

GUST

Entrantes a elegir para compartir | *Starters* | *Vorspeisen*

CROQUETAS CREMOSAS DE RABO Y BOLETUS (4 Unid)  12,50 €

Creamy oxtail and boletus croquettes | Cremige Kroketten aus Ochenschwanz und Steinpilzen.

HUMMUS DE GARBANZOS Y PIMIENTO MORRÓN ASADO, ACEITUNAS DE CALAMATA, DUKKAH CRUJIENTE, AOVE, PIMENTÓN Y CRUDITÉS DE TEMPORADA  15,50 €

Chickpea and roasted red pepper hummus, calamata olives, crunchy dukkah, olive oil, paprika and seasonal crudités. | Hummus aus Kichererbsen und gerösteten roten Paprika, Calamata-Oliven, knusprige Dukkah, Olivenöl, Paprika und Rohkost der Saison.

TARTAR DE TERNERA LOCAL, CHIPS DE PATATAS, MOSTAZA ENCURTIDA, CORONADO CON YEMA CURADA Y BROTES  22,00 €

Local beef tartar, potato chips, pickled mustard, topped with cured egg yolk and sprouts | Lokaler Rindertartar, Kartoffelchips, eingelegter Senf, gekrönt mit Eigelb und Sprossen.

"VUELVE A LA VIDA" CON FRUTOS DEL MAR MARINADOS, ACOMPAÑADOS DE PLATANO VERDE CRUJIENTE.  20,00 €

"Come back to life" with marinated seafood accompanied by crispy green banana | "Come back to life" mit marinierten Meeresfrüchten, begleitet von knuspriger grüner Banane.

Nuestras ensalada | *our salads* | *unsere Salate*

ENSALADA CESAR CON ANCHOA DEL CANTÁBRICO, QUESO PARMESANO Y LÁMINA CRUJIENTE  16,50 €

Caesar salad with Cantabrian anchovies, parmesan cheese and crunchy foil | Caesar-Salat mit Sardellen aus dem Kantabrischen Meer, Parmesankäse und Knusperfolie.

BURRATA SOBRE CONFITURA DE FRESAS, TOMATES VERDE, CORONADO CON PESTO DE HIERBAS AROMATICAS Y YUZU.  16,50 €

Burrata on strawberry jam, green tomatoes, topped with aromatic herbs pesto and yuzu | Burrata auf Erdbeerkonfitüre, grünen Tomaten, gekrönt mit Kräuterpesto und Yuzu.

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CREMOSO DE AGUACATE. 13,50 €

Salad with seasonal tomatoes, cucumber, red onion and creamy avocado | Salat mit Saison-Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln und cremiger Avocado.

GUST

Nuestros arroces | *our rice* | *Unser rice*

ARROZ DE PRESA IBÉRICA, ALCACHOFAS, YEMAS DE CODORNIZ Y EMULSIÓN CÍTRICA, (PARA DOS PERSONAS)   18,50 €

Iberian prey rice, artichokes, quail yolks and citrus emulsion (for 2 persons) | Iberischer Beutereis, Artischocken, Wachteleiern und Zitrusemulsion (für 2 Personen) |

LLAUNA DE ARROZ CON GAMBA ROJA, MEJILLONES EN ESCABECHE AHUMADO Y ALI OLI DE AJO NEGRO.    19,00 €

Llauna of rice with red prawns, smoked pickled mussels and black garlic ali oli | Llauna aus Reis mit roten Garnelen, geräucherten eingelegten Muscheln und schwarzem Knoblauch ali oli .

RISOTTO EN CREMA BLANCA DE MASCARPONE Y GORGONZOLA, SOBRASADA Y LIMA FRESCA.  16,50 €

Risotto with white mascarpone and gorgonzola cream, sobrasada and fresh lime | Risotto mit weißem Mascarpone und Gorgonzolacreme, Sobrasada und frischer Limette.

