



## IMPRESINDIBLES

Gilda matrimonio (1u) 4  
Cecina de león, pan de cristal y tomate 14 | 26  
Tabla de quesos artesanos 20

Anchoa 00 del cantábrico  
sobre brioche (3 u) 5 | 15

Carpaccio de chuleta madurada 28 NEW

## ENTRANTES

Ensalada de tomate de temporada,  
cebolleta y piparra 18  
Ensala 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  
Torreznitos 8 | 16

La mejor tortilla del mundo 16  
Patatas de la casa con allioli  
y salsa brava casera 14  
Pulpo salteado al ajillo 28  
Ensalada griega clásica 16  
Ensalada de burrata, bacon y cebolla 24 NEW  
Taquitos de bacalao en tempura NEW  
y pimientos asados 22

## CON LAS MANOS

Tacos ganadores de chuleta madurada,  
puerro y vinagreta de aguacate 2u 16 POBRELOS DE TAPAS  
1º PREMIO

Tortita crujiente de atún rojo marinado 2u 28 NEW  
Burger de vaca madurada 22 NEW

## LONJA

Pescado del día s/m NEW  
(De la lonja de Vigo)

Bacalao mena  
a la brasa 28

Merluza a la gallega 26

## CARNES PREMIUM MENA

Solomillo a  
la brasa 32

Mollejas suaves de ternera  
a la parrilla con limón 22

Lomo bajo  
de vaca (360gr) 39

Chuleta selección de  
vaca madurada 1,1kg (2 PAX) 108

Chuletitas de cordero lechal  
a la brasa 32

## GUISOS

Rabo de vaca estofado 28  
Carrillera de vaca al vino tinto y parmentier 28 NEW

Callos, chorizo asturiano ahumado  
y morcilla ahumada 22

## PIZZAS AL HORNO DE LEÑA

Margherita 18  
Salsa de tomate, mozzarellay albahaca

Burratina 26  
Queso burrata, mortadella di Bologna y  
crujiente de pistacho

Ibérica 24  
Jamón ibérico, stracciatella y albahaca

La chuleta 28  
Salsa de tomate, mozzarella y finas lonchas  
de chuleta madurada

Steak 26  
Salsa de tomate, mozzarella  
y fino steak tartar

Caviar 72 NEW  
Crema blanca, mozzarella y 30g de  
caviar Iraní

Trufada 26  
Trufa, queso Mahón, roquefort  
y guanciale

## GUARNICIONES

Patatas fritas 4 | Pimientos del piquillo confitados 6 | Ensalada verde fresca 4 | Verduritas a la brasa 6

Carta de primavera:  
Creación del chef Teto Bargueño