

# GASTROBAR SARATOGA

## PARA PICAR / STARTERS

- Tabla de quesos con frutos secos y mermelada de berenjena a la naranja** 🌾 16€  
*Cheese board with nuts & eggplant marmalade to the scent of orange*
- Tabla de jamón ibérico** Iberian ham board 18€
- Croquetas variadas (Jamón ibérico, espinacas con piñones y brandada de bacalao)** 🌾 🍷 🍷 8,50€  
*Croquettes assortment (Iberian ham, spinach & pinenuts and cod brandade)*
- Calamares a la Andaluza** 🌾 🍷 8€  
*Andalusian style fried squid*
- Mejillones en escabeche** 🍷 8€  
*Mussels in pickled sauce*
- Tortilla española con cebolla** 🍷 7,50€  
*Spanish omelette with onion*
- Patatas en gajos con salsa brava** 7€  
*Fries with spicy sauce*
- Nachos con salsa de carne, guacamole y queso gratinado** 🌾 🍷 6,50€  
*Nachos with meat sauce, guacamole and cheese*

## ENSALADAS / SALADS

- Ensalada Caprese con mozzarella di bufala, albahaca y crema balsámica** 🍷 9€  
*Caprese salad with mozzarella di bufala, basil and balsamic cream*
- Ensalada de salmón marinado con mezclum, tomate cherry y vinagreta de miel** 11€  
*Marinated salmon salad with mixed leaves, cherry tomato and honey vinaigrette.*

## POSTRE / DESSERT

- Fondant de chocolate con helado de vainilla** 🌾 7,00€  
*Chocolate fondant with vanilla icecream*
- Semifrío de mango** Mango semi-cold 🍷 6€
- Fruta de temporada** Seasonable fruit 6€
- Helado (vainilla, chocolate, fresa, pistacho o almendras)** Icecream (vanilla, chocolate, strawberry, pistachio or almond) 🍷 6€
- Sorbete (limón, mango, piña o maracuyá)** Sorbet (lemon, mango, pineapple or passion fruit) 6€

## TÁRTAROS / TARTARE

- Tártaro de ternera (con tostadas)** 🌾 🍷 🍷 19€  
*Beef tartare (with toast)*
- Tártaro de salmón sobre tapenade de olivas negras y aceite de trufa blanca con aguacate** 16€  
*Salmon tartare with black olive tapenade & white truffle oil with avocado*
- Carpaccio de bacalao con cebolla roja inversa a la esencia de lima verde cilantro y aceite de oliva virgen extra al aroma de lemon gras y menta.** 16€  
*Cod carpaccio with reversed red onion to the essence of green lime, coriander and extra virgin olive oil to the aroma of lemon gras and mint.*

## CARNE / MEAT

- Hamburguesa Saratoga (angus irlandés, queso, bacon y huevo)** 🌾 🍷 🍷 15€  
*Saratoga Burger (Irish angus beef, cheese, bacon & egg)*
- Filete de ave de corral a las finas hierbas a la plancha acompañado de verduras de temporada y patatas salteadas** 14€  
*Grilled poultry fillet with fine herbs accompanied by seasonal vegetables and sautéed potatoes*

## MENÚ INFANTIL KIDS' MENU



- Milanesa de pollo con patatas fritas y ensalada** 🍷 🌾 7€  
*Chicken Milanese with fries & salad*
- Spaguetti con salsa (tomate o boloñesa)** 🌾 8€  
*Spaguetti with sauce (tomato or bolognese)*
- Hamburguesa clásica (tomate, lechuga y queso cheddar) con patatas fritas** 🌾 9€  
*Classic burger (tomato, lettuce & cheddar cheese) with fries*

Glúten Gluten 🌾 Marisco Seafood 🍷 Huevos Eggs 🍷  
Leche Milk 🍷 Mostaza Mustard 🍷

IVA INCLUIDO VAT INCLUDED