

PARA EMPEZAR...

GAZPACHO <i>verduras frescas y aceite de oliva virgen extra</i>	9
MEJILLONES GECKO <i>leche de coco, curry rojo, citronela y cilantro</i>	16
CALAMARES CRUJIENTES <i>servidos con alioli y salsa tártara</i>	18
CROQUETAS CASERAS <i>de jamón ibérico y pollo campero</i>	12
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES <i>salsa de chile dulce y lima</i>	20
FRITADA DE SEPIA <i>con dados de patata</i>	18
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA <i>pan cristal, tomate y aceite de oliva virge extra</i>	32
CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY <i>parmesano y rúcula, reducción de Módena añejo y ceps confitados</i>	21
TARTAR DE ATÚN <i>rúcula, esencia de soja y jengibre</i>	21
TARTAR DE SALMÓN FRESCO <i>aguacate, cítricos y cebollino</i>	21
CEVICHE DE LUBINA <i>cilantro, lima y dados de mango</i>	19
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA <i>leche de coco, chile y toque de Kimuchi</i>	22

ENSALADAS...

ENSALADA CÉSAR	14
<i>con pollo a la parrilla</i>	16
ENSALADA DE AGUACATE CON CANGREJO <i>mayonesa japonesa, sésamo y soja cítrica</i>	16
ENSALADA DE QUESO DE CABRA TOSTADO <i>hojas tiernas variadas, nueces, manzana y balsámico</i>	15
ENSALADA THAI <i>brotos de soja, cebolleta, mango, aguacate, zanahoria, papaya y tirabeques</i>	15
<i>con langostinos</i>	17
BURRATA DI BUFFALA <i>tomate de rama y pesto</i>	16
ENSALADA DE ATÚN FRESCO <i>marinado en soja y jengibre, rúcula, piñones y tomates secos</i>	17



ARROCERÍA BY GECKO

PAELLA <i>de pescados y marisco</i> _____	28 p/p (min 2 pax)
ARROZ MELOSO <i>de carabineros, sepia y rape</i> _____	32 p/p (min 2 pax)
ARROZ CON BOGAVANTE _____	35 p/p (min 2 pax)

NUESTRAS PASTAS...

RIGATONI POMODORO <i>tomatitos, albahaca y lascas de parmesano</i> _____	18
FETTUCINE <i>frutti di mare</i> _____	22
LINGUINE <i>alle vongole</i> _____	22
TAGLIATELLE BOGAVANTE _____	29

ALGO DEL MAR...

FILETE DE LUBINA <i>tomates cherry salteados y albahaca</i> _____	26
ATÚN ROJO A LA PLANCHA <i>salsa Teriyaki, crujiente vegetal y Wakame</i> _____	27
BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA _____	28
BOGAVANTE AL AJILLO <i>huevos rotos y patatas</i> _____	35p/p (min 2 pax)
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA <i>cremoso de patata y puerro trufado, ceps salteados y espárragos verdes</i> _____	27
BACALAO DESMENUZADO <i>patata confitada, espinacas a la mallorquina y gratén suave de tomates secos</i> _____	26
PESCADO FRESCO DEL DÍA <i>a la plancha / parrilla</i> _____	P.S.M.

No ofrecemos atún rojo salvaje, dado que está en peligro de extinción.
Ofrecemos únicamente atún criado de forma responsable y ecológicamente sostenible.

ALGO DE LA TIERRA...

WOK DE POLLO Y VEGETALES <i>soja, cilantro y chile dulce</i> _____	20
WOK DE SOLOMILLO DE TERNERA <i>mini hortalizas, salsa de ostras y sésamo tostado</i> _____	28
THE GECKO BURGER <i>rúcula, cebolla caramelizada, pepinillos, tomate y queso</i> _____	20
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY <i>a las tres mostazas</i> _____	26
SOLOMILLO DE BUEY <i>a la parrilla</i> _____	29
ENTRECOTE DE BUEY <i>a la parrilla trinchado con escamas de sal negra</i> _____	32

PARA ACOMPAÑAR...

ENSALADA VERDE _____	5
PATATAS FRITAS _____	5
PATATAS PANADERAS _____	5
PARRILLADA DE VERDURAS _____	5
ESPINACAS SALTEADAS _____	5
ARROZ BASMATI _____	5

LOS POSTRES...

NUESTRA TARTA FINA DE MANZANA

Con helado o nata montada (20min) _____ 11

COULANT DE CHOCOLATE TIBIO

Salsa de toffee y helado de vainilla _____ 11

COMPOSICIÓN DE FRUTA FRESCA _____ 11

CREME BRÛLÉE CARAMELIZADA

Con frutitas silvestres _____ 10

MOJITO CHEESECAKE _____ 9

TIRAMISÚ _____ 9

MILHOJAS CRUJIENTES

De mousse de mango con frutas del bosque _____ 9

VARIEDAD DE SORBETES Y HELADOS _____ 9

...O PASA DIRECTAMENTE AL CÓCTEL

MOJITO GECKO CON RON ZACAPA 23 _____ 15 Copa 60 Jarra

CAIPIRINHA CON FRUTA DE LA PASIÓN _____ 13 Copa 45 Jarra

DAIQUIRI _____ 13 Copa 45 Jarra

PIÑA COLADA _____ 13 Copa 45 Jarra