


**PUERTA DEL CAMINO**


# GASTROBAR

## GOLDEN GOOSE

### — para picar y compartir —

Ensalada de pollo de corral, cebolla crocante y parmesano	10'00 €	  
Ensalada capresse con aguacate y salmón ahumado (Italia)	10'00 €	 
Croquetas caseras (8 ud.)	9'00 €	   
Chipirones fritos con alioli de lima	12'00 €	    
Bao de pulpo y panceta (Asia // 2 ud.)	11'00 €	   
Bao de pollo asado (Asia // 2 ud.)	10'00 €	  
Tacos de langostinos fritos con salsa roja (México // 4 ud.)	10'00 €	  
Tacos de carnitas en salsa de cerveza y encurtidos caseros (México // 4 ud.)	11'00 €	
Tacos con vegetales y crema de queso azul (México // 4 ud.)	10'00 €	 
Merluza al vapor con patata revolcona y algas	15'00 €	 

Bacalao con curry de espinacas y coliflor (India)	13'00 €	 
Secreto de porco celta con chimichurri de pimientos de Padrón	14'00 €	 
Fingers de pollo de corral con mahonesa de curry	8'00 €	  
Nuestras patatas caseras	6'00 €	
Wok de noodles con vegetales, sésamo, huevo y salsa teriyaki (Asia)	9'00 €	   
Pinsa con crema de tomate, verduras escalibadas y anchoas (Italia)	8'00 €	  
Pinsa de queso de Arzúa, shiitaques confitados al romero y galo celta (Italia)	9'00 €	 
Burrito de croca de ternera, aguacate, rúcula y salsa de tomate asado (México)	10'00 €	  
Bocata de chipirones, salsa de ajo asado y algas crujientes	9'00 €	   
Pepito de lacón asado, tomate a la plancha y rúcula	8'00 €	 

### — hamburguesas —

Hamburguesa de pulpo con queso del país y lechuga de mar	12'00 €	   
Hamburguesa de ternera gallega, cebolla al vino, tomate y queso manchego	11'00 €	   
Hamburguesa de vaca, verduras asadas, queso ahumado y crema de ajo	11'00 €	   
Hamburguesa vegetal de quinoa y shiitaques con pimientos del piquillo y aguacate	11'00 €	 

### — algo dulce —

Ensalada de fruta fresca con helado	6'00 €	
Tarta de chocolate negro y amaretto Italia	6'00 €	  
Milhojas de crema vegetal de chocolate y limón Francia	6'00 €	   
Tarta tatin con crema de vainilla Francia	6'00 €	  

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTÉN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO


**PUERTA DEL CAMINO**


# GASTROBAR

## GOLDEN GOOSE

### nuestros vinos

#### nuestros tintos

<b>Via Romana</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Don Bernardino</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Promine Joven</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Promine Barrica</b> _____	<b>20'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Crego e Monaguillo</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Monterrei		
<b>Orube Crianza</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ca. Rioja		
<b>Solar Viejo</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rioja		
<b>Ramón Bilbao</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ca. Rioja		
<b>Valdubon Roble</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O. Ribera del Duero		

#### nuestros blancos

<b>Etcétera</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rueda		
<b>Carta Marina</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Vionta</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Lixeles</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Don Bernardino</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Dimia</b> _____	<b>12'00 €</b>	
D.O. Ribeiro		
<b>Libredon</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Ribeiro		
<b>Mil Ríos</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Valdeorras		
<b>Lagar de Deuses</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Monterrei		
<b>Vionta Godello</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Monterrei		

### nuestros cócteles

<b>Golden Goose</b> _____	<b>8'00 €</b>
Zum de Naranja, Vodka	
<b>Caipiroska</b> _____	<b>8'00 €</b>
Vodka, Jugo de Lima y Azúcar	

<b>Puerta del Camino</b> _____	<b>8'00 €</b>	
Ron, cointreau, vodka y ginebra		
<b>Oca Garden</b> _____	<b>8'00 €</b>	
Zum natural de lima y albahaca		

IVA incluido.

Si desea más información acerca del contenido de alérgenos de nuestros platos, puede consultar a nuestros camareros.



