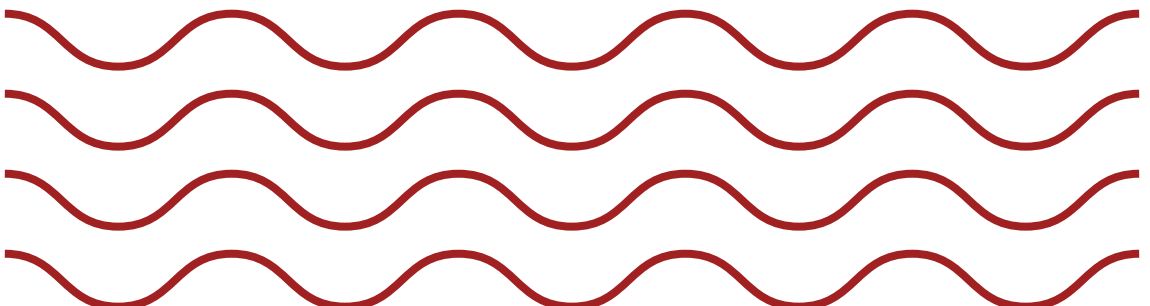
All our cheeses come with toast
or breadsticks

Crispy bread w. tomato & EVOO

2,25

Homemade 'regañá'

2,35



SMOKED & SALTED

1/2 - 1

Smoked Salmon Loin

dill sauce & blinis (50/90 gr.)
Ahumados Domínguez

10,00 - 18,00

Slightly Smoked Cod

EVOO Koroneiki, Spanish 'porra',
toasted and black olive powder (120 gr.)
Ahumados Domínguez

18,10

Anchovy (1 ut.)

EVOO, tomato, piparra on crispy bread

4,50

Anchovy-style Sardine (1 ut.)

Spanish 'porra', cheese and homemade 'regañá'

4,80

GOURMET CANS

Pickled mussels

"La Curiosa"
8/10 pcs. (120 gr.)

10,00

Lemon-seasoned sardines

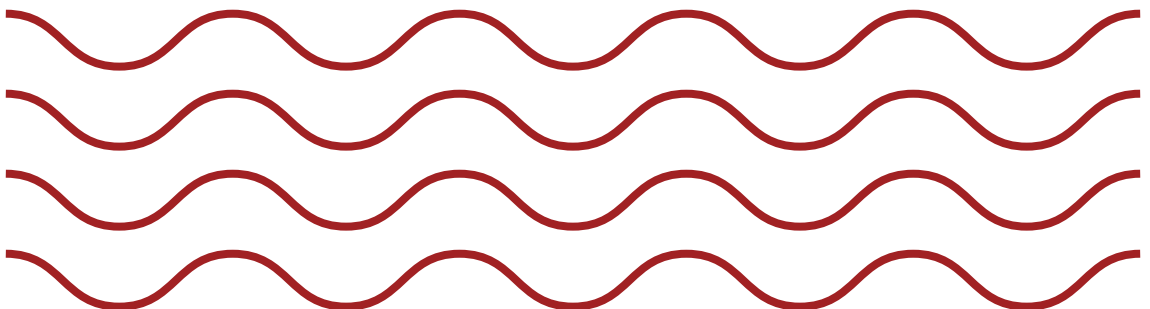
"La Curiosa"
10/14 pcs. (120 gr.)

10,00

Tuna belly in EVOO

"Ramón Peña"

12,50

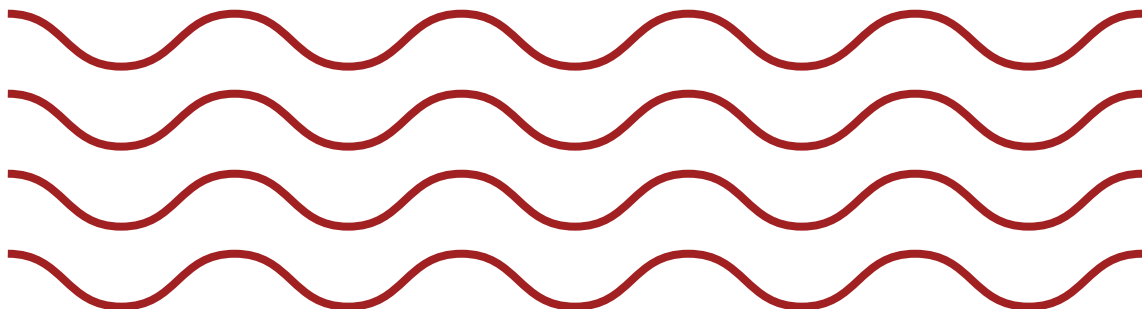


CRÊPES

Crab & pink sauce lettuce & avocado	6,00
Chicken curry mustard mayonnaise & green apple	6,50

