

La Geoda

Restaurante

Aperitivos - Aperitifs - Appetizers

MOJITOS

Ron, Mediterráneo, placer...

Mojitos 5,50 €

Mojito de fresa o mango 5,90 €
Fraise ou Mange / Strawberry or Mango

Mojito sin Alcohol 4,50 €
Sans alcohol / Alcohol free

DAIKIRIS

Los aromas y placeres de la Habana Vieja

Daikiri frappe Natural 5,90 €

Daikiri de fresa o mango 5,90 €
Fraise ou Mange / Strawberry or Mango

Daikiri sin Alcohol 4,90 €
Sans alcohol / Alcohol free

Copa de cava 3,80 €
Coupe de cava / Glass of Cava

Martini rojo-blanco-seco 2,50 €
Martini Rosé-Blanc-Sec / red-white-dry

Cervezas nacionales 1,60 €
Bière nationale / National beer

Cervezas de importación 3,50 €
Bière importée / Import beer

Coronita 3,00 €
Coronita / Coronita

Sangría 4,50 €
Sangria / Sangria

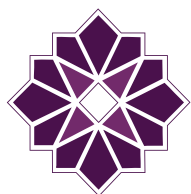
Campari con Zumo Naranja 5,00 €
Campari avec jus d'orange naturel
/ Campari with orange juice

Coca Cola, light, zero, Nestea 2,00 €
Fanta, Sprite, Bitter Kas

Zumo de Naranja Natural 2,50 €
Jus d'orange naturel / Natural Orange juice

Agua 1,50 €
Eau / Water





La Geoda

Restaurante

Para Picar - A grignoter en amuses - Bouche to snack

Ensaladilla rusa casera con mahonesa de Kimuchi 8 €

Ventresca de atún y huevas de pez volador y espirulina

Salade Russe "Maison" mayonnais de Kimuchi

Thon et oeufs de poisson volants et jeunes pousses

Home made russian salad with Kimuchi Mayonnaise

Tuna, flying fish eggs and vegetables



Tabla marina de salazones con almendra 17 €

Mojama de atún, bonito seco, huevo de maruca

Assiette de la Mer et Amendes

Thon séché, bonite séché, oeufs de lingue

Sea food plate with almond

Tuna, dried bonito, ling eggs



Chipirones a la andaluza con mahonesa de chipotles 8 €

Chipotles: Jalapeños secos y ahumados con pimienta y salsa picante

Petits calamars á la Andalouse et mayonnaise de chipotles

Chipotles: Jalapeños séchés et fumés au poivre et sauce piquante

Small Andalusian squid and chipotles mayonnaise

Chipotles: Smoked and dried Jalapeno peppers and Hot sauce



Tortitas de maíz con ceviche de langostinos 8 €

Lima-limón y salsa mexicana. 2 ud.

Crêpe de maïs (tortillas) - Tartare (céviché) de langoustines

Citron vert et sauce mexicaine. 2 unités

Tortillas (corn pancake) langoustine tartare

Lime and mexican sauce. 2 units.



Anchoa doble 00 - Mantequilla trufada 16,80 €

Tomate aliñado al pimentón de la vera. 6 uds.

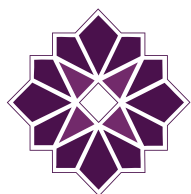
Anchois taille 00 - Beurre à la truffe

Coulis de tomates aux poivrons. 6 unités

Anchois 00 - Truffled butter

Tomato coulis with peppers. 6 units





La Geoda

Restaurante

Para Picar - A grignoter en amuses - Bouche to snack

Totopos de maíz hechos en casa

7,50 €

Con pico de gallo, guacamole y crema fresca

Totopes de mais fait maison

Mélange de légumes, guacamole et crème fraîche

Homemade corn chips

Rooster crest, guacamole and fresh cream



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS

Tostadas crujientes tipo "Crackers" con
crema de gorgonzola y trufa y cecina de León

8,50 €

Pain grillé (toasts) au crème de gorgonzola truffée et
viande de boeuf séche de Leon

Toast, cream of truffled gorgonzola and Leon dried beef



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS

Focaccina vegetal de tomate - calabacín y berenjena
a la brasa, queso curado y rúcula aliñada con pesto

6,50 €

Focaccina (Pain italien) á la tomates, courgette et aubergine
grillées et fromage affiné salade de roquette et pesto

Tomate focaccia. Grilled zucchini and eggplant,
matured cheese, arugula salad and pesto



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA

Daditos de solomillo de ternera salteados con salsa de fondué

7 €

Emincé de veau sauté avec sauce de fondue

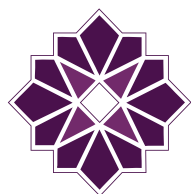
Beef cubes sauteed with fondue sauce



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS



La Geoda

Restaurante

Ensaladas - les salades garnies -Mixed salad

Tomate Kumato, mozzarella Burrata, aliño de piñones y pesto 12,90 €

Mozarella burrata: Mozzarella con leche de búfalo y rellena de crema.

