

♪♪ We are family
All of top quality ♪♪



MYTILUS

RESTO

Belgian Restaurant



Cocina abierta todo el dia / Kitchen open all day long



AN EXCLUSIVE MEDITERRANEAN GIN
WITH SPANISH ROOTS



VAN DEN VODKA
PREMIUM TONIC
'PINK GRAPEFRUIT'

LAURENCE'S
LIMONCELLO

GAUSIN 'SUNNY LEMON'
'PREMIUM TONIC WATER'

ENJOY THE TRADITION OF



Gauguin VAN DEN GAUSIN

CARNES - MEAT

PECHUGA DE POLLO A LA PARRILLA CON SALSA ARCHIDUC <i>Grilled chicken breast with mushroom sauce</i>	19.50€
POLLO AL CURRY CON ARROZ <i>Chicken with curry sauce and rice</i>	19.50€
MILANESA DE POLLO <i>Chicken escalope milanaise</i>	19.50€
HIGADO DE TERNERA "VENECIANA" <i>Veal liver "Veneciana"</i>	19.50€
STROGANOFF DE TERNERA CON ARROZ <i>Beef stroganoff with rice</i>	23.00€
ENTRECOT BLACK ANGUS A LA PARRILLA (Salsa Pimienta verde o Archiduc 3.00€) <i>Grilled Black Angus Entrecote (Green pepper or mushroom sauce 3.00€)</i>	32.00€
SOLOMILLO DE BUEY GRILL (Salsa Pimienta verde o Archiduc 3.00€) <i>Grilled fillet steak (Green pepper or mushroom sauce 3.00€)</i>	32.00€
SOLOMILLO DE BUEY A LA PIMIENTA NEGRA, Flambeado con Cognac <i>Beef fillet steak with black pepper sauce flambéed with Cognac</i>	35.00€
TAGLIATA DE SOLOMILLO DE BUEY CON RÚCULA Y PARMESANO <i>Beef fillet tagliata with rucula and parmesan cheese</i>	36.00€

CHÂTEAUBRIAND SALSA "BERNAISE" (Min. 2 pers.)	39.00€ P.P.
---	-------------

PIEDRA CALIENTE - HOT STONE

ENTRECOT ANGUS RIB EYE Y SUS 4 SALSAS (Min. 2 pers.) <i>Rib Eye Angus Entrecote (Min. 2 pers.) with 4 different sauces</i>	29.50€ P.P.
SOLOMILLO DE BUEY Y SUS 4 SALSAS (Min. 2 pers.) <i>Beef fillet (Min. 2 pers.) with 4 different sauces</i>	29.50€ P.P.

VERDURA MIXTA - MIXED VEGETABLES 4.50€

Todos los platos están acompañados de patatas fritas, patatas al horno, puré o patatas gratinadas
All the courses are served with; homemade fries, jacket potatoes, mashed potatoes or gratinated potatoes



IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded



FONDUE DE QUESO SERVIDO CON PAN
16€ por persona, mín. 2 pax



FONDUE DE SOLOMILLO 29€ por persona, mín. 2 pax

BLACK ANGUS HAMBURGER

HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS <i>Hamburger with french fries</i>	16.00€
HAMBURGUESA CON PATATAS FRITAS Y SU SALSA <i>Hamburger with french fries and sauce</i> Salsa Pimienta, Negra o Verde o Archiduc	19.00€
HAMBURGUESA CON QUESO CHEDAR <i>Cheese Burger</i>	18.00€
HAMBURGUESA COMPLETA lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla <i>Classic Burger (lettuce, tomato, cheddar and onion)</i>	20.00€
HAMBURGUESA SUPER COMPLETA lechuga, tomate, queso cheddar, cebolla, bacon, huevo <i>Super Burger (lettuce, tomato, cheddar, onion, bacon and egg)</i>	22.00€



IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded

Coctails sin Alcohol

Mojito	7.50€
Mojito de Fresa	8.00€
Daikiri Fresa	9.00€

Coctails

Aperol Spritz	8.00€
Limoncello Spritz	9.00€
Mojito	9.00€
Strawberry Mojito	10.00€
Strawberry Daikiri	10.00€
Piña Colada	9.00€
Caipirifia	9.00€
Margarita	9.00€
Frozen Margarita	10.00€
Bloody Mary	9.00€
Sex on the Beach	9.00€
Cuba Libre	9.00€

Ron • Rum

Bacardi	7.50€
Barcelo	7.50€
Legendario	7.50€
Havana 7	7.50€

Vodka

Smirnoff	7.50€
Absolut	8.00€
Vanden Premium	9.00€
Grey Goos	9.50€

Ginebras • Gin

Beefeater	7.50€
London Dry, Citrus Fruits	
Gordons	7.50€
London Dry, Citrus Fruits	
Larios	7.50€
Spain, Citrus Fruits.	
Tanqueray	7.50€
London Dry Premium, Lemon.	
Bombay Sapphire	9.00€
London Dry Premium, Citrus Fruits	
Puerto de Indias Strawberry	9.00€
Sevilla, Spain, Strawberry Flavor	
Hendricks	9.50€
Scotland, Cucumbers.	

