



TAKE A WALK
on

THE WINE SIDE

VINS & TAPES

PARA LA BARRA... O NO / bar tapas... or not.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO / Cantabrian anchovies
14,50

BOQUERONES EN VINAGRE / Anchovies in vinegar
11,00

SELECCIÓN DE EMBUTIDOS IBÉRICOS
Artisan cold cuts selection
18,00

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
Bellota iberian ham
19,50

SURTIDO DE QUESOS / Assortment of cheese
17,50

BANDERILLAS CON ENSALADILLA
Potatoe and carrot salad with mayonnaise and pork liver
9,00

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA
Stuffed olives with anchovies
4,80

CAVIAR DE BELUGA / Beluga caviar
20g 65,00

OSTRAS (FRANCESAS, GALLEGAS O MEDITERRÁNEAS)
Oyster (French, Galician, Mediterranean)

PAN CON ALIOLI Y ACEITUNAS
Bread with alioli and olives
3,00

**PAN MALLORQUÍN DEL "FORN DE CAN BANYA"
(POLLENÇA) CON ACEITE DE OLIVA D.O. MALLORCA
Y TOMATES DE "RAMALLET"**
Toasted mallorcan bread with tomato & olive oil
4,50

**PAN SIN GLUTEN TOSTADO CON ACEITE DE OLIVA
D.O. MALLORCA Y TOMATES DE "RAMALLET"**
Toasted no gluten bread with tomato & olive oil
5,00

sugerencias:

LAS CLÁSICAS CALIENTES / the hot classic tapas.

CROQUETAS DE LA CASA
Homemade croquettes
9,50

TEMPURA CASERA DE LANGOSTINOS Y VERDURAS
Black tiger langoustine & vegetable tempura
15,50

**PULPO FRITO CON HARINA DE GARBANZOS
SOBRE PARMENTIER, SALSA DE PIMENTÓN Y
CRUNCHY DE KIKOS**
Fried octopus, breaded with chickpea flour, parmentier &
cayenne pepper and corn nuts crunchy
18,50

**HUEVOS CAMPEROS CON JAMÓN IBÉRICO DE
BELLOTA Y PATATAS FRITAS**
Free range scramble eggs with bellota ham and french fries
11,50

CALDERETA DE BOGAVANTE Y GALLO DE SAN PEDRO
Lobster & John Dory Stew
9,50

"SERRANS" FRITOS CON LA ESPINA CRUJIENTE
Fried Mallorcan fish with crunchy bones
17,50

CARRILLERA DE TERNERA AL HORNO DE LEÑA
Beef cheeks cooked in wooden oven during 6 ours
10,50

FIDEUÀ CIEGA DE PESCADO Y MARISCO CON ALIOLI
Fideua, noodle paella of seafood with alioli
16,00

**VIEIRAS RELLENAS DE RAPE, MEJILLÓN Y GAMBA,
GRATINADAS AL HORNO**
Gratin scallops stuffed with monkfish, mussels and prawns
ud. 6,50

TATAKI DE SOLOMILLO DE VACA
Cow fillet tataki
22,50

**TATAKI DE SALMÓN SALVAJE DE ALASKA CON
MANTEQUILLA Y SOJA**
Alaskan salmon tataki with butter & soja
19,50

sugerencias:

MARISCO FRESCO / fresh seafood.

MEJILLONES DE ROCA AL VAPOR

Steamed Mussels 250 gr 500 gr

NAVAJAS GALLEGAS DE BUZO A LA PLANCHA

Grilled galician razor clams 250 gr

GAMBA ROJA DE LA BAHÍA DE ALCÚDIA A LA PLANCHA

Grilled mallorcan red shrimps 100 gr 200 gr

CIGALAS DE LA BAHÍA DE ALCÚDIA

Grilled mallorcan langostines 100 gr 200 gr

ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA CON SAL NEGRA

Small galician scallops 6 ud

NÉCORAS DE RÍA SALTEADAS CON AJO Y GUINDILLA

Small galician crabs with garlic & spicy red peppers

“ESPERDENYES” DE LA BAHÍA DE ALCÚDIA A LA PLANCHA CON ACEITE DE OLIVA D.O. MALLORCA

Grilled sea cucumber

ORTIGUILLAS DE MAR (MALLORCA) REBOZADAS EN HARINA DE GARBANZOS

Fried sea nettles

HUEVOS CAMPEROS ECOLÓGICOS CON BOGAVANTE Y PATATAS FRITAS

Fried lobster with scramble eggs & french fries *Plato para dos*

sugerencias:

COCINA EN CRUDO / raw food.

