

Gurugu

by iguana

EL GURUMUT

Nuestro Vermut Iguana / Our Iguana Vermouth

Olivas rellenas de anchoas. **3€**
Olives stuffed with anchovies.

Patatas chips. **1.7€**
Chips.

Berberecho con salsa Espinaler. **7.5€**
Cockle with Espinaler sauce.

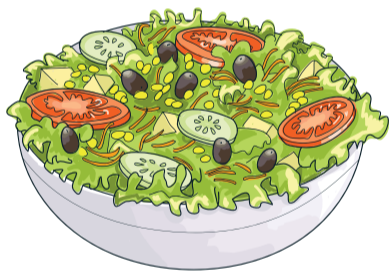
Boquerones en vinagre con aceite de oliva. **8.5€**
Anchovies in vinegar with olive oil.



Fajitas

Fajita de pollo **9.5€**
(pechuga de pollo trozado, pimiento rojo y verde, zanahoria y salsa roja)
Chicken fajitas
(Sliced chicken breast, red and green pepper, carrots and red sauce)

Fajita de verdura **9€**
(pimiento rojo y verde, zanahoria y salsa roja)
Vegetables fajitas
(Red and green pepper, carrots and red sauce)



Ensaladas de la huerta

Salads from the garden

Ensalada de queso de cabra gratinado con reducción de modena, lechuga variada, tomate cherry, cebolla morada, nueces y miel. **11.5€**
Goat cheese salad au gratin with modena reduction, varied lettuce, cherry tomato, red onion, walnuts and honey.

Ensalada de burrata con aceite de albahaca (mezclun, tomate y sal maldon). **11€**
Burrata salad with basil oil (mix blended combined, tomato and salt maldon).

Ensalada César con queso parmesano, mezclun, tomate, pollo y picatostes. **10.5€**
Caesar salad with parmesan cheese, mix blended combined, tomato, chicken and croutons.

LOS IGUANAYUNOS

Desayuna en Iguana / Breakfast at Iguana

Croissant mantequilla **1.8€**

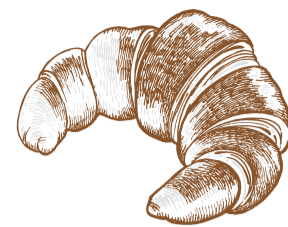
Croissant chocolate **2€**

Magdalena de chocolate **2€**

Magdalena virutas de almendra **2€**

Magdalena de manzana rellena **2€**

Magdalena con crema pastelera **2€**



Tostadas con mantequilla y mermelada **2.5€**
Toast with butter and jam.

Bikini: Pan de molde, jamón dulce y queso havarti. **4.5€**
Sliced bread, sweet ham and havarti cheese

Pan tostado con tomate. **2.8€**

EL GURUGUPICA

El mejor Pica Pica de Iguana / The best Iguana's Pica Pica

Patatas con salsa brava. **7€****

Tortilla de patatas, pan con tomate. **7.5€**

Hummus con verduritas y pan pita. **8.5€**

Nachos con queso havarti, queso cheddar, guacamole, chili de carne y pico de gallo **8€**

Surtido de croquetas (setas, jamón ibérico y cocido) **6.5€**

Para comer con las manos

To eat with your hands 10 to 13hrs

Bocadillo de fuet **4.8€**
Sandwich of fuet

Bocadillo de lomo con queso **6.8€**
Sandwich of Loin and cheese

Bocadillo de jamón ibérico **8.5€**
Sandwich of Iberic Jam

Bocadillo de bacon con queso **6.5€**
Sandwich of Bacon and cheese

Bocadillo de queso havarti **4.7€**
Sandwich of Havarti cheese

Bocadillo vegetal con pollo **7.5€**
Sandwich of vegetables with chicken

Bocadillo de tortilla francesa **4.5€**
Sandwich of French omelette

Bocadillo vegetal con atún **6.9€**
Sandwich of vegetable with tuna

Bocadillo de tortilla española **5€**
Sandwich of Spanish omelette

Para los peques...

For the kids...

Pasta Napolitana (tomate frito) refresco y helado niños. **11€**
Napolitana Pasta (fried tomato) refreshment and kids ice cream.

Espaguetis a la bolognesa (tomate frito con carne picada de ternera), refresco y helado niños. **11€**
Bolognese pasta (fried tomato with chopped veal) refreshment and kids ice cream.

Hamburguesa de ternera con queso refresco y helado niños. **11€**
Cheese burger, soda and kids ice cream.

Finger o pechuga de pollo con patatas fritas refresco y helado niños. **11€**
chicken breast finger with fries, refreshment and kids ice cream.



De nuestros mares...

From our seas...

