

CARTA



PLATO RECOMENDADO POR EL CHEF — NO TE LO PUEDES PERDER

PARA PICAR

STARTERS

- OSTRA SPECIALE SORLUT Nº3 CON SALSA NAM JIM 5€ (UD.)
SPECIAL SORLUT OYSTER NO. 3 WITH NAM JIM SAUCE (EACH)
- GILDAS CLÁSICAS 3€
CLASSIC GILDAS
- GILDAS CON CECINA Y QUESO 3.5€
GILDAS WITH COOKED HAM AND CHEESE
- ANCHOAS 00 SOBRE BRIOCHE AHUMADO 4.5€ (UD.)
SMOKED ANCHOVIES ON BRIOCHE 4.5€ (EACH)
- BOQUERONES FRITOS 13€
- FRIED ANCHOVIES
- ENSALADILLA RUSA CON GAMBÓN 12€
RUSSIAN SALAD WITH PRAWNS
- NIGIRIS DE ATÚN ROJO DE BALEGÓ 16€
- RED TUNA NIGIRIS FROM BALEGÓ
- BERBERECHOS AL JOSPER 19€
GRILLED COCKLES
- CROQUETAS DE CECINA 11€
- CECINA CROQUETTES
- PATATAS BRAVAS CON EMULSIÓN DE ACEITE PICANTE DE LA VERA 10€
SPICY BRAVAS POTATOES WITH SMOKED OIL EMULSION
- BUÑUELOS DE BACALAO CON SALSA NAM JIM 14€
COD FRITTERS WITH NAM JIM SAUCE
- TORTILLA ABIERTA DE PATATA CON HUEVOS DE CORRAL 14€
OPEN OMELETTE WITH FREE-RANGE EGGS AND POTATOES
- JAMÓN DE BELLOTA 26€
IBERIAN CURED HAM
- TORTILLA ABIERTA DE ALCACHOFAS CON HUEVO DE CORRAL 26€
OPEN ARTICHOKE OMELETTE WITH FREE-RANGE EGGS

CASQUERÍA FINA

FINE OFFAL

- TORREZNOS 10€
TORREZNOS (CRUNCHY PORK BELLY)
- OREJA DE CERDO CONFITADA Y FRITA 13€
CONFIT AND FRIED PIG'S EAR
- CALLOS 15€
TRIPLE STEW
- MOLLEJAS DE TERNERA CON AJOBLANCO 14€
VEAL SWEETBREADS WITH AJOBLANCO SAUCE

DEL MAR

FROM THE SEA

- GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA (100GR) 21€
GRILLED RED PRAWNS (100 G)
- CARABINERO A LA PLANCHA 25€ (UD)
GRILLED SCARLET PRAWN (EACH)
- PULPO A LA PARRILLA CON PURÉ DE PATATAS OLD STYLE 25€
GRILLED OCTOPUS WITH OLD STYLE MASHED POTATOES
- SALMÓN A LA PARRILLA 19€
GRILLED SALMON
- PESCA DEL DÍA A LA TALLA (2 PAX.) 46€
- CATCH OF THE DAY (PER 100 G)
- RODABALLO SALVAJE 55€
WILD TURBOT

DE NUESTROS HUERTOS

FROM OUR GARDENS

- BIMI Y TIRABEQUES AL CARBÓN 14€
GRILLED BIMI AND SNOW PEAS
- ALCACHOFAS AL CARBÓN CON CRUJIENTE DE JAMÓN IBÉRICO 16€
GRILLED ARTICHOKE WITH CRISPY IBERIAN HAM
- TOMATE DE TEMPORADA CON VENTRESCA Y PIMIENTOS CHOCOLATE ASADOS 15€
SEASONAL TOMATO WITH PORK BELLY AND ROASTED CHOCOLATE PEPPERS
- ENSALADA DE HIGOS A LA PARRILLA, STRACCIATELLA CREMOSA Y ANACARDOS GARRAPIÑADOS 16€
- GRILLED FIG SALAD WITH STRACCIATELLA AND CANDIED WALNUTS

DE LA TIERRA

FROM THE LAND

- CHULETITAS DE CORDERO A LA PARRILLA 21€
GRILLED LAMB CHOPS
- PICANTÓN A LA BRASA CON AROMA DE ROMERO 19€
GRILLED BEEF STRIPLOIN WITH ROSEMARY
- STEAK TARTAR CON TUÉTANO A LA BRASA 22€
- STEAK TARTARE WITH GRILLED BONE MARROW
- CHULETÓN DE VACA NACIONAL MADURADA 35 DÍAS DE 500GR 35€
35-DAY AGED NATIONAL BEEF CHOP (500G)
- BURGER DE PICAÑA MADURADA CON GUANCIALE Y CHEDDAR CURADO 18€
- AGED BEEF BURGER WITH GUANCIALE AND CURED CHEDDAR
- MILANESA DE TERNERA CON YEMA DE HUEVO CURADA Y PARMESANO 18€
- VEAL MILANESE WITH FRIED EGG AND PARMESAN
- PLUMA IBÉRICA A LA PARRILLA 24€
GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER

ARROCES

RICE DISHES

- ARROZ DE PATO Y FOIE CON AROMA DE ROMERO 25€
DUCK AND FOIE RICE WITH ROSEMARY AROMA
- ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES 20€
BLACK RICE WITH BABY SQUID
- RISOTTO DE RABO DE TORO 15€
- OXTAIL RISOTTO

GUARNICIONES / SIDES

- PATATAS FRITAS 3.5€
FRENCH FRIES
- ENSALADA VERDE 4€
GREEN SALAD
- PURÉ DE PATATAS 4.5€
MASHED POTATOES
- CHAMPIÑONES AL JOSPER 4€
GRILLED MUSHROOMS
- PIMIENTO CHOCOLATE AL JOSPER 4.5€
ROASTED CHOCOLATE PEPPER
- SUPLEMENTO DE PAN DE MASA MADRE CON MANTEQUILLA AHUMADA 1.50€/PAX
HOMEMADE BREAD WITH SMOKED BUTTER SUPPLEMENT