GORILA

goriladonosti.com
@goriladonosti
C/ San Marcial 7, Donosti

TO START
POUR COMMENCER

HAM CROQUETTE WITH PORK JOWL
CROQUETTE DE JAMBON À LA BAJOUE DE PORC

Homemade ham croquette topped with cured pork belly. *Croquette maison au jambon, recouverte de poitrine de porc séchée.*

3,3 € (1 pc) / 16,5 € (5 pcs)

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5

RED TUNA CROQUETTE
CROQUETTE DE THON ROUGE

Homemade tuna croquette with spicy sashimi. *Croquette maison au thon, avec sashimi épicé.*

4,5 € (1 pc) / 22 € (5 pcs)

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 3, 4, 5, 9

BLUE CHEESE CROQUETTE
CROQUETTE AU FROMAGE BLEU

Gorgonzola croquette with quince paste 'sashimi' and walnuts. *Croquette au gorgonzola, avec « sashimi » de pâte de coing et noix.*

3,5 € (1 pc) / 17 € (5 pcs) V

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5, 6, 12

CAJUN POTATOES
POMMES DE TERRE CAJUN

Confit potato wedges with a spice blend and black garlic mayonnaise. *Quartiers de pommes de terre confits, mélange d'épices et mayonnaise à l'ail noir.*

10,5 € V

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5

GUACAMOLE WITH HOMEMADE NACHOS
GUACAMOLE ET NACHOS MAISON

16 € V VG SG

TO START / CONT.
POUR COMMENCER / SUITE

TEMPURA PRAWNS
CREVETTES EN TEMPURA

Tempura prawns with homemade sweet chilli sauce. *Crevettes en tempura et sauce sweet chili maison.*

16,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 5, 6, 9, 11

CHICKEN KARAAGE
KARAAGE DE POULET

Japanese-style fried chicken with umami mayonnaise and lemon. *Poulet frit à la japonaise, mayonnaise umami et citron.*

17 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 4, 5, 6, 9, 10, 13

HAKE BAO BUN
BAO AU MERLU

Bao bun with tempura hake, avocado sauce, citrus and jalapeño. *Bao au merlu en tempura, sauce à l'avocat, agrumes et jalapeño.*

17,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 3, 5, 6, 8

TONKATSU BAO BUN
BAO TONKATSU

Our take on a bao bun with slow-cooked pork belly tonkatsu. *Bao au tonkatsu de poitrine de porc cuite à basse température, à notre façon.*

17,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 4, 5, 6

CALAMARI WITH TARTARE SAUCE
CALAMARS À LA SAUCE TARTARE

Classic battered calamari with tartare sauce and lemon. *Calamars en beignets classiques, sauce tartare et citron.*

15 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 4, 5, 6, 7, 13

EXTRAS / SUPPLÉMENTS

Basmati rice / Riz basmati

V VG SG **3 €**

Extra sauce / Sauce en supplément

1,5 €

ALLERGENS
ALLERGÈNES

1 Dairy / Produits laitiers
2 Celery / Céleri
3

Prices include 10% VAT. / Prix incluant 10 % de TVA.

TO SHARE
À PARTAGER

GYOZAS
Homemade Galician beef gyozas, mushroom consommé and egg yolk. *Gyozas maison au bœuf de Galice, consommé de champignons et jaune d'œuf.*

20 € (5 pcs)

Extra gyoza / Gyoza en supplément · 4 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5, 6, 9, 10

CEVICHE-STYLE WATERMELON TARTARE
TARTARE DE PASTÈQUE FAÇON CEVICHE
Slow-cooked watermelon tartare with ceviche-style gazpacho, basil oil and chilli oil. *Tartare de pastèque cuite à basse température, gaspacho façon ceviche, huiles de basilic et de piment.*

18,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 6, 9, 10

OXTAIL BRIOCHE
BRIOCHE À LA QUEUE DE TAUREAU
Brioche bun filled with oxtail stew, sweet-and-sour cucumber, chipotle and freshly grated Parmesan. *Brioche garnie de mijoté de queue de taureau, concombre aigre-doux, chipotle et parmesan râpé minute.*

20 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 5, 6

SHRIMP DUMPLINGS, CURED EGG YOLK & CROUTONS
DUMPLINGS DE CREVETTES, JAUNE D'ŒUF SALÉ ET CROÛTONS
Shrimp and prawn dumplings, sauce américaine, cured egg yolk and croutons. *Raviolis de petites et grosses crevettes, sauce américaine, jaune d'œuf salé et croûtons.*

20 € (6 pcs)

Extra dumpling / Dumpling en supplément · 3,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 3, 4, 5, 6, 9, 10, 11

