

Servicio de Pan: **1.00€/Persona**

Salsas: **0.50€/ud**



GASTROBAR

# DE CUCHILLO Y TENEDOR


2010 - 2020  
10 AÑOS CONTIGO







**IGIC incluido**

 **APTO para Celíacos**  
 **Vegetariano**






### De Picoteo para Compartir...

-  Aceitunas de Antequera **2.00€**
-  Las Papas Arrugás con Mojo Picón **4.50€** 
-  La Ensaladilla Rusa del Chef con Tosta de Pan **6.00€**
-  Nuestra Tortilla de Papas con o sin Cebolla Caramelizada **5.50€**   
Sartencita de Verduras con Pollo o Langostinos con Teriyaki y Sésamo **5.50€**  
Las **Mini Burger** con Queso Cabra y Cebolla Caramelizada **2.50€/ud (min.2)**  
2uds Tacos de Pulpo y Langostinos con Pico de Gallo y Guacamole **7.50€**  
2uds Tacos de Pollo con Verduras y Comino con Queso y Guacamole **6.00€**



### Las Friturillas del Gastrobar...

- Tiras de Pollo empanadas Servidas con la Salsa del Chef **8.50€**
- Plato de Verduras variadas en Tempura servidas con Miel de Caña **7.50€** 
- Nuestro Surtido Variado de Croquetas del Gastrobar **7.50€**
- Champiñones Empanados servidos con Hummus y Guacamole **5.50€** 
- Las Empanadillas Fritas del Gastrobar **2.20€/ud (min.2)**  
(Cordero Especiada, Atún con Huevo, Pollo con Comino, Criollas Argentinas)
-  Ensalada **Francesa** con Queso Cabra, Manzana y Frutos Secos **7.95€** 
- Ensalada **César** con Pollo empanado, Croutons y Queso Curado **7.95€**
- Ensalada **Thai** con Langostinos y Verduras con Teriyaki y Sésamo **7.95€**




### De Quesos va la Cosa...

- Queso Tierno Frito con nuestras Mermeladas de Arándanos y Tomate **8.50€** 
-  Queso Ahumado a la Plancha servido con nuestro Mojo Rojo **8.50€** 
-  Queso de Cabra a la Plancha servido con Miel y Cebolla Caramelizada **8.50€** 



### Nuestras Especialidades del Mar...

- Pinchos de Langostinos empanados con Salsa de Ciruelas **9.50€**
-  Papas Panaderas, Pulpo y Langostinos con Alioli Negro y Pimentón **10.90€**
-  Coulant de Pulpo a la Gallega con Yema de Huevo a Baja Temperatura **10.90€**
- Pulpo Frito a la Canaria con Papas Arrugás, Queso Ahumado y Mojo Picón **10.90€**
- Tacos de Pescado con Papas Arrugadas y Mojo Verde **10.90€**

### Nuestras Especialidades de la Tierra...

- Wok de Pollo Salteado con Verduras y Teriyaki con Sésamo **10.50€**
-  Secreto de Cerdo al Grill servido con Cebolla Caramelizada y Papas **12.50€**
-  Entrecote de Ternera al Punto servido con Papas **12.50€**
-  Solomillo de Ternera al Estilo del Chef al Grill Servido con Papas **15.50€**

### Los Postres del Gastrobar...

-  Yogur Griego con Miel de Caña o Salsa de Frambuesas **3.50€**
- Mouse de Polvito Uruguayo en Vasito **4.50€**
- Gofres Calientes servidos con Nata y Dulce de Leche o Chocolate **5.50€**
-  El Postre de la Semana del Chef **4.50€**
- Coulant de Chocolate servido con Nata y Salsa de Chocolate **5.50€**
- La Tarta del Chef (Diferente cada Semana) **5.50€**

*Garantizamos a nuestros clientes que el consumo de pescado crudo o semi cocinado en nuestra carta ha sido previamente congelado a -20°C durante al menos 24 horas.*

*Consultar Alérgenos con nuestro Personal*



de Cuchillo y Tenedor

WWW.DECUCHILLOYTENEDOR.COM

EL MENÚ SE SIRVE DE LUNES A VIERNES NO FESTIVOS Y SÓLO EN HORARIO DE 13:00 A 15:30

# Menú de Temporada 12.95€

Bono 10 Comidas: 100€

Válido Durante 3 Meses y máximo 3 personas por Bono (De Lunes a Viernes NO FESTIVOS)

