

# GASTRO-BAR

## タパス

ヤマウズラのサラダ ワンタン添え 緑と黒のオリーブ ビネグレット添え	€3.50
ヤマウズラコロquette トマトのコンフィ添え	€3.50
ラ・マンチャのパン粉と放し飼いの卵添え	€3.50
アンダルシア風イカとエビのマンチェゴチーズソース添え	€3.00
クリーミーなタラのフリッター マンチェゴローストクリーム添え	€3.00
エビのオムレツ 玉ねぎのコンフィ添え	€3.50
天然野菜の天ぷら	€3.00
タコとピーマンの串ポテトフォーム添え	€5.00
カリカリのトーストにイワシのピクルスを添えたラタトゥイユ	€3.50
ワカモレ鹿のたたきブリオッシュ添え	€4.00
トリュフボールと天然マンゴーのオックステールロール	€4.00

## 温かいトースト

イベリコハムともちもちトマト。	€8.00
スモークサーモンのグラタン チェダーチーズ添え	€7.00
イベリコ豚ヒレ肉のトマトコンフィと軽いマスタードソース添え	€7.50
鹿のグリル キャロットマッシュルームクリームと赤ワインソース添え	€8.00
ブラックプディングミンチ、ヤギチーズと角切りの青リンゴ添え	€7.50

## グルメバーガー

イカのバーガー、オニオンのコンフィとマッシュルームソース添え。	€9.50
ビーフバーガーとサラダとチーズ。	10.50ユーロ
アンガスのクリスピーマフィン、チーズ、サラダ ハウスソース添え。	€15.00
鹿とフォーエイのバーガー、ルッコラのサラダ 赤ワインソース添え。	€13.50

# GASTRO-BAR

## 共有する部分

ハム、鹿ジャーキー、スモークマンチェゴチーズの盛り合わせ	€21.00
オレガノとオリーブオイル風味の鹿のジャーキー	€21.00
赤いヤマウズラのサラダ 緑と黒のオリーブのビネグレット添え	€16.50
シュリンプスキャンピー。	€17.00
白エビの塩焼き	€21.00
イカの玉ねぎ添えカバソースとサフランソース	€14.00
子豚のインゴットの砂糖漬けジュース漬け	€24.00
鹿とキノコの中華鍋	€21.00

## デザート

ケサダ ピスタチオアイスクリーム添え	€5.00
アップルパイ ホットチョコレートソース添え	€7.00
なめらかなチョコレートケーキ バニラアイス添え	€5.50
ホットアーモンドとヌガーのケーキ	€5.50

毎日、メニュー以外にもデザートを作っております。スタッフにお問い合わせください。

フインリス



規制 (EU) No. 1169/2011  
食物アレルギーや不耐症に関する  
情報を提供する施設。  
スタッフに情報をリクエストする  
か、ここをクリックしてください

あなたのレビューは私たちに可視性をもたら  
し、私たちが成長し続けるのに役立ちます。