- Tartar de salmon en salsa de soja y guacamole.** (Cebollino, mostaza antigua, cebolla tierna y sésamo). **14.5€**
Salmon tartare in soy sauce and guacamole. (Chives, mustard, tender onion and sesame). 14.5€
- Tataki de atún con salsa teriyaki.** (Guacamole, cebolla caramelizada, mayonesa de wasabi, sésamo y micro mezclun). **15.5€**
Tuna tataki with teriyaki sauce. (Guacamole, caramelized onion, wasabi mayonnaise, sesame and micro-mix). 15.5€
- Gambas rojas a la plancha con sal maldon.** **17.5€**
Grilled prawns 17.5€
- Pulpo a la plancha con patatas al caliu, pimentón rojo y aceite de oliva.** **16.5€**
Grilled octopus with caliu potatoes, red paprika and olive oil 16.5€
- Tallarinas a la plancha con ajo y perejil.** **15€**
Grilled noodles with garlic and parsley. 15€
- Mejillones a la plancha.** **9.5€**
Grilled mussels. 9.5€
- Calamares a la andaluza.** **9.5€**
"Andaluza" style squid. 9.5€
- Surtido de fritos.** **18€**
(Pescadito frito, chocos, calamares gambas peladas y rejos)
Fried fish. 18€

Hamburguesas del mundo

Burgers of the world

- AMERICANA. 11€**
(lechuga romana, tomate, bacon, queso havarti, y salsa bbq)
AMERICAN. (romaine lettuce, tomato, bacon, havarti cheese, and bbq sauce).
- FRANCESA. 11€**
(lechuga romana, tomate, cebolla caramelizada, queso de cabra y mayonesa de mostaza antigua con miel)
FRENCH. (romaine lettuce, caramelized onion tomato, goat cheese and mayonnaise of old mustard with honey)
- VEGETARIANA. 11€**
(hamburguesa vegetariana, lechuga tomate, champiñones, cebolla caramelizada y salsa de pimientos escalivados)
VEGETABLE. (burger, tomato lettuce, mushrooms, caramelized onion grilled and sauce of peppers)

Nuestras carnes y pescados selectos

Our select meat & fish



- Entrecot de 300 gr. con guarnición.** **14.5€**
Grilled Entrecote with garnish
- Lubina a la plancha** **14.5€**
Grilled sea Bass
- Salmón a la plancha** **15€**
Grilled Salmon



Postres

Deserts

- Tiramisu.** **5.5€**
Tiramisu
- Brownie de chocolate.** **6.5€**
Chocolate brownie
- Hojaldre mil hojas** **5€**
Fruta de temporada



Carta de Refrescos

Drinks list

- AGUA**
Agua 0,5. **1.8€**
Water 0,5.
- Agua 1,5l. **3€**
Water 1,5l.
- Agua Vichy con Gas. **2.7€**
Soda Water.
- REFRESCOS**
Coca Cola. **2.8€**
Coca Cola Zero. **2.7€**
Coca Cola Light. **2.8€**
- Fanta Naranja. **2.8€**
Orange Fanta
- Fanta Limón. **2.8€**
Limon Fanta
- CERVEZAS**
Copa Estrella. **2.7€**
Beer.
- Copa Estrella 400ml **3.5€**
Beer.
- Copa Clara. **2.7€**
Beer & Lemon.
- Estrella Lata. **2.7€**
Beer Estrella.
- Free Damm Lata. **2.5€**
Beer Free Damm.
- Voll Damm Lata. **3€**
Beer Voll Damm.
- Coronita **3€**
- Daura sin Gluten. **2.5€**
Gluten free Daura.
- COCKTAILS**
Mojito Clásico **7€**
Classic Mojito
- Mojito Fresa **8€**
Strawberry Mojito
- Mojito Melón **8€**
Melon Mojito
- Mojito Sandía **8€**
Watermelon mojito
- Mojito Miel **8€**
Honey Mojito
- Caipirinha Clásica **7€**
Classic Caipirinha
- Caipiroska Clásico **7€**
Classic Caipiroska
- Piña Colada **6€**
- Trina Naranja. **2.7€**
- Sprite. **2.8€**
- Tónica. **2.7€**
Tonic Water
- Red Bull. **3€**
- Bitter Kas. **2.7€**
- Gaseosa. **2.5€**
Soda
- Tinto Verano. **2.5€**
Summer Red Wine
- Cacaolat. **2.8€**
- Zumo de naranja. **2.8€**
Orange juice
- Zumo de melocotón. **2.8€**
Peach juice
- Zumo de Piña. **2.8€**
Pineapple juice
- Zumo de Tomate. **2.8€**
Tomatoes juice
- CAFÉS**
Café solo. **1.5€**
Black Coffee.
- Cortado. **1.7€**
Not so strong Coffee.
- Café con Leche. **2€**
Coffee with milk.
- Capuccino. **2.2€**
- Café Americano. **2€**
American Coffee
- Café Bombón. **2€**
Chocolate Coffee
- Café con Hielo. **2€**
Ice Coffee
- Cortado con Hielo. **2€**
Ice Cut Coffee
- COCKTAILS SIN ALCOHOL**
Mojito Clásico **5.5€**
Classic Mojito
- Piña colada **6€**
- San Francisco **6€**
- ZUMOS NATURALES**
Zumo de naranja natural
Natural Orange Juice

