

LES ENTRÉES

GASPACHO

Crudités à l'huile d'olive extra vierge

-9-

LES MOULES GECKO

Lait de coco, curry rouge, citronnelle et coriandre

-16-

CALAMARS CROUSTILLANTS

Accompagnés de sauce aïoli et sauce tartare

-18-

CROQUETTES FAITES MAISON

Avec jambon ibérique et poulet fermier

-12-

TEMPURA DE LÉGUMES ET CREVETTES

Sauce chili douce et citron vert

-20-

GYOZAS

Légumes farcis et algues, servis avec huile de sésame, gingembre et sauce soja aux agrumes

-16-

JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA

Pain de verre, tomate et huile d'olive extra vierge

-32-

TARTARE D'AVOCAT

Avec tomate rose de la région, parfumé à la coriandre et à l'arôme de citron vert

-16-

TARTARE DE THON

Roquette, sauce soja et gingembre

-21-

TARTARE DE SAUMON FRAIS

Avocat, agrumes et ciboulette

-21-

CEBICHE DE LOUP DE MER

Au citron vert, avec dès de coriandre et mangue

-19-

CEBICHE DE DAURADE ET CREVETTES ROUGES

Au lait de coco, sauce chili et une touche de Kimuchi

-22-



SALADES

SALADE CESAR

Avec poulet grillé

-16-

SALADE D'AVOCAT AU CRABE

Mayonnaise japonaise, sésame et soja d'agrumes

-17-

SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE TOASTÉ

Feuilles tendres de salades variées, noix, pomme et vinaigre balsamique

-15-

SALADE THAÏ

Germes de soja frais, ciboulette, mangue, avocat, carotte, papaye et pois gourmands ou "mange tout"

-15-

Aux crevettes

-17-

BURRATA

Tomates cerises et sauce "pesto"

-16-

SALADE DE THON FRAIS

Mariné au soja et gingembre, roquette, pignons de pin et tomates séchées

-17-

SALADE DE QUINOA

Avec légumes et tofu grillés

-17-



LES RIZ DE GECKO

RIZ

Au Homard

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

PAELLA

De poissons et fruits de mer

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

ARROZ MELOSO RIZ MOELLEUX

Avec gambas rouges, seiche et lotte

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

RIZ MOELLEUX

Aux artichauts et palourdes à l'huile fumée

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

NOS PÂTES

RIGATONI POMODORO

Petites tomates, basilic et éclats de Parmesan

-18-

PAPARDELLE

Avec funghi, crevettes et jambon ibérique aromatisés à la truffe blanche

-24-

LINGUINE

Alle vongole

-22-

TAGLIATELLE

Au Homard

-29-



NOS PRODUITS DE LA MER

FILET DE BAR

Tomates cerises sautées et basilic -26-

THON ROUGE GRILLÉ

À la sauce Teriyaki, légume croquant et Wakame -27-

BROCHETTE DE LOTTE ET LANGOUSTINES GRILLÉES -28-

CURRY THAI

Aux légumes avec du riz basmati et calamars grillés -28-

FILET DE TURBOT

Grillé servit sur son lit de riz noir à l'encre de seiche -28-

HOMARD À L'AIL

Avec oeufs aux plats brouillés et pommes de terre -35- p/p (min. 2 Pers.)

POULPE DE FORMENTERA GRILLÉ

Fondue de pommes de terre et poireaux truffés, avec sauté de cèpes et pointes d'asperges vertes -27-

LOUP DE MER

En croûte de sel -35- p/p (min. 2 pers.)

RAGOÛT DE HOMARD

Sur commande - P.S.M.

POISSON FRAIS DU JOUR

Plaque chauffante ou grill - P.S.M.

NOS PRODUITS DE LA TERRE

WOK DE POULET ET LÉGUMES

Soja, coriandre et poivron -20-

TAGLIATA DE FILET DE BOEUF GALICIEN

Aux cèpes et graines germées sur mayonnaise douce au wasabi et tomates séchées -28-

THE GECKO BURGER

Roquette, oignon caramélisé, cornichons, tomate et fromage -20-

CÔTELETTES D'AGNEAU DE LAIT

Grillé -28-

STEAK TARTAR DE FILET DE BOEUF

Aux trois moutardes -26-

FILET DE BOEUF

Grillé -29-

ENTRECÔTE DE BOEUF

Grillée et découpée avec fleur de sel noir -32-

POUR ACCOMPAGER

Salade verte. Frites · Pommes de terre au four · Légumes grillés · Sauté d'épinards · Riz Basmati

-5-



LES DESSERTS

TARTE FINE AUX POMMES

Avec glace ou crème chantilly (20Minuten)

-12-

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Avec sauce toffee et glace vanilla

-12-

CARPACCIO D'ANANAS

Caramélisé au rhum et à la glace coco

-10-

CRÈME BRÛLÉE CARAMÉLISÉE

Aux fruits rouges

-11-

TIRAMISU

Avec glace au café

-10-

GÂTEAU AU FROMAGE BLANC

À la confiture de lait et aux fruits rouges

-12-

TARTE AUX CITRONS

À la meringue suisse

-12-

SÉLECTION DE FRUITS FRAIS

Avec sorbet aux framboises

-12-

DIFFÉRENTES VARIÉTÉS DE SORBETS ET DE GLACES

-9-

... QUE VOUS POUVEZ ACCOMPAGNER AVEC LES MEILLEURS VINS DOUX...

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-

