

ENTRANTES / STARTERS

GAZPACHO CON VEGETALES DE LA HUERTA Gazpacho with garden vegetables	14€
CROQUETAS DE POLLO DE CORRAL Y JAMÓN IBÉRICO Free-range chicken and iberian ham croquettes	16€
ENSALADILLA CASERA DE GAMBAS Y ATÚN Homemade russian salad with prawns and tuna	23€
MEJILLONES AL ESTILO THAI, CURRY ROJO, LEMONGRASS Y CILANTRO Thai style mussels, red curry, lemongrass and coriander	23€
CALAMARES CRUJIENTES ACOMPAÑADOS DE SALSA TÁRTARA Crispy calamari with tartar sauce	26€
TEMPURA DE GAMBONES Y VEGETALES King prawns and vegetables tempura	26€
JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA DE HESA DE LOS MONTEROS, PAN CRISTAL Y TOMATE Acorn-fed iberian ham with crystal bread and tomato	36€
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA EN BRIOCHE TOSTADO DE MANTEQUILLA Beef tenderloin steak tartare with toasted brioche	29€
TATAKI DE ATÚN ROJO CON TOMATES SECOS Y RÚCULA Red tuna tataki with sun-dried tomatoes and arugula	24€
CEVICHE DE DORADA Y GAMBA ROJA CON LECHE DE COCO Y KIMCHI Red prawns and sea bream ceviche with coconut milk and kimchi	27€
TACOS MEXICANOS DE SOLOMILLO DE TERNERA Mexican beef tenderloin tacos	30€

ENSALADAS / SALADS

ENSALADA DE AGUACATE Y NUECES CARAMELIZADAS Avocado salad and caramelized walnuts	22€
ENSALADA THAI CON MANGO, PAPAYA, AGUACATE Y LANGOSTINOS Thai salad with mango, papaya, avocado and king prawns	26€
BURRATA TRUFADA, TARTAR DE HIGOS FRESCOS, TOMATE, PISTACHO Y MENTA Truffled burrata, fresh figs tartare, tomato, pistachio and mint	24€

ARROCES / RICE DISHES

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO (MIN 2 PERS) Seafood and shellfish paella (min 2 pers)	34€ P/P
ARROZ SECO CON SETAS Y ALCACHOFAS Y LOMO ALTO DEVACA A LA PARRILLA (MIN 2 PERS) Dry rice with mushrooms, artichokes and grilled dry aged beef loin (min 2 pers)	36€ P/P
PAELLA NEGRA CON SEPIA, GAMBAS Y CHIPIRONES A LA PLANCHA (MIN 2 PERS) Black rice with cuttlefish, prawns and grilled squid (min 2 pers)	34€ P/P

GECKO

Beach Club

ARROZ MELOSO CON CARABINEROS Y ALCACHOFAS (MIN 2 PERS) Creamy rice with red prawns and artichokes	45€ P/P
ARROZ MARINERO DE PULPO CON RAPE Y GAMBAS (MIN 2 PERS) Octopus seafood rice with monkfish and prawns	38€ P/P
ARROZ DE VERDURAS DEL HUERTO (MIN 2 PERS) Garden vegetable rice	30€ P/P

PRINCIPALES / MAIN COURSES

ATÚN ROJO A LA PLANCHA, CRUJIENTE DE VEGETALES Y TERIYAKI Grilled red tuna, crispy vegetables and teriyaki	32€
PULPO DE FORMENTERA A LA PARRILLA, PURÉ DE CEPES TRUFADO Y ESPÁRRAGOS VERDES Grilled octopus from Formentera, truffled mushroom purée and green asparagus	34€
GAMBAS AL PIL PIL CON HUEVOS FRITOS Y PATATAS Pil pil prawns with fried eggs and potatoes	32€
LUBINA A LA SAL (MIN 2 PERS) Salt-baked sea bass (min 2 pers)	38€ P/P
PESCADO FRESCO DEL DÍA Catch of the day (mp)	P.S.M.
TAGLIOLINI CON BOGAVANTE Tagliolini with lobster	45€
LINGUINE CON ALMEJAS Y GAMBAS Linguine with clams and prawns	30€
SOLOMILLO DE VACA A LA PARRILLA CON JUGO DE CEPES AL VINO TINTO Grilled beef tenderloin with red wine and mushroom juice reduction	34€
WOK DE LOMO DE BUEY CON VEGETALES, SOJA, CURRY Y CHILI DULCE Beef tenderloin wok with vegetables, soy, curry and sweet chili	36€

PARA ACOMPAÑAR / SIDES

ENSALADA DE RÚCULA Y TOMATITOS Arugula and cherry tomato salad	8€
PATATAS FRITAS French fries	8€
PATATAS PANADERAS Potato gratin	8€
PARRILLADA DE VERDURAS Grilled vegetables	8€
ESPINACAS SALTEADAS Sautéed spinach	8€
ARROZ BASMATI Basmati rice	8€