



la carte DES BOISSONS

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS CLASSIQUES 14 €

MOJITO / MOJITO PASSION / MOJITO FRAISE

rhum blanc, menthe, eau gazeuse, citron vert,
sirop de canne (purée de fraise, purée de fruit de la passion)

PIÑA COLADA

rhum blanc, rhum ambré, jus d’ananas, crème de coco

MOSCOW MULE

vodka/tequila/mezcal, jus de citron vert, ginger beer, citron

CAIPIRINHA / CAIPIRINHA PASSION

cachaça, cassonade, citron vert, glaçons (purée de fruit
de la passion)

MARGARITA

tequila, triple sec, jus de citron

NEGRONI

campari, martini rouge, gin, glaçons, tranche d’orange

DÉCOUVREZ NOS COCKTAILS SPÉCIAUX 15 €

PORNSTAR MARTINI

vodka vanille, Passoa, sirop de vanille, sirop de passion, jus de
citron, jus de fruit de la passion, glaçons, shot de champagne brut

PALOMA

tequila, sirop d’agave, jus de citron vert, jus de pamplemousse,
soda, glaçons

OJO DE DIOS

Mescal, tabasco, ginger beer

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso, sirop de sucre

ALL SOUR

Whisky, pisco, amareto

VIUDA VIOLETA’S

Vodka, contreau, crème de violette

SANGRIAS

SANGRIA BLANC	9 € / 29 €
SANGRIA ROUGE	9 € / 29 €
SANGRIA ROYAL	34 €

MOCKTAILS 12 €

VIRGIN MOJITO
MIX FRUIT MOCKTAIL (demander pour les détails)
PINK LEMONADE
jus de framboise ou fraise, citron, eau pétillante, glaçons

LICORES

BEIRAO	8 €
PASTEL DE NATA 35	8 €
GINJA MARIQUINHAS	8 €
LIQUOR 43	8 €

GIN’S

NORDES	14 €
PABLO	15 €
ADAMUS	16 €
BLACK PIG MONTADO ALENTAJANO	15 €
NORDES 0%	14 €
CAFÉ DEL MARE	14 €
ENTRE NOUS	15 €
GOLD	14 €

BIÈRES EN FÛTS

DIEKIRCH PREMIUM 33CL / 50CL	4 € / 7.5 €
DIEKIRCH GRAND CRU 30CL / 50CL	5 € / 9.5 €
GOOSE ISLAND 33CL / 50CL	5 € / 9.5 €
TRIPLE KARMELIET 33CL / 50CL	5.5 € / 10.5 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

DIEKIRCH 0%	4.5 €
LEFFE BLONDE / LEFFE BRUNE	5 €
CORONA / CORONA 0%	6.5 €



APÉRITIFS

HUGO / APEROL SPRITZ / LIMONCELLO SPRITZ	11 €
VERMOUTH NORDES BLANCO / ROJO	6.5 €
PORTO TAWNY / BLANC	5 €
PORTO 10 ANS	9 €
CAMPARI / RHUM / VODKA AVEC SOFT	10 €
CRODINO	5.5 €
KIR VIN BLANC	9 €
KIR ROYAL	10 €
CYNAR SEC	7 €

BUBBLES

CRÉMANT MATHES BRUT	10 € / 35 €
CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT	12 € / 55 €
TODOS BRUT BLANC DE BLANC	10 € / 55 €
CHAMPAGNE LÉTÉ-VAUTRAIN BRUT	14 € / 65 €

WHISKY

RED LABEL	8 €
BLACK LABEL	14 €
JAMENSON	9€
JACK DANIEL	9 €
GLENDFIDSH 12	14 €
OBAN 14	15 €

DIGESTIFS

EAU DE VIE LUXEMBOURGEOISE (MIRABELLE, POIRE, FRAMBOISE)	8 €
AVERNA / SAMBUCA / BAILEYS / CALVADOS / JÄGERMEISTER	8 €
REMI MARTIN VSOP COGNAC	14 €
GRAN MARNIER	9 €
DIPLOMATICO	13 €
GRAPPA JULIA	8 €
ALIANÇA VELHA	8 €
CRF	8 €
GRAPPA NONINO	12€
CARLOS X.O EMPERIAL 15 ANS	16 €
LICOR AREHUCAS MIEL	6 €
AREHUCAS ANEJO 12 ANS	14 €

WHITE

PINOT GRIS THILL CHÂTEAU DE SCHENGEN	9 € / 42 €
BALTASAR GRACIÁN / CALATAYUD (SP)	7.5 € / 35 €
ALVARINHO - QTA SOALHEIRO, MINHO (PT)	7.5 € / 35 €
DONA MARIA - QTA D; MARIA, ALENTEJO (PT)	40 €