Nuestras pastas | *our pasta* | *unsere Pasta*

SPAGHETTI A LA CARBONARA CON GUANCIALE, PECORINO ROMANO Y PARMESANO.    14,00 €

Spaghetti a la carbonara with lard, pecorino romano y parmesan cheese | Spaghetti a la Carbonara mit Guanciale, Pecorino Romano und Parmesan |

RIGATONI CON RAGÚ BOLOGNESE A BAJA TEMPERATURA   14,00 €

"Rigatoni with ragù bolognese at low temperature | Rigatoni mit Bolognese Ragù bei Niedrigtemperaturgaren.

RAVIOLIS DE FUNGHI BAÑADOS EN CREMA DE SETAS Y TARTUFO   14,00 €

Funghi ravioli with mushrooms and truffle cream | Funghi-Ravioli mit Pilzen und Trüffelcreme.

GUST

De nuestras Brasas | From our charcoal oven | vom grill

SALMÓN EN SALSA DE AJÍ AMARILLO Y COCO, ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS BABY Y TIRABEQUES.

  24,00 €

Salmon in aji amarillo and coconut sauce, served with baby carrots and snow peas | Lachs in Aji Amarillo-Kokosnuss-Sauce, serviert mit Babykarotten und Zuckerschoten.

RODABALLO AL JOSPER CON CHILLI OIL (2 pax)   26,00 €

Turbot in Josper sauce topped with chilli oil (2 pax) | Steinbutt in Josper-Sauce mit Chili-Öl (2 pax).

PULPO MARINADO A LA BRASA, PATATAS LOCALES EN MOJO DE PEREJIL Y PIMIENTO DE PIQUILLO  24,00 €

Grilled marinated octopus, local potatoes in parsley mojo and piquillo pepper | Gegrillter mariniertes Oktopus, lokale Kartoffeln in Petersilien-Mojo und Piquillo-Pfeffer.

ASADO NEGRO DE CARRILLERAS DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS "Sa Pobla" Y BROCOLINI   22,00 €

Black roast veal cheeks with "Sa Pobla" mashed potatoes and broccolini | Schwarz gebratene Kalbsbäckchen mit "Sa Pobla" Kartoffelpüree und Broccolini.

MUSLO DE PATO CONFITADO CON NARANJA, MAZORCAS BEBE Y SALSA BORRACHA  19,00 €

Duck leg confit with orange, baby cobs and drunken sauce | Entenkeulen-Confit mit Orangen, Maiskolben und betrunkene salsa.

SOLOMILLO DE TERNERA CON PURÉ DE CHIRIVÍA, SHITAKE Y DEMI GLACE TRUFADA  28,00 €

Beef sirloin with parsnip puree, shitake and truffled demi glace | Rinderfilet mit Pastinakenpüree, Shitake und getrüffeltem Demi Glace

Guarniciones / Sides / Beilagen

Patatas / Chips / Pommes Frites/ 6,00 €

Puré de patatas "Sa Pobla" / Sa Pobla mashed potatoes / "Sa Pobla"Kartoffelpüree. 6,00 €


Arroz jazmín salteado con vegetales / Stir-fried jasmine rice with vegetables/ Gebratener Jasminreis mit Gemüse. 6,00 €

GUST

Nuestros postres / *Our desserts*/ Desserts des Hauses

TARTA TATÍN CRUJIENTE CON HELADO DE VAINILLA  8,50 €

Crunchy tarte Tatin with vanille ice cream | Knusprige Tarte Tatin mit Vanille Ice

TIRAMISÚ DE PISTACHO  8,50 €

Pistachio tiramisu / Tiramisu mit Pistazien.

TARTA DE QUESO VASCA CON HELADO DE FRUTOS SECOS  8,50 €

Basque cheesecake with dried fruit ice cream / Baskischer Käsekuchen mit Trockenfruchteis.

