

**PRECIO
DÍA
18.50€**

GASTRO MENÚ ES



**PRECIO
NOCHE
22.50€**

- Degustación de Entrantes -

SOPA O CREMA DE MERCADO (pregunte a nuestro personal)
MINI ENSALADA DE QUESO DE CABRA, PRALINÉ DE NUECES Y FRUTOS ROJOS
TORPEDO DE GAMBA CON MANGO
CROQUETAS DE COCIDO

- Platos Principales - para elegir -

COSTILLAS DE CERDO BBQ ESTILO USA
servido con patatas

DADOS DE BACALAO EN TEMPURA, ESPÁRRAGOS Y MAYONESA DE WASABI

KELLAR'S SALMÓN supl. 2€
Salmón con la campana y humo

CEVICHE DE DORADA Y GAMBA BLANCA CON SU LECHE DE TIGRE supl. 4€

HOUDINI'S SMASH BURGER con queso cheddar, aros de cebolla fritos, beicon y
nuestra salsa especial

TATAKI DE ENTRECOT DE TERNERA con crema de patata trufada y setas
supl. 3€

CHULETÓN DE TERNERA con patatas especiadas y pimientos del Padrón
supl. 8€

Postre - para elegir

TORRIJA DE BAYLEYS supl. 1€
BROWNIE TEMPLADO con helado de nata
FRUTA DE TEMPORADA

TABLA DE QUESOS, NUECES Y FRUTAS DE MARIDAJE supl. 2.50€

UNA COPA DE CAVA o VINO o REFRESCO INCLUIDO

**DISPONIBLE - SÁBADO DIA
DOMINGO DIA Y NOCHE**

**PRICE
DAY
18.50€**

GASTRO MENÚ

- Starter Plate -

ENG



**PRICE
NIGHT
22.50€**

SOUP OF THE DAY

MINI SALAD WITH GOAT CHEESE, WALNUT PRALINE AND RED FRUITS

PRAWN TORPEDO WITH MANGO

CROQUETTES

- Main Dishes - to choose -

USA STYLE BBQ PORK RIBS

DICED TEMPURA COD, ASPARAGUS AND WASABI MAYONNAISE

KELLAR'S SALMON sup 2€

CEVICHE OF SEA BASS AND WHITE PRAWN WITH TIGER MILK sup 4€

HOUDINI'S SMASH BURGER with cheddar cheese, fried onion rings, bacon and our special sauce.

ENTRECOT TATAKI with truffled potato cream and mushrooms
sup 3€

TBONE STEAK with spiced potatoes and Padrón peppers
sup 8€

- Dessert - to choose -

BAILEYS TORRIJA sup 1€

WARM BROWNIE with ice cream

SEASONAL FRUIT

CHEESE BOARD WITH NUTS AND DRIED FRUITS sup 2.50€

A GLASS OF CAVA ◦ WINE ◦ SOFT DRINK INCLUDED

INC

**AVAILABLE - SATURDAY DAYTIME
SUNDAY DAY AND NIGHT**

**PREU
DIA
18.50€**

GASTRO MENÚ

CAT



**PREU
NIT
22.50€**

- Degustació d'Entrants -

SOPA O CREMA DE MERCAT
MINI AMANIDA DE FORMATGE DE CABRA, PRALINÉ DE NOUS I FRUITS VERMELLS
TORPEDO DE GAMBA AMB MANGO
CROQUETES DE CUIT

- Platos principales-per elegir -

COSTELLES DE PORC BBQ ESTIL USA

DAUS DE BACALLÀ EN TEMPURA, ESPÀRRECS I MAJOSA DE WASABI

KELLAR'S SALMÓ sup 2€

CEVITXE DE DAURADA I GAMBA BLANCA AMB LA SEVA LLET DE TIGRE sup 4€

HOUDINI'S SMASH BURGER amb formatge cheddar, aros de ceba fregits, bacó i la nostra salsa especial.

TATAKI D'ENTRECOT DE VEDELLA amb crema de patata trufada i bolets
sup 3€

XULETÓ DE VEDELLA amb patates especiades i pebrots del Padró
sup 8€

- Postres del xef-per elegir -

TORRIJA DE BAYLEYS sup 1€

BROWNIE TEMPLAT amb gelat de nata

FRUITA DE TEMPORADA

TAULA DE FORMATGES, NOUS I FRUITES DE MARIDATGE sup 2.50€

UNA COPA CAVA o VI o REFRESC INCLÓS

**DISPONIBLE - DISSABTE MATÍ
DIUMENGE MATÍ I NIT**

**PRIX
JOUR
18.50€**

GASTRO MENÚ
- Dégustation d'entrée -

FR



**PRIX
NUIT
22.50€**

SOUPE OU CRÈME DU MARCHÉ
MINI SALADE DE FROMAGE DE CHÈVRE, PRALINE DE NOIX ET FRUITS ROUGES
TORPILLE DE CREVETTES À LA MANGUE
CROQUETS CUITS

- PLATS PRINCIPAUX - au choix -

CÔTES DE PORC BBQ À L'USÉE

DÉS DE MORUE EN TEMPURA, ASPERGES ET WASABI MAJOSA
KELLAR'S SAUMON sup 2 €

PAIN CEVITCHE ET CREVETTES BLANCHES AU LAIT DU TIGRE sup 4€

HOUDINI'S SMASH BURGER avec fromage cheddar, rondelles d'oignon frites, bacon
et notre sauce spéciale.

TATAKI DE STEAK DE BOEUF à la crème de pomme de terre truffée et champignons
jusqu'à 3 €

POITRINE DE BOEUF avec pommes de terre épicées et poivrons Padró
jusqu'à 8 €

- DESSERT SPÉCIAL DU CHEF -

BAILEYS TORRIJA sup 1 €
BROWNIE TEMPÉRÉ avec glace à la crème
FRUITS DE SAISON
TABLE D'ACCORDS FROMAGES, NOIX ET FRUITS sup 2,50 €

UN VERRE DE CAVA ou DE VIN ou DE BOISSONS GAZEUSES INCLUS
Inc.

**DISPONIBLE - SAMEDI JOUR
DIMANCHE JOUR ET NUIT**