

Carta



GINGER

SUGERENCIA DEL CHEFF



CORVINA

Corvina con mini cebollitas en demiglace al balsámico, piñones tostados, espárragos verdes y patata tenedor

Sea bass with baby onions in a balsamic demi glace, toasted pine nuts, green asparagus and crushed potatoes

Bar avec mini oignons en sauce demi-glace balsamique, pignons grillés, asperges vertes et écrasé de pommes de terre

11,95€

iva incluido

TAPAS Y PARA COMPARTIR

Las croquetas de pollo de la Finca de Susana	7,40
Tiras de pollo crujientes con dos salsas y patatas deluxe	7,95
Croquetas de setas de temporada	7,85
Croquetas cremosas de chipirones en su tinta	7,95
Tempura de langostinos con espuma de soja	8,90
Chipirones fritos al estilo andaluz con limón	8,95
Pulпитos encebollados con patatas y alli-oli	10,90
Ración de Jamón ibérico, pan de cristal y tomate	10,95
Gambitas blancas crujientes con salsa kaysou	11,85

ENSALADAS Y ENTRANTES

Ensalada verde con tomate maduro, cebolla y aceitunas	6,45
Gazpacho Andaluz con picatostes y verduritas	5,95
Berenjena con queso feta macerado a las finas hierbas, tomate seco y rúcula	7,95
Tartina de verduras con queso de cabra	8,85
Ensalada de alcachofas confitadas con paletilla iberica, nueces y parmesano	8,95
Huevos fritos con patatas y paletilla ibérica	8,90
Ensalada con búfala, anchoas, champiñones, tomate seco y parmigiano	8,95
Carpaccio de buey con vinagreta de lima, parmesano y germinados	8,95



ARROCES Y PASTAS

Penne Rigatti a la boloñesa	7,50
Rigatone con salsa putanesca y crema de olivas negras	7,95
Wok de pollo, verduras y fideos finos al estio yakisoba	8,50
Tagliatelle al pesto con gorgonzola, rúcula y piñones.	8,95
Rissoto de ceps a la aroma de trufa	10,15
Risotto de bacalao y olivas negras	10,15



Paella mixta (mínimo 2 personas. precio por person)	11,55
Arroz negro con sepia y alioli	11,25

SELECCIÓN DE NUESTROS PESCADOS

Atún semicrudo con mermelada de tomate y aceite de vainilla	11,65
Dados de salmón con salsa holandesa al cebollino, espárragos verdes y patatas parisienne	12,95
Bacalao confitado con mousse de berenjena y puerro crujiente	12,85
Bacalao gratinado sobre pisto manchego	12,80
Filetes de dorada a la plancha con salsa aromática y punto picante	12,95

CARNES Y AVES CON CARÁCTER

Pechuga de pollo a la plancha con sésamo y pasta con verduritas	9,55
Pollo al curry con arroz basmati	11,60
Hamburguesa de bistec con foie, cebolla confitada y patatas Pont Neuf	11,90
Filete ibérico con puré de patatas y aceite de curry	12,25
Guiso de ternera de la abuela con senderuelas y patata cremosa al creme fraîche	13,05
Confit de pato con dulce de pimiento y tomate	13,25
Entrecot de ternera a la plancha con patatas deluxe y pimientos de Guernica (350g con salsa roquefort o pimienta +1)	15,95
Cazuelita de rabo de toro con pamentier gratinado	14,95

¿ Y DE POSTRE ?

Copa de fruta fresca con zumo de naranja	4,90
Sorbete de limón (con cava +1€)	4,95
Tarta de fresones y mascarpone hecha al momento	4,95
Mousse de chocolate con mascarpone, crumble de avena y virutas de choco blanco	5,50
Tarta sacher con chocolate caliente y helado	5,35
Fondue de frutas con dos chocolates	4,95
Taten de manzana con crema de leche	5,45
Pastel para fans del chocolate	5,20
Real cheesecake con salsa dulce de mango y maracuyá	5,25
Red velvet con frutos rojos y nata recién montada	5,50



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes · Hoteles

Lo tradicional unido a la vanguardia

GINGER

100%
cocina
tradicional

TAKE AWAY

BUSCANOS EN

Glovo!

IVA incluido en el precio
Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, por favor,
avise a cualquier miembro del personal.

Pan 1,00€ / Pan sin gluten 1,35€

www.andilana.com

Tapas & starters

The chicken croquettes of Susana's Farm	7.40
Crispy chicken strips with two Deluxe sauces and potatoes	7.95
Seasonal mushroom croquettes	7.85
Creamy croquettes squid in its ink	7.95
Prawn tempura with soy foam	8.90
Fried squid style Andalusian with lemon	8.95
Small octopus with onion with potatoes and alli-oli	10.90
Portion of Iberian Ham, glass bread and tomato	10.95
Crispy white prawns with kaysou sauce	11.85

Salads and first course

Green salad with ripe tomato, onion and olives	6.45
Andalusian gazpacho with croutons and vegetables	5.95
Eggplant with feta cheese marinated with fine herbs, dried tomato and arugula	7.95
Vegetable tartine with goat cheese	8.85
Confit artichoke salad with Iberian shoulder shavings	8.95
Fried eggs with potatoes and Iberian shoulder	8.90
Salad with buffalo, anchovies, mushrooms, dried tomato and parmigiano	8.95
Beef carpaccio with lime vinaigrette, Parmesan and sprouts	8.95



Rice & pasta

Penne Rigatti Bolognese	7.50
Rigatone with putanesca sauce and cream black olives	7.95
Chicken wok, vegetables and fine noodles in summer yakisoba	8,50
Tagliatelle with pesto with gorgonzola, arugula and pine nuts.	8.95
Ceps risotto with truffle aroma	10.15
Cod risotto and black olives	10.15