RED

FINCA ANTIGUA CRIANZA UNICO,LA MANCHA (SP)	7 € / 35 €
CONDE VALDEMAR CRIANZA, RIOJA (SP)	42 €
PRIMITIVO DESIRE, PUGLIA (IT)	8 € / 46 €
CLOS DE TAFALL PRIORAT	9 € / 50 €
VALLE DONA MARIA DOURO SUPERIOR (PT)	50 €
DONA MARIA AMANTIS RESERVA (PT)	55 €
QUINTA CASTRO RESERVA, DOURO (PT)	70 €

ROSÉ

LES QUATRE TOURS - COTEAUX D’AIX (FR)	6.5 € / 36 €
MUGA ROSÉ, RIOJA	7.5 € / 38 €
BALTASAR GRACIAN 2023	6.5 € / 36 €
DONA MARIA QTA D.MARIA, ALENTEJO (PT)	8.5 € / 40 €
MARIANA, ALENTEJO (PT)	35 €

BOISSONS CHAUDES

CAFÉ / ESPRESSO	3 €
CAFÉ / ESPRESSO DÉCAFÉINÉ	3.5 €
ESPRESSO MACCHIATO	3.5 €
CAPPUCCINO / CHANTILLY / LAIT RUSSE	4 €
THÉ / INFUSION	4 €
IRISH COFFEE	9 €
CHOCOLAT CHAUD	5 €

SOFTS

COCA COLA / COCA COLA ZERO / FANTA / SPRITE / FUZE TEA	3 €
JUS D’ORANGE / POMME / MULTIVITAMINÉ / TOMATE / ANANAS	3 €
VIVA 1/2 / ROSPORT 1/2	4 €
REDBULL	4.5 €

LE MENU

TAPAS

PULPO A LA GALLEGA	11.8 €
Lamelles de poulpe au paprika sur un lit de pommes de terre	
CHORIZO A LA PLANCHA	9 €
Chorizo sauté au thym	
BOMBA A GAÏA	11.5 €
Croquettes de pommes de terre farcis à la joue de porc sur une aioli maison	
CAMARONES JALAPEÑO	12.8 €
Scampis aux jalapeños	
ACEITUNAS MIXTAS	8.5 €
Olives mixtes	
PATATAS BRAVAS	8.5 €
Pommes de terre frites, servies avec notre sauce brava et aioli	
PAN CON TOMATE	6.8 €
Pain grillé frotté à l'ail, recouvert de tomates et fleur de sel	
PIMIENTOS DE PADRÓN	9.9 €
Petits piments de Padrón grillés	
PAN TOSTADO CON ALIOLI	5.8 €
Pain grillé accompagné d'ailoli	
ALITAS DE POLLO	6PCS / 9.5 € 12PCS / 14.8 €
Ailes de poulet, sauce barbecue chilli	
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN	12.8 €
Oeufs frits sur des pommes de terre maison et jambon ibérique	
FRITURA MIXTA	12.5 €
Friture mixte de poissons et fruits de mer. Sauce alioli ou tomilho	
TACOS DE CARNE	12.5 €
Porc braisé et jalapeños sur une galette de maïs	
TORTILLA CON CHORIZO	13.8 €
omelette de pommes de terre et chorizo	
TACOS DE ATÚN	13.5 €
Tartare de thon rouge sur une galette de maïs	
TORTILLA ESPAÑOLA	9 €
Omelette de pommes de terre et onions	

PARA PICAR

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO	22.5 €
TABLA DE JAMON PATA NEGRA	29.9 €
TABLA DE QUESO	13.4 €
TABLA MIXTA EMBUTIDOS Y QUESO	26.8 €
* PAN CON TOMATE PARA ACOMPAÑAR!	

VEGETARIEN

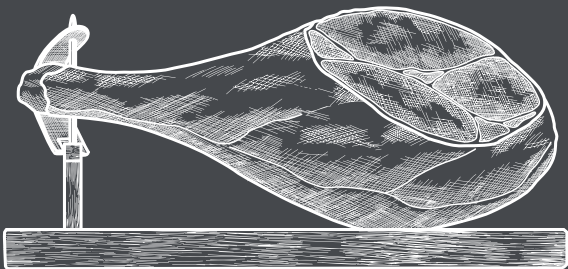
CHILI SIN CARNE	22.9 €
JARDIN EL GAIA	18.5 €

CROQUETAS

CROQUETAS DE HONGOS (CHAMPIGNONS)	8.4 € / 15.8 €
• 6PCS / 12PCS	
CROQUETAS DE JAMÓN	10.8 € / 18 €
• 6PCS / 12PCS	
CROQUETAS DE CHORIZO	9.8 € / 17 €
• 6PCS / 12PCS	
CROQUETAS DE CAMARONES (SCAMPI)	10.8 € / 18 €
• 6PCS / 12PCS	
MIXTE CROQUETAS	19.8 €
• 12PCS	