WILD SEA BASS CEVICHE
CEVICHE DE BAR SAUVAGE
Sea bass ceviche, leche de tigre, orange and ginger sorbet, crunchy toasted corn and fried banana. *Ceviche de bar, leche de tigre, sorbet à l'orange et au gingembre, maïs grillé croquant et banane frite.*

28 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 2, 3, 5

QUINOA, MANGO & FETA
QUINOA, MANGUE ET FETA
From Greece to the Canary Islands. Mango, avocado, tzatziki, toasted nuts, watercress, feta and warm pita bread. Fresh and delicious. *De la Grèce aux Canaries. Mangue, avocat, tzatziki, fruits à coque grillés, cresson, feta et pain pita chaud. Frais et savoureux.*

19,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 5, 12

KOREAN VEGGIE DRUMSTICKS
PILONS VÉGÉTAUX À LA CORÉENNE
Tempura cauliflower with homemade Korean barbecue sauce. *Chou-fleur en tempura, sauce barbecue coréenne maison.*

16,5 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 5, 6, 9, 10

Fish / Poisson **4** Egg / Œuf **5** Glute

Prices include 10% VAT. / Prix incluant 10 % de TVA.

GORILA

goriladonosti.com
@goriladonosti
C/ San Marcial 7, Donosti

MAINS
PLATS PRINCIPAUX

THAI GREEN CHICKEN CURRY
CURRY VERT DE POULET THAÏ
Thai-style green chicken curry with basmati rice. *Curry vert de poulet à la thaïlandaise, riz basmati.*

23 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 3, 6, 9, 10

RED PORK & MANGO CURRY
CURRY ROUGE DE PORC ET MANGUE
Red pork and mango curry with basmati rice. *Curry rouge de porc et mangue, riz basmati.*

23 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 3, 6, 9, 10

BRAISED CHEEK IN MOLE · FAMILY RECIPE
JOUE BRAISÉE AU MOLE · RECETTE DE FAMILLE
Cheek braised in mole, potato parmentier and sweetcorn cream. *Joue mijotée au mole, parmentier de pommes de terre et crème de maïs doux.*

30 € SG

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 6, 12

HAKE WITH HOMEMADE KIMCHI
MERLU AU KIMCHI MAISON
Hake loin with homemade kimchi and black garlic sauce. *Dos de merlu, kimchi maison et sauce à l'ail noir.*

22 € SG

ALLERGENS / ALLERGÈNES 3, 6, 9, 10, 11

TAIWANESE DUCK
CANARD À LA TAÏWANAISE
Duck breast glazed with teriyaki sauce, fig sauce and pickled vegetables. *Magret de canard laqué à la sauce teriyaki, sauce aux figues et légumes marinés au vinaigre.*

28 € SG

ALLERGENS / ALLERGÈNES 3, 6, 9

CHICKEN & PRAWN PAD THAI
PAD THAÏ AU POULET ET AUX CREVETTES
Rice noodles with pad thai sauce, chicken pieces and prawns. *Nouilles de riz, sauce pad thaï, morceaux de poulet et crevettes.*

23 € SG

ALLERGENS / ALLERGÈNES 3, 4, 8, 9, 10, 11

VEGAN PAD THAI
PAD THAÏ VÉGANE
Rice noodles with pad thai sauce and tofu pieces. *Nouilles de riz, sauce pad thaï et morceaux de tofu.*

20 € V VG SG

ALLERGENS / ALLERGÈNES 8, 9, 10

DESSERTS
DESSERTS

TIRAMISU
Our version of the classic dessert, with vanilla, mascarpone, coffee and cocoa. *Notre version du dessert classique, avec vanille, mascarpone, café et cacao.*

8 € V

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5

JUNGLE
Mango, coconut, lime and passion fruit panna cotta. *Panna cotta à la mangue, noix de coco, citron vert et fruit de la passion.*

8 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5

GORILA SPLIT
Caramelised banana bread, chocolate toffee, toasted white chocolate crémeux, caramelised banana and crunchy cocoa nibs. *Pain à la banane caramélisé, toffee au chocolat, crémeux au chocolat blanc torréfié, banane caramélisée et éclats de fèves de cacao croquants.*

8 € V

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 4, 5, 12

KIT KAT! CHEESE DESSERT
FROMAGE KIT KAT !
Cheese mousse, mango, passion fruit and KIT KAT! *Mousse de fromages, mangue, fruit de la passion et KIT KAT !*

8 €

ALLERGENS / ALLERGÈNES 1, 5, 9

DIETARY OPTIONS
OPTIONS ALIMENTAIRES

V Vegetarian
Végétarien

VG Vegan
Végane

SG Gluten-free
Sans gluten

n / Gluten **6** Sulphites / Sulfites **7** Molluscs / Mollusques

Prices include 10% VAT. / Prix incluant 10 % de TVA.