Sugerencia de la casa: 9.50€ Suggestion of the House

Gauguin Mountain (Naranja) Gauguin Beach (Limón)
Gauguin Classic

Try our Belgian Beer
Pregunte por Nuestras Cervezas Belgas



CAVA - CHAMPAGNE

COPA CAVA BRUT	4.90€
ROGER DE FLOR BRUT	22.00€
CODORNIU BRUT	25.00€
MOET ET CHANDON BRUT	75.00€
VEUVE CLICQUOT BRUT	80.00€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	105.00€

VINOS BLANCOS - WHITE WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA CHARDONNAY	7.00€	19.50€
BOUCHARD CHARDONAY (FRANCIA)	9.00€	25.00€
CLOE CHARDONNAY (RECOMENDADO)		28.00€
ESTOLA RUEDA VERDEJO	7.50€	22.00€
CONDESA DE LEGANZA RUEDA VERDEJO	8.50€	24.00€
MARQUÉS DE RISCAL RUEDA VERDEJO		29.00€
JOSE PARIENTE RUEDA		27.00€
FINCA LOS TRENZONES SAUVIGNON		25.00€
JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON		28.00€
MARQUÉS DE RISCAL SAUVIGNON		31.00€
MARTÍN CODAX ALBARIÑO		31.00€
CHABLIS GLOIRE DE MON PERE (FRANCIA)		39.00€
PETIT CHABLIS VIEILLES VIGNES (FRANCIA)		42.00€

VINOS ROSADOS - ROSE WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA	7.00€	19.50€
PINOT GRIGIO BLUSH (RECOMENDADO) ITALIA	9.00€	26.00€
CRAZY SAINT TROPEZ (FRANCIA)		31.00€
MINUTY CÔTE DE PROVENCE (FRANCIA)	13.00€	38.00€

ESPECIALIDADES BELGAS / BELGIAN SPECIALTIES

ALBONDIGAS EN SALSA DE TOMATE Meatballs in tomato sauce	20,00€
VOL AU VENT Cesta de hojaldre relleno de pollo, champiñones en salsa cremosa Creamy chicken stew with mushrooms, served in a puff pastry	23,00€
VLAAMSE STOOFF KARBONADEN Estofado de Ternera con cerveza Flemish - beef stew cooked with beer	23,00€
FILET AMERICAN (100% SOLOMILLO DE BUEY/FILLET STEAK) Carne de Buey cruda con Típica salsa Belga y patatas fritas Raw fillet steak with typical Belgium sauce and belgium fries	25,00€
STEAK TARTARE (100% SOLOMILLO DE BUEY/FILLET STEAK) Carne de Buey cruda y preparada con su guarnición y patatas fritas Raw fillet steak, homemade Belgian fries	25,00€

MEJILLONES / MUSSELS

Una deliciosa cazuela de mejillones a la Belga con "patatas fritas"
A delicious casserole of Belgian mussels with "homemade fries"

MARINERA	21,00€
AL VINO BLANCO	22.00€
AL CURRY	22.00€
PROVENZAL	22.00€
DE LA CASA	23.00€

PESCADOS Y MARISCOS - FISH & SEAFOOD

ATÚN A LA PLANCHA (SALSA VERDE 2.00€) Grilled Tuna (Garlic and Parsley sauce 2.00€)	25,00€
FILETE DE LUBINA A LA PLANCHA (Vino Blanco 2.00€) Grilled Seabass fillet (White wine sauce 2.00€)	25,00€
SUPREMA DE LUBINA CON PATATAS ENCEBOLLADAS Y AJO Roasted seabass fillet with potatoes onions and garlic	27,00€
SALMÓN A LA PLANCHA (Vino Blanco 2.00€) Grilled Salmon (White wine sauce 2.00€)	25,00€
SALMÓN A LA PLANCHA BEARNAISE Grilled Salmon with Bearnaise sauce	29,00€

VERDURA MIXTA - MIXED VEGETABLES 4.50€

Todos los platos están acompañados de patatas fritas, patatas al horno, puré o patatas gratinadas
All the courses are served with; homemade fries, jacket potatoes, mashed potatoes or gratinated potatoes

IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded

IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded



ENSALADAS - SALADS

ENSALADA VERDE O MIXTA <i>Green or Mixed salad</i>	8.50€
ENSALADA DE RÚCULA Y QUESO PARMESANO <i>Rocket salad with parmesan cheese</i>	10.50€
ENSALADA CAPRESE (TOMATE, MOZARELLA DE BUFALA Y ALBAHACA) <i>Tomato salad with buffalo mozzarella and fresh basil</i>	10.50€
ENSALADA TRICOLOR <i>Tomato salad, buffalo mozzarella and avocado</i>	14.00€
ENSALADA MEDITERRANEA <i>Lechuga, aguacate, huevo, zanahoria, cebolla, pepino, atún, tomate cherry</i> <i>Lettuce, avocado, egg, carrot, onion, cucumber, tuna and cherry tomato</i>	14.00€
ENSALADA DE GAMBAS Y AGUACATE <i>Avocado and prawns salad</i>	16.00€
ENSALADA CESAR <i>"Caesar" salad with chicken and bacon</i>	16.00€
ENSALADA MYTILUS <i>Lechuga, aguacate, huevo de codorniz, tomate cherry y salmón ahumado</i> <i>Lettuce, avocado, quail eggs, cherry tomatoes and smoked salmon</i>	16.00€

PASTAS

ESPAGUETI AL BASILICO - TOMATE Y ALBAHACA <i>Spaghetti with Tomato sauce and Fresh Basil</i>	14.00€
ESPAGUETI BOLOGNESE	16.00€
ESPAGUETI A LA CARBONARA - PANCETTA AHUMADA Y NATA	16.00€
ESPAGUETI VEGETARIANO - VERDURAS FRESCAS DEL DIA <i>Vegetarian spaghetti with Fresh Vegetables</i>	17.00€
ESPAGUETI AL PIL PIL CON GAMBAS <i>Prawns "pil-pil" spaghetti</i>	18.00€
ESPAGUETI VONGOLE - ALMEJAS Y AJO <i>Spaghetti with Clams and Garlic</i>	19.00€
ESPAGUETI FRUTTI DI MARE <i>Sea food Spaghetti</i>	19.00€
LASAGNA SORRENTINA - CARNE, JAMON, CHAMPIÑONES Y QUESO <i>Meat Lasagna, Ham, Mushrooms and Cheese</i>	18.00€
TAGLIATELLE AL SALMÓN <i>Tagliatelle in a Creamy Salmon Sauce</i>	23.00€

NIÑOS - KIDS

ESPAGUETI A LA BOLOÑESA - SPAGHETTI BOLOGNESE	9.00€
NUGGETS DE POLLO CASEROS - HOMEMADE CHICKEN NUGGETS	9.00€
PIZZA MARGHERITA	9.00€

IVA-10% no incluido - 10% VAT excluded

VINOS TINTOS- RED WINE

	GARRAFA	BOTELLA
NUVIANA (VINO DE LA CASA)	7.00€	19.50€
EXCELSIS CRIANZA (RIOJA) (RECOMENDADO)	8.00€	24.00€
ALTANZANA CRIANZA (RIOJA)		24.00€
MARQUÉS DE CACERES CRIANZA (RIOJA) 1/2		20.00€
MARQUÉS DE CACERES CRIANZA (RIOJA)		30.00€
LUIS CAÑA CRIANZA (RIOJA)		34.00€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA) 1/2		29.00€
MARQUÉS DE RISCAL RESERVA (RIOJA)		43.00€
MUGA CRIANZA (RIOJA)		39.00€
MUGA RESERVA SELECCIÓN ESPECIAL (RIOJA)		65.00€
MAURO COSECHA (TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN)		69.00€
PORTIA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)	11.00€	31.00€
PROTOS CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		39.00€
EMILIO MORO CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		39.00€
PESQUERA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO) (RECOMENDADO)		46.00€
MATARROMERA CRIANZA (RIBERA DEL DUERO)		48.00€
PAGO DE LOS CAPELLANES (RIBERA DEL DUERO)		51.00€
PESQUERA RESERVA (RIBERA DEL DUERO)		68.00€
MONTEPULCIANO D´ABRUZZO (ITALIA)		31.00€
SAINT EMILION GRANDE RESERVE (FRANCIA)		32.00€
CHATEAU KRESSMAN MARGAUX (FRANCIA)		42.00€
CHATEAU DE LA GARDE - PESSAC LEOGNAN (FRANCIA)		59.00€



