



PARA PICAR

GILDAS 2.20
Mejillón en escabeche, aceituna gordal, piparra, pimiento del piquillo y cebolla perla 5-6
Anchoa del Cantábrico, aceituna y piparra 1-5
Sardina ahumada, aceituna, piparra y jalapeño 1-5
BOQUERONES EN VINAGRE 1-5 2.70
de la Escala y olivas
ANCHOA 00 DE SANTOÑA (ud) 1-5 3.00
sobre pan de cristal con tomate, oliva de Kalamata y tomate seco
ACEITUNAS MACHACADAS 5 2.00
MEJILLONES EN ESCABECHE 7.50
con patatas chips
LOMO EN MANTECA 5.00
CHICHARRÓN AL OLOROSO 5 5.00
TABLA DE EMBUTIDOS 3 12.00
Chorizo ibérico, lomo ibérico, salchichón ibérico y papada ibérica
TABLA DE QUESOS 2-3-12 12.00
Manchego Medina del Encinar, Queso Azul, Fontanal y al Pimentón de El Bucarito

MORDISCOS DE AUTOR

TARTAR DE SALMÓN 1-3-8-11-12 13.00
con crema de aguacate y cilantro, huevas de trucha y tostadas
CARPACCIO DE GAMBA BLANCA 6-12 12.00
VITELLO TONATO 1-2-4-5 13.00
de vaca madurada, salsa vitello, alcaparras y parmesano
CAMEMBERT AL HORNO 2-3-5-12 10.00
con frutos secos y mermelada de arándanos

NUESTROS CLÁSICOS

CHIPS BRAVAS 3-8-11 5.00
NUESTRA ENSALADILLA 1-3-4-5-8 3.50 6.50
con muuuucho atún y muuuucho huevo
NACHOS COMPLETOS 2-5-8-9 8.50
con guacamole, pico de gallo, quesos, jalapeños y pulled pork
FLOR DE ALCACHOFA (ud) 4 5.00
con yema de corral y papada ibérica
QUESADILLA DE POLLO DE CORRAL 2-3-5-8 8.50
con chimichurri y queso fundido
BRIOCHE DE PULLED PORK 3-5-8-9 4.80
a la barbacoa
DOBLADILLO DE VENTRESCA DE BONITO 1-3-5 3.90
con tomate seco, cebolla morada y mayonesa de Fino en rama Don Zoilo

CAZUELITAS

CARRILLADA DE CERDO 2-5 12.90
al oloroso
ALBÓNDIGAS DE CERDO 3-5 10.00
con patatas chips
JABALÍ EN SALSA DE SETAS 2-5 12.90
TACOS DE LOMO DE ATÚN ENCEBOLLADO 1-5 13.90

DULCE PECADO

COULANT DE CHOCOLATE 2-4-12 5.90
con helado de vainilla
TRUFAS DE CHOCOLATE 2 4.20
TATIN DE MANZANA 2-4-5 5.90
con helado de vainilla
MINI GIN TONIC DE LA CASA 4.00
MINI RON DE LA CASA 4.00

CONSULTE NUESTRO GUISEO DEL DÍA Y LAS SUGERENCIAS DEL CHEF