Tomate Kumato, mozzarella burrata, pignons de pin et pesto

Mozarella burrata: Mozzarella au lait de bufflonne et farcé de crème

Kumato tomato, mozarella burrata, pine nuts and pesto

Mozarella burrata: mozarella made with buffalo milk and stuffed with cream



FRUTOS DE CÁSCARA



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Salmorejo con láminas de maruc, huevo cocido y mahonesa de jalapeños 9,80 €

Fantaisie aux fines tranches de lingue, ouef dur et mayonnaise au piment séché et fumé

Mixed of thin slices of ling, hard-boiled eggs, dried and smoked chili mayonnaise



CONTIENE GLUTEN



HUEVOS



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Ensalada Mar de Pulpí - Mediterránea 13,90 €

Langostinos, aguacate, naranja, tomate cherry y pepino

Salade Mar de Pulpí - Méditerranéen

Langoustines, avocat, orange, tomates cerises et cocombre

Mar de Pulpí - Mediterranean salad

Langoustines, avodo, orange, cherry tomatoes and cucumber



CRUSTÁCEOS

Ensalada de Rúcula Selvética 12,80 €

Tomáte cherry, crudites de pera, queso curado, nueces y vinagreta de nueces y miel

Salade de Roquette

Tomatoes creises, poire, fromage affiné, noisettes et vinaigrette balsamique au miel

Aragura salad

Cherry tomatoes, pear, ripened cheese, hazelnuts and balsamic honey vinaigrette



FRUTOS DE CÁSCARA



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Ensalada Cesar 10 €

Con pollo a la brasa, picatostes y crujiente de jamón

Salade Caesar

Au poulet grillé, croûton et croustillan de jambon

Caesar salad

With grilled chicken, croutons and crispy ham



CONTIENE GLUTEN



MOSTAZA



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

Timbal de ahumados seleccionados 13,90 €

Tomátes cherry, Mahonesa de albahaca

Timbale de fumaisons choisies

Tomatoes cerises, mayonnaise avec basilic

Assortment of selected smokes

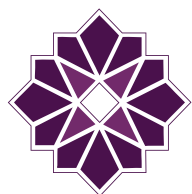
Cherry tomatoes, basil mayonnaise



PESCADO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



La Geoda

Restaurante

Especial arroces medio dia - Spécialités de riz - Rice specialties

12:30 h a 15,30 h

Mín. 2 personas / Min. 2 personnes / Min. 2 poeple

Paella de pescado y marisco

14,80 €

Paella de poisson et fruits de mer

Fish and seafood paella



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS

Arroz negro de sepia y gambas

14,00 €

Riz á l'encre de seiche at gambas

Rice with squid ink and prawns



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS

Fideuá de pescado y marisco

14,80 €

Fideua de poissons et fruits de mer

Fish and seafood fideua



CONTIENE
GLUTEN



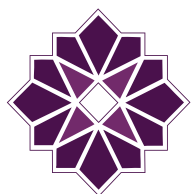
CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS



La Geoda

Restaurante

Recomendaciones del Chef - Les suggestion du Chef Chef's suggestions

Arroz cremoso de pescado y bogavante

21,50 € (per pax)

Por encargo

Risotto au poissons et homard

Sur commande

Risotto with fish and lobster

to order



CRUSTÁCEOS



PESCADO



MOLUSCOS

Tartar de atún rojo del mediterráneo al estilo oriental

20 €

Jengibre - soja - sésamo - cebollino

Tartar de thon rouge de la méditerranéen aux arômes orientaux

Gingembre - soja - sésame - ciboulette

Mediterranean red tuna tartare with oriental fragancy

Ginger - soy - sesame - chives



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



PESCADO



SOJA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Tartar de ternera "Solomillo"