TARTAR DE TOMATE ECOLÓGICO CON JENGIBRE Y NARANJA

Tomato tartar with ginger and orange 12,50

OSTRAS MARIDADAS EN SU JUGO CON CÍTRICOS, CEBOLLA MORADA, AJÍ Y UN LEVE TOQUE DE CILANTRO

Marinated oysters with lime & orange, red onion, aji (spicy pepper) & coriander 4 ud. 16,00

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE DE ALASKA CON BASE DE GUACAMOLE

Alaskan salmon tartar with guacamole 18,50

STEAK TARTAR DE SOLOMILLO DE VACA CON NUESTRAS PATATAS FRITAS CASERAS

Cow fillet steak tartare with french fries 19,50

TIRADITO DE PESCADO DE TEMPORADA CON AJÍ Y TAMARINDO

Seasonal fish “tiradito” marinated with tamarind & aji 18,50

CEVICHE DE CORVINA SALVAJE CON MANGO, AGUACATE, AJÍ Y CEBOLLA MORADA

Wild range sea bass ceviche with mango, advocado and red onion 21,50

SASHIMI DE CAP ROIG CON ESPINA CRUJIENTE

Scorpion fish sashimi with the crunchy bones

SUSHI BAR.

MAKI DE SALMÓN, PEPINO Y SHITAKE MARINADO

Salmon maki, with cucumber and marinated Shitake 11,50

MAKI DE ATÚN ROJO, AGUACATE Y PEPINO

Red tuna, advocado and cucumber 14,00

PESCADO BLANCO DE TEMPORADA, KIMCHI Y MANGO (picante)

Season white fish, kimchi & mango (Spicy) 12,50

UROMAKI DE CANGREJO DE LAS NIEVES

Snow crab uromaki 15,50

UROMAKI DE ATÚN ROJO PICANTE

Spicy red tuna uromaki 16,50

UROMAKI DE SALMÓN, AGUACATE Y CEBOLLINO

Salmon uromaki, advocado & chive 12,50

UROMAKI DE ATÚN ROJO, CREMA DE MASCARPONE, PEPINO Y SÉSAMO

Red tuna uromaki, mascarpone cheese, cucumber & sesame 15,00

SUSHI CUPS.

Salmón 4,00
Atún rojo 5,00
Gamba roja mallorquina 6,50

SASHIMI.

6 PIEZA DE SALMÓN
6 units of salmon 12,00

6 PIEZAS DE ATÚN ROJO
Red tuna 14,50

6 PESCADO BLANCO
Seasonal white fish 13,50

9 PIEZAS VARIADO
9 units of mixed sashimi 18,50

LAS BRASASSS / charcoal grill.

VERDURAS DE TEMPORADA / Seasonal vegetables 14,50

ABANICO IBÉRICO DE BELLOTA CON PATATAS FRITAS
Bellota iberian pork abanico 16,50

CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE BURGOS
Baby lamb chops from Burgos 18,50

PICAÑA DE ANGUS / Angus beef Picanha

LOMO ALTO DE CEBÓN EXTRA REPOSADO
Galician beef Ribeye

PESCADO DE LONJA A LA BRASA / Daily fresh fish

POSTRES / desserts.

TRUFAS DE CHOCOLAT FACTORY / Chocolat Factory truffles 4 ud. 7,00

CREMA DE LIMA Y ALBAHACA / Lime and basil cream 5,50

CREMA CATALANA / Creme brulee 5,50

TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE FRESAS
Cheesecake with strawberry jam 5,50

MOUSSE DE CHOCOLATE / Chocolat mousse 5,50

sugerencias:



www.thewineside.es
www.thegastroco.com

THE
GASTROCO
Alternative Gastronomic Experiences

TAKE A WALK
ON
THE WINE SIDE
VINS & TAPES