



PARA EMPEZAR LET’S START

GAZPACHO CON VEGETALES DE HUERTA ECOLÓGICA Y CRUDITES GAZPACHO WITH ORGANIC VEGETABLES AND CRUDITES	14
CROQUETAS DE POLLO Y JAMÓN IBÉRICO CHICKEN AND IBERIAN HAM CROQUETTES	14
MEJILLONES THAI CURRY ROJO, LEMONGRASS Y CILANTRO GECKO THAI MUSSELS RED CURRY, LEMONGRASS AND CILANTRO	18
CALAMARES CRUJIENTES CRISPY CALAMARI	22
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES KING PRAWNS AND VEGETABLE TEMPURA	24
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA- DEHESA DE LOS MONTEROS, PAN CRISTAL Y TOMATE ACORN-FED IBERIAN HAM	34
TARTAR DE AGUACATE - CON TOMATE ROSA AVOCADO TARTAR	18
TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTAR	22
TIRADITO DE VIEIRAS MARINADO CON CITRICOS Y MANGO MARINATED SCALLOPS WITH CITRUS FRUITS AND MANGO	22
CEVICHE NIKKEI DE ATÚN ROJO RED TUNA NIKKEI CEVICHE	22
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO RED PRAWNS AND SEA BREAM CEVICHE WITH COCONUT MILK	22

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE AGUACATE, MANGO Y NUECES CARAMELIZADAS AVOCADO SALAD, MANGO AND CARMELIZED WALNUTS	18
ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN	17
ENSALADA THAI CON PAPAYA Y LANGOSTINOS THAI SALAD WITH PAPAYA AND KING PRAWNS	19
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE Y PISTACHO TRUFFLED BURRATA, FRESH FIGS, TOMATO AND PISTACHIO TARTAR	22

ARROCERÍA RICE DISHES BY GECKO

ARROZ CON BOGAVANTE AZUL LOBSTER RICE	46 p/p (Min 2 Pax)
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO SEAFOOD AND SHELLFISH PAELLA	32 p/p (Min 2 Pax)
ARROZ MELOSO CON CARABINEROS Y ALCACHOFA CREAMY RICE WITH RED PRAWNS AND ARTICHOKEs	38 p/p (Min 2 Pax)
ARROZ “A LA LLAUNA” CON SETAS Y CONFIT DE PATO “A LA LLAUNA” RICE WITH MUSHROOMS AND DUCK CONFIT	32 p/p (Min 2 Pax)

PASTA

RIGATONI CON TOMATE CHERRY Y LASCAS DE PARMESANO WITH CHERRY TOMATO AND PARMESAN CHEESE	18
FETTUCCINE, PESTO DE PISTACHOS, TOMATE SECO Y STRACCIATELLA PISTACHIO PESTO WITH DRIED TOMATO AND STRACCIATELLA	24
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS LINGUINE WITH CLAMS AND PRAWNS	26
TAGLIATELLE CON BOGAVANTE AZUL WITH LOBSTER	36



ALGO DEL MAR **SOMETHING FROM THE SEA**

FILETE DE LUBINA CON TOMATES CHERRY	SEA BASS FILLET WITH CHERRY TOMATOES	27
ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI	GRILLED RED TUNA, CRISPY VEGETABLES AND TERIYAKI	27
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURE DE CEPES TRUFADO Y ESPARRAGOS VERDES	GRILLED OCTOPUS, TRUFFLED MUSHROOM PURÉE AND GREEN ASPARAGUS	29
BOGAVANTE AZUL AL AJILLO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS	FORMENTERA STYLE LOBSTER WITH FRIED EGGS & FRENCH FRIES	42
LUBINA A LA SAL	SEA BASS BAKED IN A SALT CRUST	35 p/p (Min 2 Pax)
PESCADO FRESCO DEL DÍA	CATCH OF THE DAY	P.S.M. Market price

ALGO DE LA TIERRA **FROM THE LAND**

WOK DE POLLO CORRAL	FREE-RANGE CHICKEN WOK	22
THE GECKO BURGER		22
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE BUEY	BEEF FILLET TARTAR	28
TACOS MEXICANOS	MEXICAN TACOS	28
COSTILLAS DE CERDO A LA BARBACOA	BBQ PORK RIBS	28
SOLOMILLO DE BUEY A LA PARRILLA, MEDALLON DE FOIE Y JUGO DE BOLETUS	GRILLED BEEF FILLET, FOIE MEDALLION AND BOLETUS SAUCE	32

PARA ACOMPAÑAR **SIDES**

Ensalada verde · Patatas fritas · Patatas panaderas · Parrillada de verduras · Espinacas salteadas · Arroz Basmati
Green salad · French fries · Potato gratin · Grilled vegetables · Sauteed spinach · Basmati Rice

-5-

LOS POSTRES **SOMETHING SWEET**

TARTA FINA DE MANZANA CON HELADO DE VAINILLA	WARM APPLE TART WITH VANILLA ICE CREAM	(20 Min.) 12
CREMOSO DE LIMON Y CROCANTE DE ALMENDRA	CREAMY LEMON AND CRUNCHY ALMOND	12
PASTEL DE QUESO CON FRUTAS DEL BOSQUE	CHEESECAKE WITH RED BERRIES	12
BROWNIE DE CHOCOLATE CON FRESAS Y HELADO DE DULCE DE LECHE	CHOCOLATE BROWNIE WITH STRAWBERRIES AND DULCE DE LECHE ICE CREAM	12
FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA CON SORBETE DE MANDARINA	FRESH SEASONAL FRUITS WITH MANDARIN SORBET	12
SORBETES Y HELADOS	SORBETS & ICE CREAM	9

Consulte a su camarero por nuestra selección de vinos dulces **Ask your waiter for our selection of dessert wines**