PARA EMPEZAR

GAZPACHO
Verduras frescas y aceite de oliva virgen extra
-9-

MEJILLONES GECKO
Leche de coco, curry rojo, citronela y cilantro
-16-

CALAMARES CRUJIENTES
Servidos con alioli y salsa tártara
-18-

CROQUETAS CASERAS
De jamón ibérico y pollo campero
-12-

TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES
Salsa de chile dulce y lima
-20-

GYOZAS
Rellenas de vegetales y algas con aceite de sésamo, jengibre y salsa de soja cítrica
-16-

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Pan de cristal, tomate y aceite de oliva virgen extra
-32-

TARTAR DE AGUACATE
Con tomate rosa de la isla, cilantro y aroma de lima
-16-

TARTAR DE ATÚN
Rúcula, esencia de soja y jengibre
-21-

TARTAR DE SALMÓN FRESCO
Aguacate, cítricos y cebollino
-21-

CEVICHE DE LUBINA
Cilantro, lima y dados de mango
-19-

CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA
Leche de coco, chile y toque de Kimuchi
-22-

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR
Con pollo a la parrilla
-16-

ENSALADA DE AGUACATE CON CANGREJO
Mayonesa japonesa, sésamo y soja cítrica
-17-

ENSALADA DE QUESO DE CABRA TOSTADO
Hojas tiernas variadas, nueces, manzana y balsámico
-15-

ENSALADA THAI
Brotes de soja, cebolleta, mango, aguacate, zanahoria, papaya y tirabeques
-15-

Con langostinos
-17-

BURRATA
Tomate de rama y pesto
-16-

ENSALADA DE ATÚN FRESCO
Marinado en soja y jengibre, rúcula, piñones y tomates secos
-17-

ENSALADA DE QUINOA
Con verduras asadas y tofu a la plancha
-17-

ARROCERÍA BY GECKO

ARROZ
Con bogavante
-35- p/p (min 2 pax)

PAELLA
De pescados y marisco
-28- p/p (min 2 pax)

ARROZ MELOSO
De carabineros, sepia y rape
-32- p/p (min 2 pax)

ARROZ MELOSO
De alcachofas y almejas con aceite ahumado
-28- p/p (min 2 pax)

NUESTRAS PASTAS

RIGATONI POMODORO
Tomatitos, albahaca y lascas de parmesano
-18-

PAPARDELLE
Con funghi, gambas y jamón ibérico al aroma de trufa blanca
-24-

LINGUINE
Alle vongole
-22-

TAGLIATELLE
Bogavante
-29-

ALGO DEL MAR

FILETE DE LUBINA
Tomates cherry salteados y albahaca -26-

ATÚN ROJO A LA PLANCHA
Salsa Teriyaki, crujiente vegetal y Wakame -27-

BROCHETA DE RAPE Y LANGOSTINOS A LA PARRILLA -28-

CURRY THAI
De verduritas con arroz basmati y calamares a la parrilla -28-

FILETE DE RODABALLO
A la plancha sobre arroz negro de sepia -28-

BOGAVANTE AL AJILLO
Huevos rotos y patatas -35- p/p (min 2 pax)

PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA
Cremoso de patata y puerro trufado, ceps salteados y espárragos verdes -27-

LUBINA
A la sal -35- p/p (min 2 pax)

CALDERETA DE LANGOSTA O BOGAVANTE
Por encargo -P.S.M-

PESCADO FRESCO DEL DÍA
A la plancha / parrilla -P.S.M.-

ALGO DE LA TIERRA

WOK DE POLLO Y VEGETALES
Soja, cilantro y chile dulce -20-

TAGLIATA DE SOLOMILLO DE BUEY GALLEGO
Con ceps y germinados sobre mayonesa suave de wasabi y tomates desecados -28-

THE GECKO BURGER
Rúcula, cebolla caramelizada, pepinillos, tomate y queso -20-

CHULETITAS DE CORDERO LECHAL
A la parrilla -28-

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY
A las tres mostazas -26-

SOLOMILLO DE BUEY
A la parrilla -29-

ENTRECOTE DE BUEY
Ala parrilla trinchado con escamas de sal negra -32-

PARA ACOMPAÑAR
Ensalada verde · Patatas fritas · Patatas panaderas · Parrillada de Verduras · Espinacas Salteadas · Arroz Basmati

-5-

DEL MAR Y DE LA TIERRA

No ofrecemos atún rojo, ya que está en peligro de extinción. Solo ofrecemos atún criado responsablemente y ecológicamente sostenible.

LOS POSTRES

NUESTRA TARTA FINA DE MANZANA
Helado o nata montada (20min)
-12-

COULANT TIBIO DE CHOCOLATE
Salsa de toffee y helado de vainilla
-12-

CARPACCIO DE PIÑA
Caramelizado al ron con helado de coco
-10-

CRÈME BRÛLÉE CARAMELIZADA
Frutas del bosque
-11-

TIRAMISÚ
Con helado de café
-10-

PASTEL DE QUESO FRESCO
Dulce de leche y frutas del bosque
-12-

TARTA CREMOSA DE LIMÓN
Con merengue suizo
-12-

SELECCIÓN DE FRUTAS FRESCAS
Con sorbete de frambuesa
-12-

VARIEDAD DE SORBETES Y HELADOS
-9-

...Y ACOMPÁÑELOS CON NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS DULCES

PAR NARANJA, Condado de Huelva, Zalema y Pedro Ximenez -6-

VIVANCO DULCE DE INVIERNO, Rioja, Tempranillo, Graciano, Garnacha y Mozuelo -6-

MOSCATEL JORGE ORDÓÑEZ Nº2 VICTORIA, Málaga, Moscatel de Alejandría -6-

OPORTO NOGAL LVB, Porto, Portugal Touriga Franca y Nacional -6-

PEDRO XIMENEZ SAN EMILIO, Jerez Pedro Ximenez -6-

SAUTERNES PRINCE DE SAINT AUBIN, Bordeaux, Semillon, Sauvignon Blanc y Moscatel -6-

TERRAMOLL VINO DULCE, Formentera Moll y Garnacha Blanca -8-