CANNOLI SICILIANO CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS  3,00 €








Cannoli Siciliano with caramelised hazelnuts / Cannoli Siciliano mit karamellisierten Haselnüssen








HELADOS CASEROS  6,00 €
Homemade ice cream/ Hausgemachtes Eis

Si usted tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal /

Please inform our staff if you have any food intolerances /

Teilen Sie bitte unserem Personal eventuelle nahrungsmittelunverträglichkeiten mit

 gluten
 huevo | egg
 sulfito | sulphite
 pescado | fish
 apio | celery
 crustáceos | shellfish
 sésamo | sesame

 leche | milk
 frutos secos | nuts
 mostaza | mustard
 soja | soy
 cacahuete | peanut
 moluscos | shellfish
 altramuces | lupins

OUR SECRET INGREDIENT

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

Will you join us to enjoy the finest fish at its best?



NUUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



**RESPONSIBLE
SEAFOOD**

GUST

Entrantes a elegir | Starters Vorspeisen

CROQUETAS CREMOSAS DE RABO Y BOLETUS

Creamy oxtail and boletus croquettes | Cremige Kroketteen aus Ochschwanz und Steinpilzen.

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA, PEPINO, CEBOLLA MORADA Y CREMOSO DE AGUACATE

Seasonal tomato, cucumber, red onion and creamy avocado salad | Salat aus Tomaten der Saison, Gurken, roten Zwiebeln und cremiger Avocado.

"VUELVE A LA VIDA" CON FRUTOS DEL MAR MARINADOS, ACOMPAÑADOS DE PLATANO VERDE CRUJIENTE.

"Come back to life" with marinated seafood accompanied by crispy green banana |
"Come back to life" mit marinierten Meeresfrüchten, begleitet von knuspriger grüner Banane.

Principales | Main course | Hauptgericht

RIGATONI CON RAGÚ BOLOGNESE A BAJA TEMPERATURA

"Rigatoni with ragù bolognese at low temperature | Rigatoni mit Bolognese Ragù bei Niedrigtemperaturgaren.

SALMÓN EN SALSA DE AJÍ AMARILLO Y COCO, ACOMPAÑADO DE ZANAHORIAS BABY Y TIRABEQUES.

Salmon in amarillo aji and coconut sauce, accompanied by baby carrots and snow peas". | Lachs in Aji Amarillo-Kokosnuss-Sauce, serviert mit Babykarotten und Zuckerschoten.

ASADO NEGRO DE CARRILLERAS DE TERNERA CON PURÉ DE PATATAS "Sa Pobra" Y BROCOLINII

Black roast veal cheeks with "Sa Pobra" mashed potatoes and broccolini | Schwarz gebratene Kalbsbäckchen mit "Sa Pobra" Kartoffelpüree und Broccolini.

Nuestros postres / Our desserts / Desserts des Hauses

TARTA DE QUESO VASCA CON HELADO DE FRUTOS SECOS

Basque cheesecake with dried fruit ice cream / Baskischer Käsekuchen mit Trockenfruchteis.








CANNOLI SICILIANO CON AVELLANAS GARRAPIÑADAS








Cannoli Siciliano with caramelised hazelnuts / Cannoli Siciliano mit karamellisierten Haselnüssen

Si usted tiene alguna intolerancia, por favor informe a nuestro personal /

Please inform our staff if you have any food intolerances /

Teilen Sie bitte unserem Personal eventuelle nahrungsmittelunverträglichkeiten mit

 gluten
 huevo | egg
 sulfito | sulphite
 pescado
| fish
 apio | celery
 crustáceos |
shellfish
 sésamo |
sesame

 leche | milk
 frutos secos | nuts
 mostaza | mustard
 soja | soy
 cacahuete | peanut
 moluscos | shellfish
 altramuces | lupins

OUR SECRET INGREDIENT

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



RESPONSIBLE
SEAFOOD