

GASTRO MERCAT

MENÚ COCTEL

Pica-pica

Guacamole con totopos

Hummus casero con aceite de sésamo y pan de pita.

Bravas con salsa especial de la casa.

Jamón ibérico en pan de cristal con tomate rallado y aceite de oliva.

Gozas de verduritas con aceite de sésamo y mojo verde.

Tiritas de pollo con salsa tártara y soja.

Brochetitas de verduras con romesco.

Yakitory de atún rojo con salsa teriyaki.

Postre

Brochetitas de banana con crumble de cacao y salsa de chocolate negro.

En el menú está incluida una bebida:

copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino. (Consultar bodega)

PVP. 22€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal

GASTRO MERCAT

MENÚ GASTROMERCAT

Pica-pica

Bravas con salsa especial de la casa.

Hummus casero con pan de pita y aceite de sésamo.

Ensalada de queso de cabra con compota de tomates cherrys y caramelo de módena.

Huevos rotos con verduras asadas y virutas de jamón ibérico.

Segundos a elegir

Entrecot de ternera a la crema de gorgonzola.

Tataki de atún con cama de aguacate y algas wakame

Postres o cafés

Tarta de queso con coulis de frutos rojos y fresas flambeadas.

Brochetitas de banana con crumble de cacao y salsa de chocolate negro.

En el menú está incluida una bebida:

copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino. (Consultar bodega)

PVP. 26€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal



MENÚ PICA PICA & BURGUER

Pica Pica

Hummus con aceite de sésamo y pan de pita.

Bravas caseras.

Nachos con guacamole y salsa de queso con jalapeños.

Gyozas de pollo y verduritas con aceite de sésamo y mojo verde.

SEGUNDO

Hamburguesa de ternera con queso fundido, crujiente de bacon y cebolla frita. Va acompañada de bouquet de ensalada y patatas fritas.

En el menú está incluida una bebida:
copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino. (Consultar bodega)

PVP. 23€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal

GASTRO MERCAT

MENÚ GASTROMERCAT

Pica-pica

Ensalada de brie en tempura con crujiente de bacon y chutney de mango.

Bravas con salsa especial de la casa y virutas de jamón ibérico.

Coca trufada con verduras asadas, brie fundido y salsa romesco.

Chipirones a la andaluza con huevos rotos y all i oli de cítricos.

Segundos a elegir

Langostinos rebozados en panko con nido de guacamole y algas wakamem con salsa yakisoba.

Dados de solomillo de ternera salteados con kalamata y ajos tiernos más guarnición de patatas.

Postres o cafés

Tarta sacher con helado de vainilla y salsa de chocolate.

En el menú está incluida una bebida:
copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino. (Consultar bodega)

PVP. 35€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal

GASTRO MERCAT

MENÚ GASTROMERCAT

Pica-pica

Bravas con salsa especial de la casa.

Tabla de jamón ibérico acompañado de pan de coca con tomate.

Gambas al ajillo con ajetes, concasse de tomate y kalamata.

Chipirones a la andaluza.

Segundos a elegir

Solomillo de ternera con parmesano, rúcula y salsa oporto.

Lomo de bacalao con cebolla caramelizada y gratén de ajos tiernos

Postres o cafés

Coulant de chocolate con helado de vainilla, crumble de cacao.

En el menú está incluida una bebida:

copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino. (Consultar bodega)

PVP. 35€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal

GASTRO MERCAT

MENÚ GASTROMERCAT

Pica-pica

Huevos rotos con parmesano y pollo crujiente rebozado en panko.

Surtido de jamón ibérico con virutas de foie, acompañado de pan con tomate.

Coca de gorgonzola con verduras asadas, setas shitakes y cebollas al vino tinto.

Gambas al ajillo con ajos tiernos, concasse de tomate y kalamata.

Segundos a elegir

Solomillo de ternera con medallón de foie y peras caramelizadas.

Tatar de atún rojo con aguacate y dados de mango con salsa teriyaki.

Postres o cafés

Souflé de mascarpone con nueces garrapiñadas y salsa de frutos rojos.

En el menú está incluida una bebida:

copa de cerveza, agua, refresco o copa de vino (Consultar bodega)

PVP. 40€

Mínimo 10pax.

Menú disponible con reserva previa

Si padece alguna alergia o intolerancia por favor informe a nuestro personal