

VORSPEISEN

GAZPACHO

Frisches Gemüse und natives Olivenöl extra

-9-

MIESMUSCHELN GECKO

Kokosmilch, Rote Currypaste, Zitronengras und Koriander

-16-

KNUSPRIGE TINTENFISCH-RINGE

Mit Aioli und Remoulade

-18-

HAUSGEMACHTE KROKETTEN

Mit Ibérico-Schinken und Freiland-Hühnchen

-12-

TEMPURA MIT RIESENGARNELEN UND GEMÜSE

Sauce aus milden Chilis und Limette

-20-

GYOZAS

Gefüllt mit Gemüse und Algen, mit Sesamöl, Ingwer und Zitrus-Sojasauce

-16-

IBERICO-SCHINKEN AUS EICHELMAST

Knusperbrot, Tomate und natives Olivenöl extra

-32-

AVOCADO-TATAR

Mit von der Insel stammenden rosa Tomaten, Koriander und Limettenaroma

-16-

THUNFISCH-TATAR

Rucola, Soja- und Ingweressenz

-21-

TARTAR AUS FRISCHEM LACHS

Avocado, Zitrusfrüchte und Schnittlauch

-21-

CEVICHE AUS WOLFSBARSCH

Koriander, Limette und Mangowürfel

-19-

CEVICHE AUS DORADE UND ROTEN GARNELEN

Kokosmilch, Chili und ein Hauch Kimuchi

-22-



SALATE

CAESAR SALAD

Mit gegrilltem Hähnchen

-16-

AVOCADO-SALAT MIT KRABBEN

Japanische Mayonnaise, Sesam und Zitrus-Sojasauce

-17-

SALAT VMIT GEBRATENEM ZIEGENKÄSE

Verschiedene zarte Blattsalate, Walnüsse, Apfel und Balsamico-Essig

-15-

THAI-SALAT

Sojasprossen, Frühlingszwiebel, Mango, Avocado, Mohrrübe, Papaya und Zuckerschoten

-15-

Mit Garnelen

-17-

BURRATA

Strauchtomaten und Pesto

-16-

SALAT MIT FRISCHEM THUNFISCH

Mariniert in Sojasauce und Ingwer, mit Rucola, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

-17-

QUINOA-SALAT

Mit gegrilltem Gemüse und gebratenem Tofu

-17-



REISGERICHTE BY GECKO

REIS

Mit Hummer

-35- p/p (min. 2 Pers.)

PAELLA

Mit Fisch und Meeresfrüchten

-28- p/p (min. 2 Pers.)

CREMIGER REIS

Mit roten Riesengarnelen, Tintenfisch und Seeteufel

-32- p/p (min 2 Pers.)

CREMIGER REIS

Mit Artischocken und Venusmuscheln mit Räucheröl

-28- p/p (min. 2 Pers.)

UNSERE PASTA-GERICHTE

RIGATONI POMODORO

Kleine Tomaten, Basilikum und Parmesansplitter

-18-

PAPARDELLE

Mit Pilzen, Scampi und Ibérico-Schinken, aromatisiert mit weißem Trüffel

-24-

LINGUINE

Mit Venusmuscheln

-22-

TAGLIATELLE

Hummer

-29-



AUS DEM MEER

WOLFSBARSCHFILET

Sautierte Cherry-Tomaten und Basilikum -26-

ROTER THUNFISCH GEBRATEN

Teriyaki-Sauce, knackiges Gemüse und Wakame-Algen -27-

SEETEUFEL-SPIESS MIT GARNELEN VOM GRILL -28-

THAI CURRY

Mit feinem Gemüse, Basmatireis und gegrilltem Tintenfisch -28-

STEINBUTT-FILET

Von der Grillplatte, auf schwarzem Reis mit Sepia-Tinte -28-

HUMMER MIT KNOBLAUCH

Spiegeleier und Pommes frites -35- p/p (min. 2 Pers.)

GEGRILLTER FORMENTERA-OKTOPUS

Cremige Kartoffeln und getrüffelter Lauch, sautierte Steinpilze und grüner Spargel -27-

WOLFSBARSCH

Im Salzmantel -35- p/p (min. 2 pers.)

LANGUSTEN- ODER HUMMEREINTOPF

Auf Bestellung -Je nacht Marketpreis-

FRISCHER FISCH DES TAGES

Gebraten / gegrillt -Je nacht Marketpreis-

FRISCH VOM LAND

WOK MIT HÜHNCHEN UND GEMÜSE

Sojasauce, Koriander und süßer Chili -20-

TAGLIATA AUS GALICISCHEM RINDERFILET

Mit Steinpilzen und Sprossen auf leichter Wasabi-Mayonnaise und getrockneten Tomaten -28-

THE GECKO BURGER

Rucola, karamellierte Zwiebel, Gewürzgurken, Tomate und Käse -20-

MILCHLAMMKOTELETTS

Gegrillt -28-

TARTAR AUS RINDERFILET

Mit drei verschiedenen Senfsorten -26-

RINDERFILET

Gegrillt -29-

ENTRECÔTE VOM RIND

Gegrillt und tranchiert, mit Flocken von schwarzem Salz -32-

BEILAGEN

Grüner Salat · Pommes frites · Im Ofen geröstete Kartoffelscheiben · Grillgemüse · Sautierter Spinat · Basmatireis

-5-



VOM MEER UND VOM LAND

DESSERTS

UNSER FEINER APFELKUCHEN

Eis oder Schlagsahne (20Minuten)

-12-

LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Toffee-Sauce und Vanilleeis

-12-

ANANAS-CARPACCIO

Mit Rum karamellisiert und mit Kokoseis

-10-

KARAMELLISIERTE CRÉME BRÛLÉE

Waldbeeren

-11-

TIRAMISÚ

Mit Mokkaeis

-10-

QUARKKUCHEN

Milchkaramell mit Waldbeeren

-12-

ZITRONENCREMEKUCHEN

Mit Schweizer Baiser

-12-

AUSWAHL AN FRISCHEM OBST

Mit Himbeer-Sorbet

-12-

VERSCHIEDENE SORBETS UND EISSORTEN

-9-

... UND DAZU UNSERE AUSWAHL AN SÜSSWEINEN

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

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

MOSCATEL JORGE ORDÓÑEZ N°2 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-