18 €

Estilo del chef con tostadas y mantequilla

Tartar de filet de veau á la facón du Chef

Toasts et beurre

Chef-style veal fillet tartare

Toast and butter



CONTIENE
GLUTEN



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



MOLUSCOS



SOJA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS

Raviolis de queso fresco con salsa de pesto

13,90 €

Ravioles de gromage frais avec sauce au pesto

Cream cheese ravioli with pesto sauce



CONTIENE
GLUTEN



FRUTOS
DE CÁSCARA



LÁCTEOS

Hamburguesa de seitán

10,40 €

Con verduras asadas y salsa de miel y sésamo. Producto vegano

Hamburger de seitan

Avec légumes grillés, sauce au miel et sésame. Catalogué Vegan

Seitan hamburger

With grilled vegetables, honey and sesame sauce. Vegan product



CONTIENE
GLUTEN



SOJA



GRANOS
DE SÉSAMO

Tataki de atún rojo con fettuccine

17 €

Con salsa de coco-jengibre

Tataki de thon rouge avec fettuccine

et sauce coco et gingembre

Red tuna tataki avec fettuccine

With sauce coconut and ginger



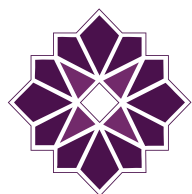
CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



GRANOS
DE SÉSAMO



La Geoda

Restaurante

A la brasa con carbón vegetal - Grillé au charbon de bois a la braise
Grilled with charcoal

PESCADO - POISSONS - FISH

Dorada asada a la brasa
Con escalibada de pimientos con almendras

13,80 €

Dorade grillée
Avec piments grillés et amandes
Grilled sea bream
With grilled peppers and almonds



Lomo de salmón con verduras al teriyaki

15,80 €

Suprême de saumon et légumes et teriyaki

Salmon supreme and teriyaki vegetables



Pulpo a la brasa con puré de patatas
Arberquina, ali-oli de tinta de calamar y pimentón de la vera

21 €

Poulpe grillé avec purée de pommes-de-terre
Huile d'olives, aioli à l'encre de seiche et poivrons

Grilled octopus with mashed potatoes
Olive oil, squid ink aioli and peppers



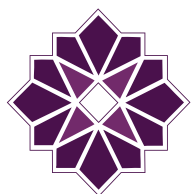
Lomo de bacalao a la brasa
Con puré de aceituna negra, vinagreta de tomate seco y berenjena.

14,90 €

Troncon de cabillaud grillé
Avec purée de olives noires, vinaigrette aux tomates séchées and aubergine.

Grilled cod
With mashed black olives, sundried tomatoes vinaigrette and eggplant.





La Geoda

Restaurante

A la brasa con carbón vegetal - Grillé au charbon de bois a la braise
Grilled with charcoal

CARNES - VIANDES - MEATS

Entrecot de Black Angus a la brasa 25 €
Con verduras al carbón

Entrecôte de Black Angus grillée

Et légumes grillés

Grilled Black Angus rib steak

With vegetables

Hamburguesa de vaca vieja con pan brioche 13,90 €
Queso cheddar y salsa de mostaza y miel

Hamburger pu boeuf avec pain brioché

Cheddar, sauce moustarde au miel

Pure Hamburger beef with brioche bread

Cheddar cheese and honey mustard sauce



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



MOSTAZA



GRANOS
DE SESAMO

Solomillo de ternera a la brasa 18,80 €
Con verduras asadas

Filet de boeuf grillé

Et légumes cuits

Grilled Tournedos

With vegetables

Magret de pato con verduras salteadas 16,80 €
Puré de boniato rojo y salsa de frutos rojos

Magret de canard avec sauté de légumes

Purée de patates douces et sauce aux fruits rouges

Duck breast with vegetables

Sweet potato mash and red fruit suace



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



E-X
DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS

Solomillo de cerdo a la brasa 15,40 €
Con parmentier, verduras y salsa de pimienta

Filet de porc grillé

Gratin de pommes-de-terre, légumes et sauces au poivre.

Grilled pork tenderloin

Potato gratin, vegetables and pepper sauce



CONTIENE
GLUTEN



LÁCTEOS



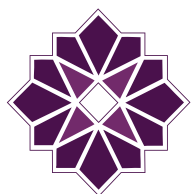
E-X
DIÓXIDO DE AZÚFRE
Y SULFITOS

Pechuga de pollo campero con jugo de especie 13,40 €

Suprême blanc de poulet fermier

Avec jus de cuisson parfumé aux épices

Farm chicken breast with spice cooking juice



La Geoda

Restaurante

Guarniciones y salsas - Accompagnements et sauces - Side dishes and sauces

Patatas fritas naturales 3,80 €

Frites / Fried potatoes

Pimientos del Padrón 4,50 €

Poivron "Padron" / "Padron" peppers

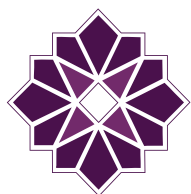
Salsa cuatro quesos 2,80 €

Sauce aux 4 fromages / 4 cheese sauce

Salsa Pimienta 2,80 €

Sauce au poivre / Pepper sauce





La Geoda

Restaurante

Postres - Les desserts - The desserts

Tiramisú con salsa de licor café 5,20 €

Tiramisú parfumé á la liqueur de café

Tiramisú flavored with coffe liqueur



Tarta de queso al horno con salsa de frambuesa 5,20 €

Tarta au fromage, coulis de framboises

Cheese cake with raspberry coulis



Brownie de chocolate con salsa de vainilla 5,20 €

Brownie au chocolat with crème anglaise (sauce vanille)

