



— COCKTAILS —

De aperitivo

APEROL SPRITZ 10

Aperol, prosecco y soda, con notas cítricas y herbales

NEGRONI 10

Gin, vermut rojo y Campari

DRY MARTINI 10

Gin y un toque de vermut seco

PALOMA 10

Tequila, jugo de lima y refresco de toronja



IMPRESINDIBLES

Gilda matrimonio 1u 4

Cecina de león, pan de cristal y tomate 14 | 26

Tabla de quesos artesanales 20

Anchoa 00 del cantábrico sobre brioche 3u 5 | 15

PARA PICAR

Carpaccio de chuleta madurada 28 NEW

Ensalada de tomate de temporada, cebolleta y piparra 18

Ensaladilla rusa tradicional 14

Alcachofas a la brasa con jamón ibérico 12 | 24

Croquetas de jamón ibérico 100% 7,5 | 14

Croquetas de chuleta madurada 9,5 | 18 NEW

Torznitos 8 | 16

Patatas de la casa con allioli y salsa brava casera 14

La mejor tortilla del mundo 16

Pulpo salteado al ajillo 28

Ensalada griega clásica 16 NEW

Taquitos de bacalao en tempura con pimientos asados 28 NEW

PARA COMER CON LAS MANOS

Tortita crujiente de atun rojo marinado 2u 28 NEW

Tacos ganadores de chuleta madurada, puerro
y vinagreta de aguacate 2u 16

Burger de vaca madurada 22 NEW

Carta de primavera:
Creación del chef Teto Bargeño