

PRODUCTO

VILLA GADEA

RESTAURANTE

Precios en euros. IVA incluido
Prices in euros. VAT included



PARA COMPARTIR

SOMETHING TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 80 gr. <i>Iberian acorn-fed ham</i>	28
CECINA DE ANGUS VERGARA 80 gr. <i>Angus Vergara cured beef</i>	26
TABLA DE QUESOS, ARROP I TALLAETES (4,11,12) PATA DE MULO, SAN SIMÓN DA COSTA, MANCHEGO, CABRALES <i>Spanish cheese selection</i>	18
ANCHOA DEL CANTÁBRICO TRIPLE CERO (4,6,7,11,12) MANTEQUILLA AHUMADA <i>Cantabrian anchovies, smoked butter</i>	4 (ud.)
TOMATE DE TEMPORADA (4,6,12) KALAMATA, VENTRESCA DE ATÚN, PIPARRA <i>Seasonal tomato, kalamata olives, tuna belly, pickled peppers</i>	16
ENSALADILLA (1,4,5,6,8,11,12) BONITO ESCABECHADO, ZANAHORIA CAMELIZADA <i>Potato salad, marinated tuna, caramelized carrot</i>	15
ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA (4,7,8,12) ALIÑO DE MANGO <i>Pickled quail salad, mango dressing</i>	14
STEAK TARTAR (1,4,5,6,7,8,13) PATO CURADO, FOIE <i>Cured duck tartare & foie</i>	19
TARTAR DE GAMBA BLANCA (1,2,5,6,7,12) SALICORNIA, AIRE DE CAFÉ <i>White prawn tartare, samphire, coffee air</i>	18

CROQUETA DE JAMÓN DE TREVÉLEZ (4,5,11) TRUFADA <i>Truffled Trevélez ham croquette</i>	3 (ud.)
COCOCHAS DE BACALAO (6,12) AL PIL PIL <i>Cod cheeks, pil-pil sauce</i>	16
CARETA DE CERDO GUISADA (9,12) SARDINA AHUMADA, LIMÓN EN SALMUERA <i>Braised pork jowl, smoked sardine, brined lemons</i>	14

BRASAS

CHARCOAL GRILL

PESCADO FISH

LUBINA DEL MEDITERRÁNEO (6) <i>Mediterranean sea bass</i>	26
RODABALLO (6) <i>Turbot</i>	28
CORVINA (6) <i>Meagre</i>	22
SUGERENCIAS DEL DÍA PRODUCTO FRESCO DE LA LONJA <i>Suggestions of the day (fresh produce from the fish market)</i>	s/m

SALSAS PARA ACOMPAÑAR EL PESCADO

REFRITO VASCO (12), ACHIOTE CÍTRICO (4,6,7),

BEURRE BLANC Y TOBIKO (6,7,8,11,12)

All fish dishes are served with a choice of sauces: basque sauce, citrus achiote, beurre blanc & tobiko

CARNES MEAT

LOMO ALTO DE VACA VIEJA 1 Kg. 45 DÍAS DE MADURACIÓN <i>Dry-aged high loin from mature beef (45 days)</i>	75
PORTERHOUSE 1 Kg.	64
ENTRECOT BLACK ANGUS 300 gr. USDA PRIME	32
PICAÑA DE VACA VIEJA 45 DÍAS DE MADURACIÓN <i>Dry-aged picanha from mature beef (45 days)</i>	22
LAGARTO IBÉRICO <i>Iberian pork tender strip</i>	21
CHULETAS DE CORDERO LECHAL <i>Lamb chops from milk-fed lamb</i>	24
PICANTÓN <i>Young spring chicken</i>	19

GUARNICIONES PARA LOS PESCADOS Y LAS CARNES

ENSALADA DE PEPINO Y QUESO FETA (2,11,12)
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS
COGOLLOS DE LECHUGA A LA BRASA (12)
BONIATO ASADO
PATATAS FRITAS

*Side dishes for fish & meat
Cucumber & feta cheese salad
Confit piquillo peppers
Grilled little gem lettuce
Roasted sweet potato
French fries*

POSTRES

DESSERTS

- | | |
|--|-----|
| FLAN DE HUEVO (5,11)
ANÍS TENIS
<i>Egg flan flavored, anise liqueur</i> | 8 |
| TIRAMISÚ DE CREMAET (4,5,11,12)
RON AROMATIZADO, CACAO EN POLVO
<i>Cremaet tiramisu infused with spiced rum, cocoa powder</i> | 8 |
| PIÑA A LA BRASA (11,12)
HELADO DE MIEL, FLOR DE TOMILLO
<i>Grilled pineapple, honey ice cream, thyme blossom</i> | 8.5 |
| BROWNIE DE CHOCOLATE (4,5,11)
HELADO DE MANTECADO, NUECES
<i>Chocolate brownie, Spanish custard style ice cream, walnuts</i> | 8 |

ALÉRGENOS



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

1 CRUSTÁCEOS/CRUSTACEAN

2 SÉSAMO/SESAME

3 FRUTOS CON CÁSCARA/NUTS

4 GLUTEN/GLUTEN

5 HUEVO/EGG

6 PESCADO/FISH

7 MOLUSCOS/SHELLFISH

8 MOSTAZA/MUSTARD

9 APIO/CELERY

10 CACAHUETES/PEANUTS

11 LÁCTEOS/MILK

12 SULFITO/SULPHITE

13 SOJA/SOYA

14 ALTRAMUCES/LUPINS

* SI UD PADECE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA, POR FAVOR, COMUNÍQUENOSLO.

* PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY NEEDS.

PRODUCTO

GRACIAS POR SU VISITA
THANK YOU FOR VISITING US

