



GAIA WINTER MENU

OPEN EVERY DAY

ENTRANTES / STARTERS

Ensaladilla de gambones y patatas <i>Prawn salad and potato</i>	€7,50
Humus tradicional y humus de aceituna negra <i>Traditional and black olive humus</i>	€7,50
Pâté de la casa <i>Homemade Pâté</i>	€8,50
Chilli con carne y arroz basmati <i>Chilli with meat and basmati rice</i>	€12,00
Lasaña/Lasagna: <i>Carne/Meat</i>	€12,00
<i>Verduras/Vegetables</i>	€11,00



RESERVATIONS

956 41 59 22

GAIA WINTER MENU



PRINCIPALES / MAIN

Croquetas del día; 10 unidades <i>Daily homemade croquettes; 10 pieces</i>	€11,00
Calamares del campo <i>Fried vegetables, calamari and prawns</i>	€14,00
Tallarines/Tagliatelle: <i>Marinera/Seafood</i>	€12,00
<i>Verduras/Vegetables</i>	€10,00
Salmon a la plancha con verduras y nuestra manera <i>Grilled salmon with our style vegetables</i>	€16,00
Hamburguesa de retinto Gaia <i>Retinto beef burger Gaia style</i>	€12,00
Carrillada de cerdo a la miel canela y tomillo <i>Pork cheeks with honey, cinnamon and thyme sauce</i>	€16,00

ESPECIALES / SPECIALS

Ensalada Tarifeña (tomate, cebolla, local tuna) <i>Tarifa salad (tomato, onion, local Melva)</i>	€10,00
Boquerones fritos <i>Fried anchovies</i>	€12,00
Mejillones a nuestra manera <i>Own own style mussels</i>	€14,00
Guiso del día <i>Homemade daily stew</i>	€9,50
Costillar de cerdo a las 1000 especias <i>Thousand spices pork rack</i>	€20,00



RESERVATIONS

956 41 59 22

GAIA WINTER MENU



POSTRES / DESSERTS

Brownie de chocolate con helado de vainilla y praliné <i>Chocolate brownie with vanilla ice cream and praline</i>	€6
Banoffe casero (nata, dulce de leche y plátano) <i>Homemade banoffee (cream, caramel sauce and banana)</i>	€6
Helado de nata con fresas glaseadas <i>Cream ice cream with glazed strawberries</i>	€5
Yogurt con manzana asada y canela <i>Yogurt with roasted apple and cinnamon</i>	€4,50



RESERVATIONS

956 41 59 22