Mixed paella (minimum 2 people. Price per person)	11.55
Black rice with cuttlefish and aioli	11.25

Selection of our fish

Semi-raw tuna with tomato jam and vanilla oil	11.65
Dice of salmon with hollandaise sauce with chives, green asparagus and parisienne potatoes	12.95
Cod confit with mousse aubergine and crispy leek	12.85
Cod gratin on Manchego pisto	12.80
Grilled sea bream fillets with sauce aromatic and spicy	12.95

Meats ans birds

Grilled chicken breast with sesame and pasta with vegetables	9.55
Chicken curry with basmati rice	11.60
Steak burger with foie, onion confit and Pont Neuf potatoes	11.90
Iberian steak with mashed potatoes and curry oil	12.25
Grandma's veal stew with senderuelas and creamy potato with creme fraiche	13.05
Duck confit with sweet pepper and tomato	13.25
Grilled beef entrecote with deluxe potatoes and Guernica peppers (350g with roquefort sauce or pepper +1)	15.95
Oxtail casserole with gratin pamentier	14.95

And desserts?

Glass of fresh fruit with orange juice	4.90
Lemon sorbet (with cava + 1)	4.95
Strawberry and mascarpone cake made to order	4.95
Duo of mousses (chocolate and mascarpone with oat crumble and white cuttlefish shavings)	5.50
Sacher cake with hot chocolate and ice cream	5.35
Fruit fondue with two chocolates	4.95
Apple taten with milk cream	5.45
Cake for chocolate fans	5,20
Real cheesecake with sweet mango and passion fruit sauce	5.25
Red velvet with red berries and cream freshly assembled	5.50



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes · Hoteles

GINGER

100%
Tradicional
Kitchen

TAKE AWAY

BUSCANOS EN

Glovo!

VAT included in the price

If you have any type of food allergies or intolerances, please notify
any staff member.

Bread € 1.00 / Gluten-free bread € 1.35

www.andilana.com

Tapas et à partager

Les croquettes de poulet de Ferme de Susana	7.40
Lanières de poulet croustillantes avec deux Sauces et pommes de terre de luxe	7,95
Croquettes de champignons de saison	7.85
Croquettes crémeuses calmar dans son encre	7,95
Crevettes tempura avec mousse de soja	8.90
Style de calmar frit Andalouse au citron	8,95
Poulpe aux oignons avec pommes de terre et alli-oli	10.90
Portion de jambon ibérique, pain de verre et tomate	10,95
Crevettes blanches croustillantes à la sauce kaysou	11.85

Salades et entrées

Salade verte à la tomate mûre, oignon et olives	6.45
Gaspacho andalou avec croûtons et légumes	5.95
Aubergine au fromage feta mariné aux fines herbes, tomate séchée et roquette	7,95
Tartine de légumes au chèvre	8.85
Salade d'artichauts confits aux copeaux d'épaule ibériques	8.95
Œufs au plat avec pommes de terre et épaule ibérique	8.90
Salade de buffles, anchois, champignons, tomate séchée et parmesan	8.95
Carpaccio de boeuf à la vinaigrette au citron vert, Parmesan et pousses	8,95



Salades et entrées

Penne rigatti bolognaise	7,50
Rigatone à la tomate, aubergine et scamorza afumicatta	7,95
Tagliatelles au pesto au gorgonzola, roquette et pignons de pin.	8,95
Risotto aux cèpes et truffes	10.15



Paella mixte (minimum 2 personnes. Prix par personne)	11,55
Riz noir aux seiches et aïoli	11,25

Sélections de nos poissons

Thon mi-cru avec confiture de tomates et huile de vanille	11,65
Dés de saumon sauce hollandaise à la ciboulette, asperges vertes et pommes de terre parisiennes	12.95
Morue confite à la mousse aubergine et poireau croustillant	12.85
Gratin de morue sur pisto Manchego	12.80
Filets de dorade grillés avec sauce aromatique et épicé	12,95

Viande et volaille avec personnalité

Poitrine de poulet grillée au sésame et pâtes aux légumes	9,55
Poulet au curry et riz basmati	11.60
Steak burger au foie, confit d'oignon et Pommes de terre Pont Neuf	11.90
Steak ibérique avec purée de pommes de terre et huile de curry	12.25
Ragoût de veau de grand-mère avec senderuelas et pomme de terre crémeuse à la crème fraîche	13.05
Canard confit au poivron et tomate	13.25
Entrecôte de bœuf grillée avec pommes de terre de luxe et piments Guernicā (350g avec sauce roquefort ou poivre +1)	15,95
Casserole de queue de boeuf avec gratin pamentier	14.95

Et de dessert

Verre de fruits frais au jus d'orange	4,90
Sorbet au citron (au cava + 1 €)	4,95
Gâteau aux fraises et mascarpone fait sur commande	4,95
Duo de souris (chocolat et mascarpone avec crumble d'avoine et copeaux de chocolat blanc	5,50
Gâteau Sacher au chocolat chaud et glacé	5.35
Fondue aux fruits aux deux chocolats	4.95
Tarte de pomme avec crème de lait	5.45
Gâteau pour les amateurs de chocolat	5,20
Vrai cheesecake avec sauce à la mangue fruit de la passion douce	5.25

Velours rouge aux fruits rouges et crème



GRUPO
ANDILANA
Restaurantes · Hoteles

Lo tradicional unido a la vanguardia

GINGER

100%
La cuisine
traditionnelle

TAKE AWAY

BUSCANOS EN

Glovo!

TVA incluse dans le prix
Si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires, veuillez en
informer tout membre du personnel.
Pain 1,00 € / Pain sans gluten 1,35 €

www.andilana.com