

PARA EMPEZAR LET’S START

GAZPACHO CON VEGETALES DE HUERTA ECOLÓGICA Y CRUDITES	14€
GAZPACHO WITH ORGANIC VEGETABLES AND CRUDITES	
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO	15€
FREE RANGE CHICKEN AND IBERIAN HAM CROQUETTES	
MEJILLONES AL ESTILO THAI, CURRY ROJO, LEMON GRASS Y CILANTRO	22€
THAI STYLE MUSSELS, RED CURRY, LEMON GRASS AND CORIANDER	
CALAMARES CRUJIENTES	26€
CRISPY CALAMARI	
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES	26€
KING PRAWNS AND VEGETABLE TEMPURA	
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA- DEHESA DE LOS MONTEROS, PAN CRISTAL Y TOMATE	36€
ACORN-FED IBERIAN HAM WITH CRYSTAL BREAD AND TOMATO	
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA EN BRIOCHE TOSTADO DE MANTEQUILLA	28€
BEEF FILET TARTAR WITH TOASTED BRIOCHE	
TARTAR DE SALMÓN	24€
SALMON TARTAR	
TATAKI DE ATÚN ROJO CON TOMATES SECOS Y RÚCULA	24€
RED TUNA TATAKI WITH DRIED TOMATOES AND ARUGULA	
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO	25€
RED PRAWNS AND SEA BREAM CEVICHE WITH COCONUT MILK	

ENSALADAS SALADS

ENSALADA DE AGUACATE, MANGO Y NUECES CARAMELIZADAS	22€
AVOCADO SALAD, MANGO AND CARAMELIZED WALNUTS	
ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE	22€
CAESAR SALAD WITH CRISPY CHICKEN	
ENSALADA CÉSAR CON GAMBAS A LA PLANCHA	24€
CAESAR SALAD WITH GRILLED PRAWNS	
ENSALADA THAI CON PAPAYA Y LANGOSTINOS	24€
THAI SALAD WITH PAPAYA AND KING PRAWNS	
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE Y PISTACHO	23€
TRUFFLED BURRATA, FRESH FIGS, TOMATO AND PISTACHIO TARTAR	

ARROCES RICE DISHES

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

PASTA

RIGATONI CON TOMATE CHERRY, LASCAS DE PARMESANO Y ALBAHACA	22€
RIGATONI WITH TOMATO, PARMESAN CHEESE AND BASIL	
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS	30€
LINGUINE WITH CLAMS AND PRAWNS	
TAGLIOLINI CON BOGAVANTE	42€
TAGLIOLINI WITH LOBSTER	

ALGO DEL MAR SOMETHING FROM THE SEA

FILETE DE LUBINA CON TOMATES CHERRY CONFITADOS	31€
SEA BASS FILLET WITH CHERRY TOMATO CONFIT	
ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI	32€
GRILLED RED TUNA, CRISPY VEGETABLES AND TERIYAKI	
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURÉ DE CEPES TRUFADO Y ESPARRÁGOS VERDES	30€
GRILLED OCTOPUS, TRUFFLED MUSHROOM PURÉE AND GREEN ASPARAGUS	
GAMBAS AL AJILLO CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS FRITAS	32€
GARLIC PRAWNS WITH FRIED EGGS AND FRENCH FRIES	
LUBINA A LA SAL (Min 2 pers)	40€ p/p
SALT BAKED SEA BASS (Min 2 pers)	
PESCADO FRESCO DEL DÍA	P.S.M.
CATCH OF THE DAY	

ALGO DE LA TIERRA FROM THE LAND

THE GECKO BURGER	25€
TACOS MEXICANOS DE SOLOMILLO DE TERNERA	30€
MEXICAN BEEF SIRLOIN TACOS	
LOMO ALTO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI	38€
MATURED COW LOIN ON THE GRILL WITH CHIMICHURRI	
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA, MEDALLÓN DE FOIE Y JUGO DE BOLETUS	34€
GRILLED BEEF FILET, FOIE MEDALLION AND BOLETUS SAUCE	

PARA ACOMPAÑAR SIDES

ENSALADA VERDE	7€
GREEN SALAD	
PATATAS FRITAS	7€
FRENCH FRIES	
PATATAS PANADERAS	7€
POTATO GRATIN	
PARRILLADA DE VERDURAS	7€
GRILLED VEGETABLES	
ESPINACAS SALTEADAS	7€
SAUTEED SPINACH	
ARROZ BASMATI	7€
BASMATI RICE	