



PARA EMPEZAR **LET’S START**

GAZPACHO CON VEGETALES DE HUERTA ECOLÓGICA Y CRUDITES GAZPACHO WITH ORGANIC VEGETABLES AND CRUDITES	14€
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO FREE RANGE CHICKEN AND IBERIAN HAM CROQUETTES	15€
CRUJIENTES DE SOBRASADA CON QUESO DE CABRA, HIGOS Y MIEL CRISPY SOBRASADA WRAPS WITH GOAT CHEESE, FIGS AND HONEY	18€
MEJILLONES AL ESTILO THAI, CURRY ROJO, LEMON GRASS Y CILANTRO THAI STYLE MUSSELS, RED CURRY, LEMON GRASS AND CORIANDER	22€
CALAMARES CRUJIENTES CRISPY CALAMARI	26€
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES KING PRAWNS AND VEGETABLE TEMPURA	26€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA- DEHESA DE LOS MONTEROS, PAN CRISTAL Y TOMATE ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND TOMATO	36€
TARTAR DE SALMÓN SALMON TARTAR	24€
TATAKI DE ATÚN ROJO CON TOMATES SECOS Y RÚCULA RED TUNA TATAKI WITH DRIED TOMATOES AND ARUGULA	24€
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO RED PRAWNS AND SEA BREAM CEVICHE WITH COCONUT MILK	25€

ENSALADAS **SALADS**

ENSALADA DE AGUACATE, MANGO Y NUECES CARAMELIZADAS AVOCADO SALAD, MANGO AND CARAMELIZED WALNUTS	20€
ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN	19€
ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS A LA PLANCHA CAESAR SALAD WITH GRILLED PRAWNS	23€
ENSALADA THAI CON PAPAYA Y LANGOSTINOS THAI SALAD WITH PAPAYA AND KING PRAWNS	21€
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE Y PISTACHO TRUFFLED BURRATA, FRESH FIGS, TOMATO AND PISTACHIO TARTAR	23€

ARROCES **RICE DISHES**

PAELLA NEGRA CON SEPIA, GAMBAS Y CHIPIRONES A LA PLANCHA (Min 2 Pers) BLACK RICE WITH CUTTLEFISH, PRAWNS AND GRILLED SQUID (Min 2 pers)	32€ p/p
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (Min 2 pers) SEAFOOD AND SHELLFISH PAELLA (Min 2 pers)	32€ p/p
ARROZ MELOSO CON CARABINEROS Y ALCACHOFAS (Min 2 Pers) CREAMY RICE WITH RED PRAWNS AND ARTICHOKES (Min 2 pers)	42€ p/p
ARROZ “A LA LLAUNA” CON SETAS Y LOMO ALTO DE VACA A LA PARILLA (Min 2 pers) A LA LLAUNA RICE WITH MUSHROOMS AND GRILLED MATURED COW LOIN (Min 2 pers)	34€ p/p



PASTA

RIGATONI CON TOMATE CHERRY, LASCAS DE PARMESANO Y ALBAHACA RIGATONI WITH TOMATO, PARMESAN CHEESE AND BASIL	19€
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS LINGUINE WITH CLAMS AND PRAWNS	28€
RAVIOLI DE SALMON AHUMADO, RICOTA Y NUECES AL AROMA DE TRUFA RAVIOLI WITH SMOKED SALMON, RICOTA AND TRUFFLED NUTS	26€
TAGLIOLINI CON BOGAVANTE TAGLIOLINI WITH LOBSTER	38€

ALGO DEL MAR SOMETHING FROM THE SEA

FILETE DE LUBINA CON TOMATES CHERRY CONFITADOS SEA BASS FILLET WITH CHERRY TOMATOES CONFIT	31€
ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI GRILLED RED TUNA, CRISPY VEGETABLES AND TERIYAKI	32€
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURE DE CEPES TRUFADO Y ESPARRAGOS VERDES GRILLED OCTOPUS, TRUFFLED MUSHROOM PURÉE AND GREEN ASPARAGUS	30€
GAMBAS AL AJILLO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS GARLIC PRAWNS WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES	32€
LUBINA A LA SAL (Min 2 pers) SALT BAKED SEA BASS (Min 2 pers)	36€ p/p
PESCADO FRESCO DEL DÍA CATCH OF THE DAY	P.S.M.

ALGO DE LA TIERRA FROM THE LAND

THE GECKO BURGER	25€
PRESA IBÉRICA CON AJÍ AMARILLO Y VERDURITAS SALTEADAS IBERIAN PORK WITH YELLOW AJI AND VEGGIES	29€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA EN BRIOCHE TOSTADO DE MANTEQUILLA BEEF FILET TARTAR WITH TOASTED BRIOCHE	28€
TACOS MEXICANOS DE SOLOMILLO DE TERNERA MEXICAN BEEF SIRLOIN TACOS	30€
LOMO ALTO DE VACA MADURADA A LA PARILLA (500G) MATURED COW LOIN ON THE GRILL (500G)	54€
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA, MEDALLÓN DE FOIE Y JUGO DE BOLETUS GRILLED BEEF FILET, FOIE MEDALLION AND BOLETUS SAUCE	34€

PARA ACOMAPAÑAR

ENSALADA VERDE GREEN SALAD	6€	PARILLADA DE VERDURAS GRILLED VEGETABLES	6€
PATATAS FRITAS FRENCH FRIES	6€	ESPINACAS SALTEADAS SAUTEED SPINACH	6€
PATATAS PANADERAS POTATO GRATIN	6€	ARROZ BASMATI BASMATI RICE	6€