Incluye 1 Primero y 1 Segundo Plato, 1 Bebida\*, Servicio de Pan y Postre o Café

**No está permitido compartir 1 menú entre 2 personas – Se pueden Pedir 2 Primeros como menú**

## PRIMEROS PLATOS

- ⊗ Plato de Cuchara del Chef para la Semana: Crema de Verduras con Picatostes
- ⊗ La Ensaladilla Rusa del Cuchillo y Tenedor con Verduritas, Atún y Huevo
- Quesadillas de Jamón y Queso Gratinadas con Pico de Gallo y Guacamole
- ⊗ Carpaccio de Calabacines al Aroma Cítrico con Láminas de Queso Curado
- ⊗ Ensalada de Gulas y Langostinos al Ajillo con Lechugas y Cherrys

## SEGUNDOS PLATOS

- ⊗ Cremoso de Arroz Bomba con Espinacas, Bacalao y Salsa de Tomate Frito Casera
- Lasaña de Carne con Verduras Gratinada al Horno con Suave Bechamel y Queso
- ⊗ Tortilla con Migas de Bacalao y Puerros servidos con Tomates Aliñados
- ⊗ Ropa Vieja de Pulpo y Langostinos con Garbanzos y Papas Fritas
- ⊗ Pechuga de Pollo al Appletiser con Puré de Papas

**Postre de Temporada o Servicio de Café o Té**

### --- LOS VINOS ---

#### Los Blancos

Malvasía Seco 4.50€ / 21.00€

Malvasía Semi Dulce 18.00€

Verdejo Frizz 12.50€

Musgo Verdejo 3.00€ / 12.50€

Niñata Semi Dulce 3.50€ / 12.50€

#### Los Rioja

Paco Garcia 16.00€

Azpilicueta 14.50€

Ramon Bilbao 14.50€

#### Los Ribera del Duero

Pago del Vostal 3.50€ / 12.50€

Celeste 14.50€

Finca Resalso 16.00€

Lágrima Negra Roble 14.50€

#### Otras D.O.

Habla del Silencio 16.00€

Infiltrado 16.00€

Matsu Joven 14.50€

Iconos Syrah 14.50€



### --- LAS CERVEZAS ---

Caña/Jarra Cerveza Tropical: 1.80€/3.00€

Botellín Tropical: 1.50€

Botella Tropical Limón: 2.20€

1906 Estrella Galicia: 2.80€

Estrella Galicia Normal: 2.20€

Dorada SIN Limón: 2.20€

Cerveza SIN GLUTEN: 1.80€

Doradas Especiales: 2.50€

Alhambra Verde o Roja: 2.80€

### --- OTRAS BEBIDAS ---

Refrescos 200ml: 1.50€

Refrescos 330ml: 2.20€

Agua CON/SIN Gas 500ml: 1.50€

Zumo Sabores: 1.50€

Tónica Normal: 1.50€

Tónica Premium: 2.00€

Tinto de Verano: 3.20€

Infusiones: 1.80€

Servicio de Café desde: 1.00€

CONSULTAR CON EL PERSONAL LA DISPONIBILIDAD Y PRECIOS DE OTRAS BEBIDAS

# “PACK DEGUSTACIÓN” 36€

Semana del 19 de Octubre al 25 de Octubre



de Cuchillo y Tenedor

WWW.DECUCHILLOYTENEDOR.COM

## PROMOCIONES

Bono de 4 Packs por 100€ (25€/Pack)

Si pides 2 llévate 6€ de Descuento en cada Pack (30€/Pack)

Puedes pedir 1 de cada o modificar los platos del Pack Degustación a tu elección y pedir (2 / 2 / 2), (2 / 4) ó (3 / 3) y si eres alérgico o sufres alguna intolerancia y quieres modificar alguno de los platos puedes pedir otro de algo que te guste más

## 6 PLATOS

Entrantes

De Cuchara: Crema de Verduras con Picatostes ☒

Carpaccio de Calabacines al Aroma Cítrico con Láminas de Queso Curado ☒

Tortilla de Gulas y Langostinos al Ajillo con Tomatitos Cherry ☒

Principales

Cremoso de Arroz Bomba con Espinacas, Bacalao y Salsa de Tomate ☒

Filete de Gallo a la Menier (Salsa de Mantequilla y Alcaparras) ☒

Tacos de Pollo al Appletiser con Puré de Papas ☒

**INCLUYE POSTRE**

Nuestro Postre de la  
Semana

**PEDIDOS 699.286.140**



Repartimos en Las Palmas y Telde sin COSTO adicional:

**LUNES Y MIÉRCOLES**

Recogida en Local previa reserva de Pack de Miércoles a Lunes (Martes Cerrado)



Podemos realizar los platos **SIN Lactosa**

previa petición