



Gastro Bar

“TAPAS”
WINES | VINS

GASTRO

AN|FR

Salad with seasonal fruits and duck ham 9,50€
Salade de fruits de saison et jambon de canard

Tuna belly salad with seasonal tomatoes 13,50€
Salade de ventre de thon et tomates de saison

Octopus Salpicón 13,00€
Salpicon de poulpe

Cheese board (4 varieties) 13,00€
Plateau de fromages (4 variétés)

100% Acorn-fed Ibérico Ham, with tomato bread (50g) 15,00€
Jambon ibérique 100% avec pain à la tomate (50g)

Ibérico Cured Meats Platter with tomato bread (90g) 14,00€
Planche de charcuterie ibérique avec pain à la tomate (90g)

Marinated salmon with fennel oil 9,50€
Saumon mariné à l'huile de fenouil

Prawn Chupa Chups (4 pieces) 11,50€
Chupa Chups de crevettes (4 pieces)

Prawn Baos 4,75€/u
Bao de crevettes

Oysters n°3 4,50€/u
Huîtres N°3

XXL Anchovies with Tomato Bread 13,00€
Anchois XXL avec pain à la tomate

Sautéed Clams 16,00€
Coquilles sautées

Prawn Twister (4pieces) 9,50€
Twister de crevettes (4 pieces)

GASTRO

Battered Squid rings Calamars à la romaine	9,00€
Garlic Shrimp Gambas à l'ail	19,00€
Fried eggs with chistorra and fries Œufs au plat avec chistorra et frites	10,00€
Grilled snails "3 styles" Escargots en trois façons	15,00€
mG Burger with fries Burger mG avec frites	16,00€
Beef cheek sandwich (2 pieces) Mini-sandwichs de joue de veau (2 pièces)	11,20€
Foie mi-cuit Foie mi-cuit	14,00€
Homemade croquettes (3pieces) Croquettes maison (3 pièces)	6,00€
Patatas Bravas Patatas Bravas	6,80€
"Gilda" (Green olive / Pickled green chili pepper / Salt-cured anchovy) (per piece) "Gilda" (Olive verte / Piment vert mariné / Anchois au sel) (l'unité)	2,90€
"Pimiento del padrón" Peppers "Pimientos del padrón" Piments	6,00€
Toasted bread with tomato Pain grillé à la tomate	4,80€
Stuffed olives Olives farcies	4,80€
Chips Chips	2,50€

AN|FR

THE SWEETS LES DOUCEURS

Cake of the day Gâteau du jour	7,50€
Tiramisé	6,00€
Truffels Truffes	5,50€
Chocolate fondue with fruits (for 2 people) Fondue au chocolat avec des fruits (pour 2 personnes)	14,00€
XXL Muffin (different flavors) Madeleine XXL (différents goûts)	3,80€

ICE CREAM CUPS COUPES DE GLACE

Dame Blanche Dame Blanche	14,00€
Sienna cup Coupe Sienna	14,00€
Stracciatella cup Coupe Stracciatella	14,00€
Strawberries with cream Fraises avec crème chantilly	12,00€
Ice cream flavors to choose from (optional cream/fruit) Parfums de glace au choix (optionnel avec chantilly ou fruits)	3,50 €/scoop

DRINKS | BOISSONS

Water / Eau	2,90€
Sparkling water / Eau pétillante	3,20€
Soft drinks / Sodas	3,50€
Tonic / Tonic	3,40€
Chocolate milk / Lait au chocolat	3,30€

JUICES | JUS

Passion fruit-Strawberry-Oranje	5,80€
Fruit de la passion – Fraise – Orange	
Melon-Lemon-Fresh mint	5,80€
Melon - Citron - Menthe fraîche	
Watermelon-Melon-Oranje	5,80€
Pastèque – Melon - Orange	
Fresh Oranje juice	4,70€
Jus d'orange frais	
Apple juice	4,00€
Jus de pomme	

BEERS | BIÈRE

Estrella Damm	3,50€
Voll Damm	3,80€
Free Damm	3,20€
San Miguel	3,60€
Moritz	3,80€
Erdinger	4,90€
Coronita	3,60€
Leffe blond	4,20€
Leffe bruin	4,20€

SANGRIA

Sangria	5,80€ / 19,00€
Sangria Cava	7,80€ / 25,00€
Sangria Orange	7,80€ / 25,00€



DRINKS | APÉRITIFS

Aperol Spritz	8,00€
Vermouth red/rouge	4,80€
Vermouth white/blanc	4,80€



WINES | VINS

Whites / Blancs

mG Petita Magnolia	4,00€ / 19,00€
mG Magnolia	5,00€ / 22,00€
mG Insòlit Panal	5,80€ / 25,00€



Rosé / Rosé

mG Buguenvíl·lies	4,60€ / 19,00€
mG miraGe	5,80€ / 25,00€

Red / Rouges

mG Petit Plataner	4,00€ / 19,00€
mG Plataner	5,00€ / 22,00€
mG Insòlit Còdol	5,80€ / 25,00€

SPARKLING WINE | VINS MOUSSEUX

mG Maria Janer Brut Nature Reserva	5,00€ / 22,00€
mG Maria Janer Rosé	5,00€ / 22,00€
mG Cuvée Mar	5,80€ / 25,00€

