





# GORDAL

original spanish cuisine


## PINTXOS

A style of dining native to Northern Spain. Help yourself, choose a few, and come back for a few more. Try something new every day!



### Pica Pica


**Gavilla**   € 6.5  
groene asperges - zalm - kokosschuim  
green asparagus - smoked salmon - foam of coconut

**Pimientos de Padrón** € 6  
padrón pepers  
padrón peppers




**Croqueta de Jamón**    € 3  
kroket - Spaanse ham (1 st.)  
croquette - Spanish ham (1 piece)


**Saquito de gamba**     € 6  
gamba - wonton (3 st.)  
gamba - wonton (3 pcs.)

**Ensalada de pollo asado**   € 5.5  
pulled chicken salad - selderij - granny smith - witlof  
pulled chicken salad - celery - granny smith - chicory

**Ceviche de caballa**    € 7  
makreel ceviche - koriander  
mackerel ceviche - coriander





**Gazpacho Geerto** € 5.5  
gazpacho - aardbei - watermeloen  
gazpacho - strawberry - watermelon




**Ajoblanco (con bonito salazón + €3)**    € 5  
"witte amandel gazpacho" - knoflook - (met bonito + €3)  
"white almond gazpacho" - garlic - (with bonito + €3)

**Solomillo con rucola**  € 7.5  
runderlende 'ham' - honing - soja - rucola  
sirloin 'ham' - honey - soy - rocket




### Verde, fresco, ensalada



**Ensalada de Gambas ajillo con mango**  € 13.5  
salade - gambas - mango - baby spinazie  
salad - gambas - mango - baby spinach

**Ensalada con Fresas maceradas (receta de la abuela)**     € 13  
salade - aardbei - Burgos kaas - noten  
salad - strawberry - Burgos cheese - nuts

**Ensalada de Naranja, bacalao y aceitunas Gordal**    € 12  
sinaasappel - kabeljauw - Gordal olijf  
orange - cod - Gordal olive

### Pescado

**Pulpo a la brasa**    € 14  
gegrilde octopus - inktvisinkt aioli - paprika - aardappel  
grilled octopus - squid ink aioli - bell pepper - potato

**Tartar de atún**   € 14.5  
tonijn tartaar - avocado - biet - truffel  
tuna tartar - avocado - beetroot - truffle

**Lubina con crema de hinojo**   € 13.5  
zeebaars - venkelcrème - piquillo pepersaus  
sea bass - fennel crème - piquillo pepper sauce

### Carnes

**Presalada Ibérica con couscous**    € 14.5  
varkensschouder - couscous - muntolie  
pork shoulder - couscous - mint oil

**Tataki de ternera con setas en escabeche** € 15.5  
kalfs tataki - paddestoelen - marinade  
veal tataki - mushrooms - marinade

**Rabo de Toro Burguesa**   € 14.5  
ossenstaartburger - witlof - Manchego - olijven  
oxtail burger - chicory - Manchego - olives

### Guarniciones - bijgerechten - side dishes

Patatas Bravas   € 4

Boniato frito - zoete aardappel friet - sweet potato fries € 4

Ensalada huerta - kleine salade - side salad € 4

Verduras a la parrilla - gegrillde groente - grilled vegetables € 5

### Postres - nagerechten - desserts

**Tarta de queso Idiazábal**     € 6.5  
cheesecake Idiazábal  
cheesecake Idiazábal

**Tarta de chocolate**    € 6.5  
chocoladetaart  
chocolate pie

**Panna cotta**    € 6.5  
panna cotta - basilicum  
panna cotta - basil

**Tabla de quesos**    € 9  
kaasplateau  
cheese platter

**Torrijas de coco frias**     € 7  
koude wentelteeftjes - kokos  
cold french toast - coconut

 Milk  Fish  Soya  
 Gluten  Peanuts  Celery  
 Egg  Nuts  Shellfish