

CLÁSICOS classics

Ensaladilla gaditana (media 6,00 y entera 12,00) 1,3,4,7,11

Gaditana Potato Salad (Half 6.00 · Full 12.00) 1,3,4,7,11

Croquetas de.... (media 3 uds 6,60 y entera 6 uds 13,00) 1,3,7 y consultar

croquettes (chef's selection) (Half (3 pcs) 6.60 · Full (6 pcs) 13.00) 1,3,7 and ask the waiter

Torrezno con gel de yema (11,00) 3

Crispy Pork Belly with Soft yolk Gel (11.00) 3

Tortilla Clásica (de patata sin cebolla 12,00) 3

Classic Spanish Omelette (no onion 12.00) 3

Lomo doblado (media 7,50 y entera 14,00)

Folded Pork Loin Sandwich (Half 7.50 · Full 14.00)

Cecina de buey de Salamanca (media 9,50 y entera 18,00)

Cured beef cecina from Salamanca (half 9.50 / full 18.00)

Lengua ahumada de León (media 7,50 y entera 14,00)

Smoked beef tongue from León (half 7.50 / full 14.00)

POPULARES Popular

Nuestra gilda (4,50 ud) 4,7,11

Our Gilda (4.50 each) 4,7,11

Steak tartar (media 8,50 y entera 16,00) 1,3,4,6,10,11

Steak tartare (half 8.50 / full 16.00) 1,3,4,6,10,11

Tempura de verduras y sal de tomate (12,00) 1

Vegetable tempura with tomato salt (12.00) 1

Oreja frita, tajín y salsa brava de jamón (12,00) 11

Fried pork ear, tajín spice and ham brava sauce (12.00) 11

Canelón de ave (18,00) 1,3,7

Poultry cannelloni (18.00) 1,3,7

Huevos rotos con farinato (16,00) 1,3

Fried eggs with potatoes and farinato (local spiced sausage) (16.00) 1,3

Huevos rotos con foie (16,50) 1,3,11

Fried eggs with potatoes and foie (16.50) 1,3,11

Pisto con poché (12,00) 3

Pisto (Spanish ratatouille) with poached egg (12.00) 3

Calamar a la andaluza y alioli amarmolado (15,50) 1,3,4

Andalusian-style fried squid with marbled aioli (15.50) 1,3,4

Milanesa con poché y trufa (12,50) 1,3

Breaded steak with poached egg and truffle (12.50) 1,3

*Ostras en fin de semana. Consultar precio
*Oysters on weekends – ask for price

IMPRESINDIBLES Y BRASA Essentials and grilled

- Corazones de alcachofa a la brasa (14,50)
Chargrilled artichoke hearts (14,50)
- Buñuelos de cresta con gamba Pink (media 6,00 y entera 12,00) 1,3,11,13
Crispy codkerel comb fritters whit pink shrimp (half 6,00 / full 12,00) 1,3,11,13
- Pimientos a la brasa con tosta de sobrasada (12,00)
Grilled peppers with sobrasada on toast (12,00)
- Berenjena a la brasa con crema de escabeche y queso de hinojosa (9,00) 8,11
Grilled aubergine with escabeche cream and Hinojosa cheese (9,00) 8,11
- Molleja de corazón de ternera, bimi y crema de coliflor (18,00) 11
veal sweetbreads with broccolini and cauliflower cream (18,00) 11
- Vieira con salsa de cava y aceite de trufa (18,50) 2,4,7,11,13
Scallop with cava sauce and truffle oil (18,50) 2,4,7,11,13
- Merluza al Kamado con puerro y salsa Thai (22,50) 4
Kamado-grilled hake with leek and Thai sauce (22,50) 4
- Costillar con barbacoa coreana (15,00) 1,6,14
Pork ribs with Korean BBQ sauce (15,00) 1,6,14
- Presal ibérica al Kamado (18,00) 7,8,11
Kamado-grilled Iberian pork presa (18,00) 7,8,11
- Lomo de vacuno mayor (17,50)
Aged beef loin (17,50)

ALGO DULCE

- Oblea Cipèrez con crema de avellana (5,00) 1,7,8
Cipèrez wafer with hazelnut cream (5,00) 1,7,8
- Panacota de queso y miel (5,50) 1,7,8
Cheesecake panna cotta with honey (5,50) 1,7,8
- Helados caseros (5,00) consultar 7
Homemade ice creams (5,00) ask for flavors 7

IVA incluido. Cesto de pan 1,00
VAT included. Bread basket 1,00

ALÉRGENOS

1. Glúten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Cacahuets 6. Soja 7. Lácteos
8. Frutos de Cáscara 9. Apio 10. Mostaza 11. Sulfitos 12. Altramuces 13. Moluscos
14. Sésamo

1. Glúten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy
8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sulphites 12. Lupins 13. Molluscs
14. Sesame