

Gala



ENTRANTES FRÍOS – COLD STARTERS

Ostras #2 (1 ud)* Oyster #2 (1 ps)*	6
Caviar Imperial acompañado de crema agria y blinis Imperial Caviar served with sour cream and blinis	10g / 30g 45/105
Salmorejo Andaluz con tataki de atún* Andalusian Salmorejo with Tuna Tataki*	16
Ceviche de corvina Croaker fish ceviche	23
Burrata Artesanal con Tomates de la Estación* Handmade Burrata with Seasonal Tomatoes*	21
Trilogía de Hummus Hummus Trilogy	16
Tartar de Atún Rojo con caviar Red Tuna Tartare with caviar	26
Tiradito de Vieira Scallop Tiradito	20
Guacamole Guacamole	16
Cecina de Wagyu Wagyu Cured Meat	36
Berenjena Gala con queso Feta Gala aubergine with Feta cheese	16
Ensalada Griega con Tzatziki y Pan Lavash Casero Greek Salad with Tzatziki and Homemade Lavash Bread	17
Ensalada verde Green Salad	15
Ensalada César Caesar Salad	16

* Con caviar aún mejor 9
* it is still better with caviar

ENTRANTES CALIENTES – HOT STARTERS

Milhoja de Bravas	16
Bravas Millefeuille	
Pulpo a la Brasa	26
Grilled Octopus	
Empanada Argentina (3uds)	19
Argentinean Empanada (3pcs)	
Taco Birria de Res al Estilo Mexicano (2uds)	18
Birria Beef Taco in Mexican Style (2pcs)	
Taco Gobernador (2uds)	18
Gobernador Taco (2pcs)	
Mini Brioche de Calamares (2uds)	16
Mini Calamari Brioche (2pcs)	

DE LA MAR – FROM THE SEA

Rodaballo a la Brasa (para 2 personas)	56 / kg
Grilled Turbot (for 2 people)	
Corvina Salvaje a la Parrilla	23
Grilled Wild Croaker fish	
Calamares a la Andaluza	32
Andalusian Style Squid	
Salmón a la Parrilla con Crema de Remolacha	21
Grilled Salmon with Beetroot Cream	

DE LA TIERRA – FROM THE LAND

Ribeye de Black Angus Madurado	34
Aged Black Angus Ribeye	
Pechuga de Pollo de Corral Adobada con Achiote a la Brasa	19
Free-range Chicken Breast Marinated with Achiote, Grilled	
Chuletón de Vaca Madurada (min 1kg)	7 / 100gr
Aged Beef T-bone (min 1kg)	
Matrimonio Cordero Wagyu con pan Lavash casero	26
Lamb and Wagyu marriage with homemade pan Lavash	
Hamburguesa Gala de wagyu	26
Wagyu Gala Burger	

GUARNICIONES – SIDES

Patatas Fritas	6
French Fries	
Ensalada verde	6
Green Salad	
Verduras a la brasa	6
Grilled Vegetables	
Patatas Baby	6
Baby Potatoes	
Arroz Basmati	6
Basmati Rice	

NUESTROS ARROCES Y PASTAS – RICE AND PASTA

Arroz Señoret Señoret Rice	24 p.p
Arroz de Carabineros y calamares Red Prawn and Squid Rice	34 p.p
Arroz Campero con Lomo Bajo Countryside Rice with Aged Sirloin	31 p.p
Canelón relleno de black angus con salsa de trufa Black angus cannelloni with truffle sauce	26
Pasta Fresca con Burrata* Fresh Pasta with Burrata*	23

SUGERENCIA DEL DIA – SUJETO A DISPONIBILIDAD
DAILY SUGGESTIONS – SUBJECT TO AVAILABILITY

CARNES MADURADAS – SUJETO A DISPONIBILIDAD
AGED MEATS – SUBJET TO AVAILABILITY

Cortes: Chuletón, T-bone, Cowboy, Tomahawk
Cuts: T-bone, Cowboy, Tomahawk

Razas: Rubia Gallega, Jersey, Minhota,
Wagyu, Black Angus
Breeds: Rubia Gallega, Jersey, Minhota, Wagyu, Black Angus

(Los cortes y razas se cambian periódicamente según disponibilidad)
(The cuts and breeds change periodically based on availability)

POSTRES – DESSERTS

Brownie de Chocolate con Helado Chocolate Brownie with Ice Cream	11
Tarta de Queso Cremosa Creamy Cheesecake	11
Bandeja de Frutas de Temporada Seasonal Fruit Platter	25/59
Selección de Helados Artesanales Selection of Artisan Ice Creams	6

Nuestra filosofía es beber tequila a todas horas y solo comer producto fresco así que no dudes en preguntar por nuestras sugerencias
Our philosophy is to drink tequila at all times and only eat fresh products, so feel free to ask about our daily suggestions