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



CEREALES CON GLUTEN



CACAHUETES



FRUTOS SECOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



APIO


**PUERTA DEL CAMINO**


# m e n u

## GASTROBAR

### GOLDEN GOOSE

### to share

Freeze chicken salad with _____ crisping onion and parmesano	10'00 €	  	Cod with spinach and _____ cauliflower curry (India)	13'00 €	 
Capresse salad with avocado _____ and smoked salmon (Italy)	10'00 €	 	Celtic pork spider with Padrón _____ peppers chimichurri	14'00 €	 
Homemade croquettes (8 units) _____	9'00 €	    	Corral chicken fingers _____ with curry mayonnaisey	8'00 €	  
Fried squid with lime ali-oli _____	12'00 €	     	Our homemade potatoes _____	6'00 €	
Octopus and belly bao _____ (Asia // 2 units)	11'00 €	    	Noodles and vegetables wok _____ with sesame, egg and teriyaki sauce (Asia)	9'00 €	   
Roasted chicken bao _____ (Asia // 2 units)	10'00 €	  	Pinsa with tomato cream, scaled _____ vegetables and anchovies (Italy)	8'00 €	  
Fried prawns tacos with red sauce _____ (Mexico // 4 units)	10'00 €	   	Arzua cheese pinsa, confited _____ shiitaques with rosemary and celtic rooster (Italy)	9'00 €	 
Meat tacos in beer sauce and _____ homemade pickles (Mexico // 4 units)	11'00 €		Beef croca burrito, avocado, rucula _____ and roasted tomato sauce (Mexico)	10'00 €	  
Vegetable tacos with blue _____ cheese cream (Mexico // 4 units)	10'00 €	 	Squid sandwich with roasted _____ garlic sauce and crunchy seaweed	9'00 €	  
Steamed hake with revolcona _____ potato and seaweed	15'00 €	 	Roasted shoulder pork pepito, _____ grilled tomato and rucula	8'00 €	 

### hamburgers

Octopus burger with _____ galician cheese and sea lettuce	12'00 €	    
Galician beef burger, wine onion, _____ tomato and manchego cheese	11'00 €	   
Beef burger, roasted vegetables, _____ smoked cheese and garlic cream	11'00 €	   
Quinoa and shiitaques vegetable _____ burger with piquillo peppers and avocado	11'00 €	 

### something sweet

Fresh fruit salad with ice cream _____	6'00 €	
Black chocolate and _____ amaretto cake Italy	6'00 €	  
Chocolate and lemon vegetable _____ cream millefide France	6'00 €	   
Tatin cake with vanilla cream _____ France	6'00 €	   

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD


 SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES

 CEREALS  
CONTAINING  
GLUTEN


PEANUTS



NUTS



SOYBEANS


 SESAME  
SEEDS


LUPIN



CELERY


**PUERTA DEL CAMINO**


# m e n u

## GASTROBAR

### GOLDEN GOOSE

## our wines

### our red wines

<b>Via Romana</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O.Ribeira Sacra		
<b>Don Bernardino</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O.Ribeira Sacra		
<b>Promine Joven</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Promine Barrica</b> _____	<b>20'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Crego e Monaguillo</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Monterrei		
<b>Orube Crianza</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ca. Rioja		
<b>Solar Viejo</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O.Rioja		
<b>Ramón Bilbao</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O. Ca. Rioja		
<b>Valdubon Roble</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O. Ribera del Duero		

### our white wines

<b>Etcétera</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O.Rueda		
<b>Carta Marina</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Vionta</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Lixeles</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Rías Baixas		
<b>Don Bernardino</b> _____	<b>18'00 €</b>	
D.O. Ribeira Sacra		
<b>Dimia</b> _____	<b>12'00 €</b>	
D.O. Ribeiro		
<b>Libredon</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O. Ribeiro		
<b>Mil Ríos</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O.Valdeorras		
<b>Lagar de Deuses</b> _____	<b>14'00 €</b>	
D.O.Monterrei		
<b>Vionta Godello</b> _____	<b>16'00 €</b>	
D.O.Monterrei		

## our cocktails

<b>Golden Goose</b> _____	<b>8'00 €</b>
Orange juice, Vodka	
<b>Caipiroska</b> _____	<b>8'00 €</b>
Vodka, lime juice and sugar	

<b>Puerta del Camino</b> _____	<b>8'00 €</b>	
Rum, cointreau, vodka and gin		
<b>Oca Garden</b> _____	<b>8'00 €</b>	
Natural lime juice and basil		

VAT included

If you need more information about allergen content of our plates, you could ask our waiters



EGG



MILK



MOLLUSCS



CRUSTACEANS



FISH



MUSTARD


SULPHUR DIOXIDE  
AND SULPHITES

CEREALS  
CONTAINING  
GLUTEN


PEANUTS



NUTS



SOYBEANS


SESAME  
SEEDS


LUPIN



CELERY