

# GINGER

¡AMOR AL PRIMER BOCADO!

VUELVEN LAS CLÁSICAS

# CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

ANDILANACASADEMENJARS

# para COMPARTIR

 PATATAS BRAVAS	4.95	CHOPITOS A LA ANDALUZA CON LIMÓN	9.95
 PIMIENTOS DEL PADRÓN CON FLOR DE SAL	3.95	★ CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (PRECIO POR UNIDAD)	2.25
GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS	7.10	CROQUETA DE RABO DE TORO GUISADO (PRECIO POR UNIDAD)	2.85
★ BICOLOR DE BUÑUELOS DE BACALO CON ROMESCO SUAVE	6.90	ENSALADILLA RUSA CASERA CON VENTRESCA DE ATÚN, ESPUMA DE MAYONESA Y ACEITUNA VERDE DESHIDRATADA	5.95
 GUACAMOLE CASERO CON TORTITAS	8.75	TIRAS DE POLLO CRUJIENTES CON SALSA DE MOSTAZA Y MIEL	7.95
TORREZNOS CRUJIENTES CON MIEL DE LIMÓN Y ROMERO	9.15	JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL CON TOMATE	14.25
HUEVOS ESTRELLADOS CON VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO	8.75	<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; display: inline-block;"> <b>GAMBAS AL AJILLO</b>  8.95</div>	

PAN

1.10

PAN DE CRISTAL CON TOMATE

2.20

PAN SIN GLUTEN

1.35

# ENTRANTES

 GAZPACHO TRADICIONAL (SEGÚN TEMPORADA)	5.75	 ENSALADA DE RICOTTA, SETAS CONFITADAS, CALABAZA Y VINAGRETA DE NUECES	7.95
CREMA DE MARISCO CON TOSTADA Y ALLIOLI	6.25	 BOWL SALAD DE QUINOA CON NARANJAS, CIRUELAS SECAS, ESPINACA FRESCA, NUECES Y VINAGRETA DE LIMA A LA MENTA	6.25
★ ALCACHOFA EN DOS COCCIONES CON YEMA LÍQUIDA Y VIRUTAS DE JAMÓN	6.95	ENSALADA DEL HUERTO CON TOMATE, ATÚN Y HUEVO DURO	5.95
 BURRATA CON TARTAR DE TOMATE Y MANGO	10.25	★ ENSALADA DE CABRA Y FRAMBUESA,  BROTES, KALE Y ALGA NORI	6.95
★ LÁMINAS DE BERENJENA A LA PLANCHA  CON QUESO CREMOSO, VINAGRETA DE SOJA Y MIEL	6.25	ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE	7.25
CARPACCIO DE TERNERA TRUFADO CON PARMESANO Y RUCÚLA	10.40	ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN, OLIVAS DE KALAMATA Y CEBOLLA MORADA	6.10

SI USTED TIENE ALGÚN TIPO DE ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTARIA, POR FAVOR, AVISE A LOS MIEMBROS DEL PERSONAL.

# NUESTROS CLÁSICOS

## PASTAS Y ARROCES

 <b>SPAGUETTI AL PESTO DE ALBAHACA</b> CON GORGONZOLA Y RÚCULA	8.25	<b>CANELONES CLÁSICOS DE RUSTIDO</b> CON SUAVE BECHAMEL	9.95
 <b>RAVIOLIS DE VEGETALES BRASEADOS</b> CON SOFRITO DE TOMATE CASERO, ACEITUNAS NEGRAS, BROTOS DE SOJA Y ALBAHACA	9.15	<b>ARROZ NEGRO CON SEPIA Y TIRABEQUES</b> (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)	13.60
<b>RISOTTO CUATRO QUESOS</b> CON ESPÁRRAGOS TRIGUEROS Y VELO DE GUANCIALLE	9.15	★ <b>PAELLA DE MARISCO</b> (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)	14.25
★ <b>RISOTTO DE CEPES TRUFADO,</b> NUBE DE PARMESANO Y PORTOBELLO	12.95	 <b>PAELLA DE LA HUERTA CON VERDURAS DE TEMPORADA</b> (PRECIO POR PERSONA, MÍNIMO DOS PERSONAS)	9.95