Chocolate brownie with vanilla sauce



Piña osmotizada al mojito con helado de dulce de leche 5,20 €

Ananas parfumé au mojito avec glace a la crème de lait

Pineapple flavored with mojito with milk jam ice cream



Tarta de manzana asada con salsa de toffe 5 €

Tarta aux pommes avec sauce caramel

Apple pie with caramel sauce



Tarta de manzana asada con salsa de toffe y helado de vainilla 6 €

Tarta aux pommes avec sauce caramel et glace vanille

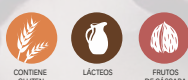
Apple pie with caramel sauce and ice cream



Lingote de Oro de chocolate 70%, vainilla, galleta y frutos rojos 5,80 €

Lingot de chocolat 70%, vainilla, biscuits et fruits rouges

70% Chocolate bar, vainilla, cookie and red fruit

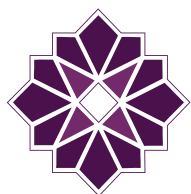


Selección de quesos 6,50 €

Sélections de fromages

Selections of cheeses



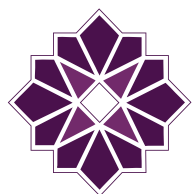


La Geoda

Restaurante

VINO TINTOS - VIN ROUGE - RED WINE

Vino de la casa	9 €
Pago de Cirsus Vendimia seleccionada Tempranillo, Merlot y Syrah	15 € D.O. Pago
Protos Roble 100% Tempranillo	14 € D.O. Ribera de Duero
Matarromera Crianza 100% Tempranillo	28 € D.O. Ribera de Duero
Emilio Moro 100% Tempranillo	29 € D.O. Ribera de Duero
Pesquera Crianza 100% Tempranillo	30 € D.O. Ribera de Duero
Martínez Lacuesta Crianza 85% Tempranillo, 10% Graciano y 5% Mazuelo	28 € D.O. Rioja
Muga Crianza 70% Tempranillo, 20% Garnacha, 7% Mazuelo y 3% Graciano	28 € D.O. Rioja
Ramón Bilbao Edición Limitada 100% Tempranillo	20 € D.O. Rioja
Ramón Bilbao Crianza 3/8 100% Tempranillo	9 € D.O. Rioja
Proelio Crianza 100% Tempranillo	22 € D.O. Rioja
Juan Gil Crianza 100% Monastrell	14 € D.O. Jumilla
Alceño syrah 50 Barricas 85% Syrah y 15% Monastrell	22 € D.O. Jumilla
Honoro Vera Orgánico 100% Monastrell	16 €



La Geoda

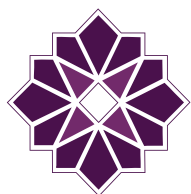
Restaurante

VINO ROSADO - VIN ROSÉ - ROSÉ WINE

Faustino V 100 % Tempranillo	12 €
Palacio de la Sada 100% Garnacha	12 €
Peñascal 100% Tempranillo	10 €
Alma Atlántica Espumoso Rosé 100% Tempranillo	18 €
Lambrusco	9 €

VINO BLANCO - VIN BLANC - WHITE WINE

Protos Rueda 100% Verdejo	14 €
Faustino VII 100% Viura	9 €
Sonrisa de Tares 100% Godello	20 €
Mar de Frades 100% Albariño	22 €
Martín Codax 100% Albariño	18 €
Alma Atlántica Espumoso 50% Albariño y 50% Godello	18 €
Honoro Vera 100% Verdejo	15 €
O Fillio da Condessa 100% Albariño	19 €
Yllera 100% Albariño	12 €



La Geoda

Restaurante

CAVAS Y CHAMPAGNE

Möet Chandon Brut Imperial	55 €
Pago de Tharsys Brut Nature	40 €
Cava Juvé & Camps Reserva Familia	28 €
Intimissimo Brut	12 €
Cava Idilicum Brut	10 €
Cava Freixenet banjamín Mini Nevada	4 €
Cava Freixenet Gran Cordón Negro Brut Nature	14 €

SIDRAS

El Gaitero	7 €
Ladrón de manzanas	15 €