DE LA HUERTA

ENSALADA DE POLLO	18.5 €
salade de poulet, manchego, tomates,comcombres, croutons et vinaigrette maison	
ENSALADA DE CAMARONES	19.5 €
Salade de scampis, onions rouges, tomates, comcombres, champignons, croutons et vinaigrette maison	
ENSALADA DE GAÏA	20 €
Salade d'entrecôte grillée, chorizo, pommes de terre, avocat, olives, tomates, comcombres et vinaigrette maison	
ENSALADA DE ATÚN	20.9 €
Salade de thon grillé, avocat, tomates, comcombres, oeuf, olives et vinaigrette aux agrumes	



LE MENU

CARNES

MAR Y TIERRA DE GAÏA	31 €
Filet de boeuf et gambas sautées accompagnées de salade et pommes de terre du jour	
FILET DE BOEUF	29 €
Filet de boeuf grillé sauce poivre accompagné de légumes et pommes de terre du jour	
ENTRECOT A LA BRASA	28 €
Entrecôte grillée sauce chimichuri accompagnée de patatas bravas et de légumes de saison	
PLUMA IBÉRICA	28 €
Pluma de porc ibérique grillé, sauce barbecue miel, accompagnée de pommes de terre et légumes du jour	
MUSLOS DE POLLO AL GRILL	19.9 €
Cuisses de poulet grillées accompagnées de patatas bravas et une salade maison	
COSTILLAS DE CERDO AL HORNO	400G 24 € 800G 32 €
Travers de porc ibérique au four accompagnés de patatas bravas et salade maison	
CHULETÓN DE ANGUS BLACK 700G	34.5 €
Côte de boeuf, sauce au vin rouge servie avec ses pimientos de Padrón et accompagnée de patatas bravas	
CARRILLERA DE CERDO IBÉRICO	27.5 €
Joue de porc cuite à basse température pendant 12h, accompagnée d’une purée et légumes de saison	
EL MATADOR 400G	36.9 €
Entrecôte grillée tranchée rucola, accompagnée de patatas bravas, une sauce au vin rouge et jambon iberique	
PARRILLADA DE CERDA MIXTA	34.9 € PP
Barbecue de porc composé de pluma; travers de porc et de joue de porc accompagnés de patatas bravas, pimientos de padrón, courgettes et 3 sauces	
TOMAHAWK “FORTUUNA” 1200G	84 €
Pommes de terre du jour, pimientos de padrón, courgettes et 3 sauces	

PESCADOS

ATÚN A LA PARRILLA	31 €
Steak de thon grillé servi sur une purée de patates douces et accompagné d’une salade maison	
CAMARONES A LA PLANCHA	30 €
Scampis aux jalapeños accompagnés de riz et de légumes de saison	
PULPO A LA PARILLA	33 €
Poulpe grillé accompagné de patatas bravas et de légumes maison	
CALAMAR A LA PARILLA	29 €
Calamar grillé accompagné de risotto à l’encre de seiche	
MIXTO DEL MAR	34.5 € PP
Steak de thon, poulpe grillé, calamars et scampis accompagnés de patatas bravas et de légumes de saison. 2 PERSONNES MINMUM	
TARTAR DE ATÚN ROJO	30 €
Tartare de thon rouge à la crème d’avocat et perles de mangue, accompagné de patatas bravas	
ARROZ CON MARISCOS (MIN 2PERS.)	30€ PP
fruits de mer accompagné de riz	
BACALAO CON PIMIENTOS	31.8€
morue fritée napée de poivrons, onions et accompagné de chips	

ARTE EN HAMBURGUESAS

BOCADO IBÉRICO	20 €
burger de pluma ibérique, manchego, chorizo et aioli	
POLLO PARRILLERO	19.5 €
Burger de poulet pané, salade, onions frits, cheddar et sauce barbecue	
EL GAÏA	20 €
100% boeuf, cheddar, tomate, salade et sauce tomilho	

* **FRITES MAISON PARA ACOMPAÑAR!**

POSTRES

PUDIN TRADICIONAL	10.5 €	CREMA CATALANA	10.5 €
CHURROS CON NUTELLA	10.8 €	COULANT DE CHOCOLATE CON MINI MAGNUM	13 €
EL SOL DE TARAGONA	13 €	LOS MASANAS DE ABUELA	10.5€

HELADOS - 3€ LA BOULE

GLACE VANILLE / CHOCOLAT / FRAISE / CANELLE
SORBET CITRON / MANGUE