TOASTS

Camembert melted w. red onion chutney	6,00
Smoked salmon tartare cheese cream fresh & dill	8,50
Foie sweetbread & Bordalaise sauce	9,50
Goat cheese guanciale, truffle pesto & boletus	7,25
Pork & truffle Mortadella arugula y beer mustard mayonnaise	6,00



PANS & BAGUETTES

Pick yours

bread – baguette

Acorn-chestnut fed Iberian Ham

"Dehesa Los Monteros" , EVOO Koroneiki

10,00 – 15,00

Iberian Ham

EVOO & grated tomato

5,50 – 7,25

Smoked salmon

watercress, piparra tartar sauce

6,50 – 9,50

Camembert

anchovy, basil, tomato tartare and EVOO

6,00 – 8,50

New York

pastrami, pickled onion, romaine lettuce
and our sweet mustard sauce

6,00 – 9,50

Chicken-Curry

with green apple crudité and lettuce

4,00 – 7,50

Crispy Free Range Chicken

avocado, Brie cheese and mustard

6,50 – 10,00

Pickled Iberian acorn-fed prey

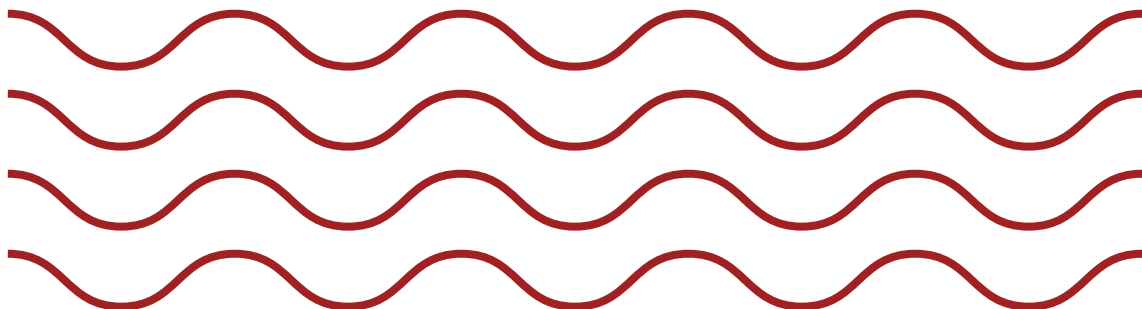
cheese cream and red onion chutney

7,00 – 10,25

Beef 'pepito'

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

10,50 – 16,50



TAPAS TO SHARE

1/2 - 1

Gilda (1 ut.) anchovy, piparra, olive & EVOO	1,90
Spanish omelette potato omelette in EVOO w. onion	3,00
Spanish potato salad w. tuna	6,50 - 11,00
Spanish 'porra' Iberian ham & Free range egg	8,00
Malaga sausage tartare with gherkins, capers & Dijon mustard	8,50 - 12,50
Chickey curry gyozas homemade with vegetables & soy-ponzu sauce (6 uts.)	12,00
'Bravas' potatoes w. slightly spice sauce	4,50 - 8,00
Croquettes Ham (4/8 uds.)	5,90 - 11,80
Croquettes Cocido (4/8 uds.)	6,00 - 12,00
Fried rice black pudding pepper sauce & kimchi	5,15 - 10,00
Crispy Robuchon prawns wrapped in basil and brick pasta (2/4 uds.)	5,00 - 10,00
Confit artichoke foie gras with duck gizzards and Bordalaise sauce (1 ud.)	6,50
Crispy duck rolls on lettuce head, pickled onion (2/4 uds.) & japo bbq sauce	5,00 - 10,00
Mini Burger T-bone steak with cheddar cheese & Gorki sauce (60 gr.)	7,00



DE LA HUERTA

Burrata, cherries, arugula 15,50
& dried tomato pesto

Warm goat cheese salad 13,50
spinach, crunchy guanciale, dried tomato
and Kalamata olive

Crispy chicken salad 12,00
Parmesan slices, red onion,
mustard sauce & maple syrup

Eggplant Millefeuille 12,50
tomato, mozzarella and basil

Ricotta & spinach canelloni 12,50
tomato sauce, basil and burrata cheese

MAIN COURSES

Peppers stuffed with cod 12,00
in pepper sauce

Baby beans 14,00
ham pieces & egg

Fabada asturiana 12,50
(Consejo Regulador de Asturias)

Traditional meat lasagna 14,50

Iberian Prey 19,00
w. french fries in EVOO

Beef tenderloin 24,50
w. sautéed vegetables

All prices have VAT included. Prices in EURO