# TIERRA

★ <b>POLLO CON CIGALAS</b> Y PATATAS A LA MANTEQUILLA TOSTADA	10.25
<b>POLLO TIKKA MASALA</b> CON ARROZ ÍNDICO	9.95
<b>ENTRECOT DE TERNERA AL ROMERO</b> CON PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DEL PADRÓN	16.95
<b>HAMBURGUESA DE TERNERA</b> CON QUESO CHEDDAR, BEICON CRUJIENTE EN PAN DE BRIOCHE	11.95
★ <b>RAVIOLÓN DE RABO DE TORO AL VINO TINTO</b> CON SUAVE PARMANTIER, DEMIGLACE Y ENSALADA DE FRAMBUESA	9.95
<b>CONFIT DE PATO</b> CON PATATAS PARISIENNE A LA CANELA, AROMA DE MAÍZ TOSTADO Y CAMELO DE VINO TINTO	15.50
<b>CURRY ROJO THAI CON SOLOMILLO IBÉRICO</b> Y ARROZ JAZMÍN	11.25
★ <b>ESPALDA DE CORDERO RUSTIDA</b> CON PATATAS PANADERA Y GREMOLATTA	24.50
<b>CODILLO EDELWEISS CON CHUCRUT</b> Y PATATA CONFITADA	17.95

# MAR

<div style="border: 1px dashed black; padding: 5px; text-align: center;">             ★ <b>PULPITOS ENCEBOLLADOS CON UN PUNTO PICANTE,</b> ★              PATATA DE MORTERO Y ALLIOLI DE LIMÓN              12.95         </div>	
<b>TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE</b> Y HUEVAS DE TRUCHA	12.95
<b>CALAMAR A LA PLANCHA</b> CON SALTEADO DE TROMPETAS DE LA MUERTE, CEBOLLA BIEN CONFITADA Y SALSA DE CALAMAR	12.75
<b>TATAKI DE ATÚN</b> CON ENSALADA FRESCA DE ALGAS Y MANGO	14.25
★ <b>LOMO DE BACALAO CON SANFAINA,</b> CEBOLLA CRUJIENTE Y POLVO DE ACEITUNAS NEGRAS	15.75
<b>DORADA AL HORNO</b> CON VERDURAS DE TEMPORADA AL WOK	16.15
<b>VENTRESCA DE ATÚN</b> CON ESCABECHE DE SOJA Y TIRABEQUES	14.25
<b>SALMÓN A LA PLANCHA</b> CON CALABACINES, TROMPETAS DE LA MUERTE Y SAL DE CURRY	14.95

★ RECOMENDADOS

 PLATOS VEGETARIANOS

IVA INCLUIDO

# NUESTRO LADO MÁS DULCE POSTRES CASEROS



<b>ESPONJOSO DE YOGUR GRIEGO,</b> SORBETE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS CONFITADOS	<b>4.95</b>
<b>CREMA CATALANA</b>	<b>3.95</b>
<b>NUESTRAS TRUFAS DE CHOCOLATE</b>	<b>4.25</b>
<b>TRÍO DE SORBETES CÍTRICOS</b>	<b>3.95</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE</b> CON NATA MONTADA A MANO	<b>4.95</b>
<b>COOKIE DE CHOCOLATE</b> CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE FUNDIDO	<b>4.25</b>
<b>CHURROS CON CHOCOLATE CALIENTE</b> Y NATA MONTADA	<b>4.95</b>
<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b>	<b>4.20</b>
<b>VALENCIANO</b> (ZUMO DE NARANJA NATURAL CON HELADO DE VAINILLA)	<b>5.50</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b>	<b>5.75</b>

## LA RECOMENDACIÓN DEL CHEF

### TIM BAON

(HELADO DE TURRÓN, CREMA CATALANA  
Y SALSA DE CHOCOLATE)

4.40

### "LA TORRIJA PERFECTA"

DE BRIOCHE, MANZANA Y CREMA  
CON CARAMELO DE COCO  
(FORMATO XXL, PARA COMPARTIR)

7.65

### CHEESECAKE

CON GALLETA LOTUS

4.95

### MERENGUE-LIMÓN

(COPA CON LEMON CURD, SORBETE DE LIMÓN)

3.95



# GINGER



*No te puedes perder nuestro...*

## **ARROZ NEGRO**

**CON SEPIA Y TIRABEQUES**

QUE VA PERFECTO CON UNA **ESTRELLA DAMM** BIEN FRÍA