

STARTERS

Jamón ibérico de Bellota 25

with fried almonds and traditional Spanish tomato bread

Beef Fillet Carpaccio 21

with rocket, capers, foie gras, parmesan, truffel mayonnais, sun-dried tomatoes and seeds

Caramelised Goat Cheese Salad 18

with pineapple, raisin, walnuts and raspberry preserve

Garlic King Prawns 18

sauteed with garlic and chilli

Creamy Italian Burrata 18

with cherry tomatoes, rocket, basil, caramelised pear, honey drizzle and toasted pistachios

Patatas Bravas — Chef's Signature 15

with house sauce, fried egg, Maldon salt and Padron peppers

Homemade Kibbeling 17

crispy cod bits with remoulade sauce

Chicken Salad in a Crispy Basket 18

with bacon, Parmesan and mustard - mango dressing

Golden Panko-Crusted Squid 18

served with garlic aioli

Warm Bread Roll 4

with homemade alioli

Garlic Bread 4

MAINS

Golden Puff Vol-au-Vent 24

Filled with chicken creamy boletus ragout, caramelised French baby onions and Parmesan shavings (2 un)

Slow-Cooked Leg of Lamb 28

Boneless leg of lamb with green peppercorn sauce, potato gratin and seasonal vegetables

Honey Teriyaki Norwegian Salmon 28

Glazed with honey teriyaki sauce, served with fragrant jasmine rice and king prawn

Chef's Tagliatelle with Beef Tenderloin 27

Seared beef tenderloin strips, truffled boletus ragout, Parmesan and foie gras shavings

Grilled Chicken Satay 23

With coconut rice, peanut sauce, fried egg, peanut and coconut crumbs

Slow-Braised Beef Cheeks 27

Red wine braised beef cheeks with berry reduction and buttered sweet potato purée

Honey Teriyaki Glazed Spare Ribs 26

Slow-roasted pork ribs served with golden fries

Creamy Chicken and Bacon Tagliatelle 25

With smoked bacon, creamy porcini mushroom sauce and Parmesan shavings

Grilled Pork Tenderloin Satay 24

With peanut sauce, jasmine rice, caramelised pineapple and peanut and coconut crumbs

Gastrobar 21 Signature Beef Burger 18

Prime beef burger served with fries

DESSERTS

Banoffee Iced Parfait

11

With caramelised banana and silky toffee sauce

Apple, Cinnamon & Peach Crumble

11

Warm crumble served with artisanal vanilla ice cream

Chef's Signature Nutella & Pistachio Baklava

12

Served with artisan pistachio ice cream

Strawberry Cheesecake

11

With fresh berries and light cream

Molten Chocolate Lava Cake

12

Served with pistachio ice cream and fresh
berries

(Vegan & gluten-free available)

Affogato

10

Artisanal vanilla ice cream with espresso coffee and
shot of Amaretto

A Scoop of Ice Cream

8

Italian Amarena cherry gelato or Artisanal Vanilla ice cream
with fresh berries and cream

ENTRANTES

Jamón ibérico de Bellota	25
con almendras fritas y pan de tomate tradicional	
Carpaccio de filete de ternera	21
con rúcula, alcaparras, foie gras, parmesano, mayonesa de trufa, tomates secos y semillas	
Ensalada de queso de cabra templada	18
con piña, pasas, nueces y mermelada de frambuesa	
Gambas al ajillo	18
salteado con ajo y chile	
Burrata italiana cremosa	18
con tomates cherry, rúcula, albahaca, pera caramelizada, un chorrito de miel y pistachos tostados	
Patatas Bravas-Chef's Signature	15
Con salsa casera, huevo frito, sal Maldon y pimientos de Padrón.	
Kibbeling casero	17
Bocaditos de bacalao crujientes con salsa remoulade	
Ensalada de pollo marinado	18
con beicon, parmesano y mostaza - aderezo de mango	
Calamares crujientes	18
servido con alioli casero	
Panecillo caliente	4
con alioli casero	
Pan de ajo	4

PRINCIPALES

Vol-au-vent Golden Puff	24
Relleno de ragú cremoso de boletus con pollo, cebollitas francesas caramelizadas y virutas de parmesano (2 unidades)	
Pierna de cordero a fuego lento	28
Pierna de cordero deshuesada con salsa de pimienta verde, gratin de patatas y verduras de temporada.	
Salmón noruego teriyaki	28
Glaseado con salsa teriyaki de miel, servido con arroz jazmín aromático y langostino.	
Tagliatelle del Chef	27
Tiras de solomillo de ternera selladas, ragú de boletus trufado, parmesano y virutas de foie gras.	
Satay de pollo a la parrilla	23
Con arroz de coco, salsa de cacahuets, huevo frito y migas de coco y cacahuets	
Carrillera de ternera a fuego lento	27
Carrilleras de ternera estofadas en vino tinto con reducción de frutos rojos y puré de boniato con mantequilla.	
Costillas de cerdo teriyaki y miel	26
Costillas de cerdo asadas a fuego lento servidas con patatas fritas doradas y crujientes.	
Tagliatelle cremosos de pollo	25
Con beicon ahumado, salsa cremosa de setas porcini y parmesano.	
Satay de solomillo de cerdo	24
Con salsa de cacahuete, arroz jazmín, piña caramelizada y migas de cacahuete y coco.	
Hamburguesa de ternera Gastrobar 21	18
Hamburguesa de carne de primera calidad servida con patatas fritas.	

POSTRES

Parfait de banoffee

11

Con plátano caramelizado y salsa de caramelo sedosa

Crumble de manzana, canela y melocotón

11

Crumble caliente servido con helado artesanal de vainilla

Baklava exclusivo del chef con Nutella y pistacho

12

Servido con helado artesanal de pistacho

Tarta de queso con fresas

11

Con frutos rojos frescos y crema ligera

Coulant de chocolate lava

12

Se sirve con helado de pistacho y frutos rojos frescos

(Opciones veganas y sin gluten disponibles)

Affogato

10

Helado artesanal de vainilla con café solo y un chopito de Amaretto

Una bola de helado

8

Helado italiano de cereza Amarena o helado artesanal de vainilla con frutos rojos frescos y crema