

# GAIA SPRING MENU



CARTA RESTAURANTE VERANO 2022

Open Every Day

## Entrantes / Starters

Ensalada tarifeña de tomate, cebolleta y melva canutera Tomato onion and tuna salad from Tarifa	€12
Ensalada Griega (queso feta, lechuga, tomate, cebolla, pepino y aceituna negra Greek Salad (feta cheese, lettuce, tomato, onion, cucumber and black olive)	€12
Croquetas de puchero Meat croquettes	€12
Boquerones fritos Fried anchovies	€14
Calamares fritos Fried squid	€14
Guiso marinero de choco Seafood stew with cuttlefish	€14
Rejo de pulpo a la plancha con pure de patata Grilled octopus with mashed potatoes	€18



# GAIA SPRING MENU



## Principales / Main Course

Curry de verduras Vegetable curry	€14
Lasaña de ternera Beef lasagne	€12
Lomo de atún rojo a la plancha con verduras Grilled red tuna loin with vegetables	€24
Calamar a la plancha con ensalada Grilled squid with salad	s/m
Pescado al horno con patatas Baked fish with potatoes	s/m
Hamburguesa de ternera retinta Retinta beef burger	€14
Entraña de ternera con chimichurri Beef entrails with chimichurri	€16
Sandwich Gaia (carne asada, cebolla caramelizada, rucula y mostaza) Sandwich Gaia (roast beef, caramelised onion, arugula and mustard)	€14



Graila  
BEACH CLUB

# GAIA SPRING MENU



## Postres / Desserts

Brownie de chocolate con helado de vainilla y praliné

Chocolate brownie with vanilla ice cream and praline

€6

Tarta de zanahoria con crema de queso

Carrot cake with cream cheese

€6

Tiramisù de Verona

Tiramisù from Verona

€6

Leche frita

Fried milk

€6



Graila  
BEACH CLUB



# GAIA WINE MENU



## Carta de Vinos / Wine List

### BLANCOS

Flor de Vetus - Rueda  
(Verdejo, D.O.)

Copa

€3

Botella

€18

Hacienda parrilla alta - Tierra de Cadiz  
(Palomino fino, Pedro Ximenez)

€3

€18

Alba Martin - Rias Baixas  
(Albariño, D.O.)

€19

Godeval - Valdeorras  
(Godello, D.O.)

€22

### ROSADOS

Valdemar - Rioja  
(75% garnacha, 25% mazuelo, D.O.)

€3

€18

Marismilla - Tierra de Cadiz  
(Tintillo de Rota)

€21

### TINTOS

Villa Vilano Roble - Ribera del Duero  
(Tempranillo D.O.)

€3

€18

Zinia crianza - Rioja  
(Tempranillo, D.O.)

€3

€14

Izadi crianza - Rioja  
(Tempranillo, D.O.)

€21

Pruno  
(Tempranillo, Cabernet Sauvignon)

€22

Triángulo - Tierra de Cadiz  
€22  
(Tintilla de Rota)



Graila  
BEACH CLUB

# GAIA WINE MENU



## ESPUMOSOS

Benjamin de Cordoniu  
(Macabeo D.O. Cava)

€7

Agustí Torrelló Brut  
(Macabeo, Xarel-lo, Parellada, D.O. Cava)

€26

Veuve Cliquot Brut  
(Pinot Noir, Chardonnay, Meunier, D.O. Cava)

€85



Gaia  
BEACH CLUB



# GAIA COCKTAIL MENU



## Cócteles / Cocktails

Aperol Spritz (Aperol, cava, soda)	€7
Mojito (Ron, azucar, hierba buena, lima, soda, hielo, picado)	€8
Daikiri (Ron, azucar, zumo de limón, hielo, picado)	€8
Caipirinha (Cachaça, azucar, lima, hielo, picado)	€8
Caipiroska (Vodka, azucar, lima, hielo, picado)	€8
Tequila Sunrise (Tequila, naranja, granadina)	€8
Negroni (Ginebra, vermouth rojo, campari)	€8
Espresso Martini (Vodka, licor de café, café expresso, vainilla)	€8
Margarita (Tequila, triple sec, lima, sal)	€8

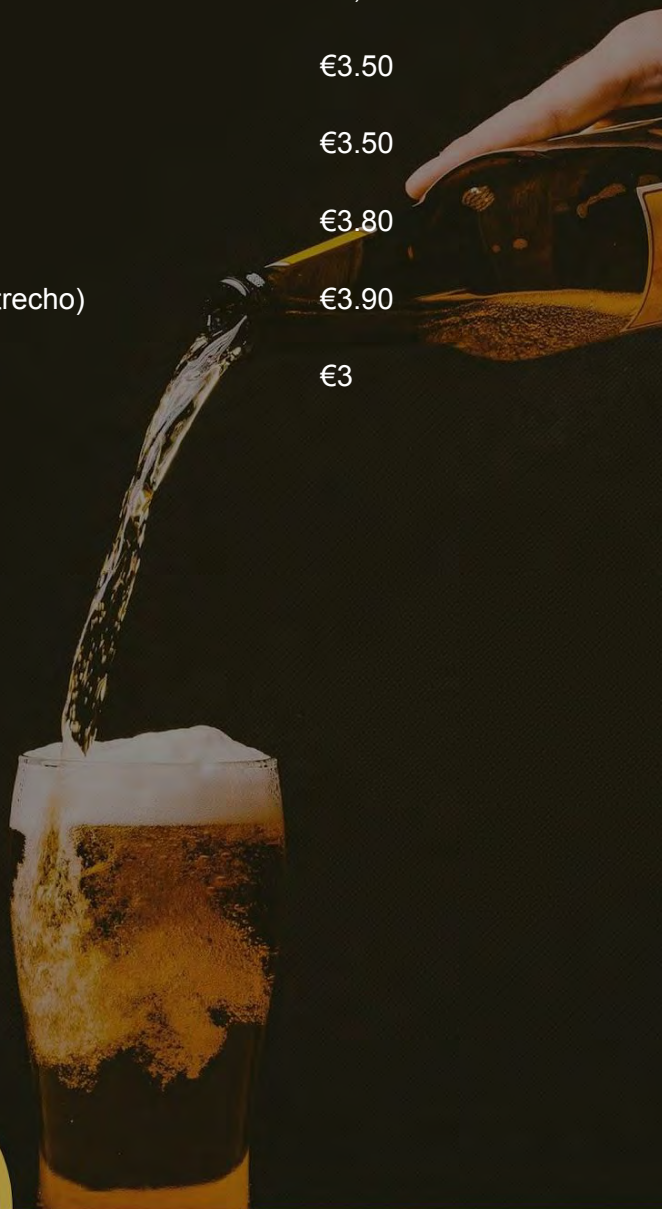


# GAIA BEER MENU



## Cerveza / Beer

Caña Victoria (cerveza malagueña)	€2
Mediana Victoria	€3
Pinta Victoria	€4,50
Copa de Voll-damm (grifo)	€3.50
Botella Victoria 1/3	€3.50
Botella Victoria negra 1/3	€3.80
Botella Dos Mares IPA (Cerveza artesanal del estrecho)	€3.90
Botella Corona 1/3	€3



Graia  
BEACH CLUB