IVA-10% no incluido - 10% VAT excluded

PIZZA

MARGHERITA - TOMATE, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Cheese and Oregano	14,00€
PROSCIUTTO - TOMATE, JAMON, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Ham, Cheese and Oregano	16,00€
BOLOGNESE - SALSA BOLOGNESE, QUESO Y OREGANO Bolognese Sauce, Cheese and Oregano	16,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI TOMATE, JAMON, QUESO, CHAMPIÑONES Y OREGANO Tomato sauce, Ham, Cheese, Mushrooms and Oregano	17,00€
PEPERONI - TOMATE, QUESO, PEPERONI Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Peperoni and Oregano	17,00€
SICILIANA TOMATE, QUESO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Capers, Olives and Oregano	17,00€
CARBONARA - NATA, QUESO, PANCETTA AHUMADA Y OREGANO Cream, Cheese, Smoked Bacon and Oregano	17,00€
QUATRO FORMAGGI - CUATRO TIPOS DE QUESO / Four Cheeses	18,00€
HAWAI - TOMATE, QUESO, JAMON, PIÑA Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Ham, Pineapple and Oregano	18,00€
PIZZA VEGETARIANA / Vegetarian Pizza	19,00€
CAPRICCIOSA TOMATE, QUESO, JAMON, CHAMPIÑONES, CEBOLLA, PIM. VERDE, ACEITUNAS Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Ham, Mushrooms, Onion, Green Pepper, Olives and Oregano	19,00€
TONNO - TOMATE, QUESO, ATUN, CEBOLLA, ACEITUNAS Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Tuna, Onion, Olives and Oregano	19,00€
CAPRESE Y RUCULA TOMATE FRESCO, MOZZARELLA DE BUFALA, RUCULA Y OREGANO Fresh Tomato, Buffalo Mozzarella, Rocket salad and Oregano	19,00€
4 STAGIONI TOMATE, QUESO, JAMON, ALCAPARRAS, CHAMPIÑONES, ACEITUNAS Y OREGANO Tomato sauce, Cheese, Ham, Capers, Mushrooms, Olives and Oregano	19,00€
FRUTTI DI MARE - TOMATE, FRUTOS DEL MAR MIXTOS, QUESO Y OREGANO Tomato sauce, Mixed Seafood, Cheese and Oregano	20,00€

ENTRADAS - STARTERS

PAN DE AJO (CON QUESO 5.50€) <i>Garlic bread (with cheese 5.50€)</i>	4.00€
BRUSCHETTA	6.00€
PROVOLETA <i>Hot Provolone cheese</i>	9.50€
COCKTAIL DE GAMBAS <i>Prawn cocktail</i>	10.50€
SALMÓN AHUMADO CON TOSTADAS <i>Smoked salmon with toasted bread</i>	15.00€
CARPACCIO DE LUBINA <i>Sea bass carpaccio</i>	17.00€
CARPACCIO DE TERNERA CON QUESO PARMESANO <i>Beef carpaccio with shaved Parmesan cheese</i>	14.00€
FOIE GRAS DE PATO "MI-CUIT" <i>Duck foie gras "mi-cuit"</i>	17.00€
JAMÓN IBÉRICO <i>Iberian Ham</i>	18.00€
JAMÓN IBÉRICO CON MELÓN (TEMPORADA) <i>Spanish Iberian Ham with melon</i>	18.00€
GAZPACHO ANDALUZ (TEMPORADA)	7.50€
CUERNOS DE LANGOSTINO <i>Prawns Twister</i>	11.50€
SOPA DE PESCADO <i>Fish soup</i>	9.00€
SOPA DE CEBOLLA GRATINADA <i>Gratinated onion soup</i>	9.00€
TRIANGULO DE CAMEMBERT FRITO <i>Crusty fried cheese</i>	9.00€
CROQUETAS CASERAS DE QUESO <i>Cheese croquettes homemade</i>	9.50€
TOSTADA DE CHAMPIÑONES <i>Mushrooms on toasted bread</i>	9.50€
ROLLITOS DE PRIMAVERA CON SALSA CHILLI DULCE <i>Spring Rolls with sweet chili sauce</i>	11.00€
GAMBAS AL PIL-PIL <i>"Pil-Pil" Prawns</i>	12.00€
GAMBAS AL AJILLO <i>Garlic Shrimp</i>	12.50€
CALAMARES FRITOS <i>Fried calamari rings</i>	12.50€
CARACOLES DE BORGONIA / BURGUNDY SNAILS	12.50€
MEJILLONES "A LA BELGA" <i>"Belgian Style" Mussels</i>	15.00€
MEJILLONES GRATINADOS <i>Gratinated Mussels</i>	16.00€

IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded

IVA 10% no incluido - 10% VAT excluded

