

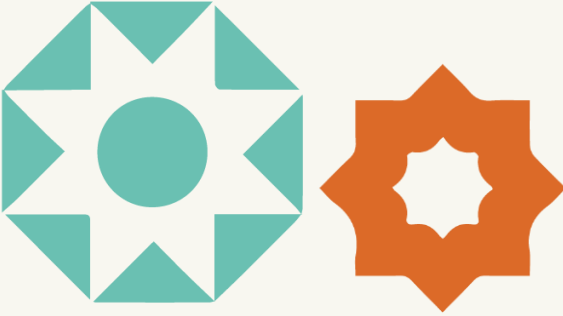
NUEVO 

DEGUSTACIÓN DE GILDAS

PRUEBA NUESTRA SELECCIÓN DE GILDAS

6,00€





DE MARTES A VIERNES

CARTA DE MEDIODÍA

CIERRE DE COCINA A LAS 16:00
DISPONIBLE HASTA EL 28/03



Cocinado y servido por alumnos en formación,
becados por Fundación Cruzcampo





















PARA EMPEZAR

ABACERÍA

	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,50€
Gilda de boquerón 	2,00€		
Gilda de anchoas 	2,00€		
Gilda de atún	2,00€		
Gilda con alegría “picantona”	2,00€		
Degustación de gildas 		6,00€	
Jamón de bellota 100% Ibérico Covap (100gr)			16,00€
Salchichón de bellota 100% Ibérico Covap  	6,00€	10,00€	
Caña de lomo de bellota Ibérica  	9,00€	16,00€	
Queso de oveja añejo Gran Reserva Covap 	7,50€	13,00€	
Queso de cabra semicurado Covap 	7,50€	13,00€	
Queso de oveja pasteurizado curado con trufa Covap  	7,50€	13,00€	
Morcón ibérico de bellota Covap	7,50€	13,00€	
Variado de chacinas y quesos Covap  			20,00€
Mojama de atún de Isla Cristina  		7,50€	13,00€
Tostas de lomo de salmón (2 uds.)    	6,00€		

APERITIVOS

Crema de anchoa sobre picada y bizcocho de aceituna      	5,00€
Ensaladilla de salchichón ibérico y huevo frito  	5,00€
Timbal de aguacate y espárragos con salmón  	6,00€
Mollete negro con sepia y alioli de coco     	6,00€
Cóctel de rape   	5,00€






























NUESTRO TAPEO












PARA COMPARTIR

Brioche de jarrete y mostaza     	11,00€
Bacalao al limón   	8,00€
Nigiri frito de vacío y aguacate a la brasa   	8,00€
Croquetas de rabo de toro   	10,00€

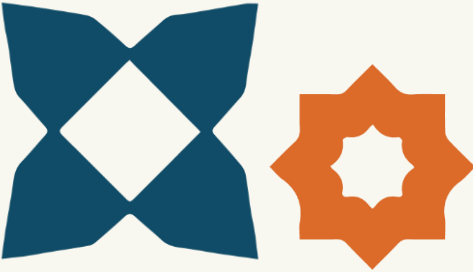
PLATOS

Ceviche de pescado de temporada con naranja amarga y altramuces  	12,00€
Acelgas rehogadas con praliné de sésamo y panceta    	7,00€
Chipirones rellenos morcilla con crema de topinambo    	10,00€
Fideuá de puntillitas, gambas y alioli de algas    	10,00€
Pescado de mercado glaseado con su rebozado y crema de ajos confitados   	12,00€
Churrasco de ternera con alcachofas y espuma de huevo encebollado   	11,00€
Costillas glaseadas sobre bao   	11,00€
Arroz cremoso de bacalao pilpil con espárragos    	10,00€

POSTRES

Café Irlandés   	6,00€
Crème brûlée de coco, helado yogurt y limón  	6,00€
Tarta de queso horneada   	6,00€
Menta-limón   	6,00€

PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA



JUEVES Y VIERNES

CARTA DE NOCHE

CIERRE DE COCINA A LAS 23:00
DISPONIBLE HASTA EL 28/03



Cocinado y servido por alumnos en formación,
becados por Fundación Cruzcampo







































ABACERÍA

	UNIDAD	MEDIA	RACIÓN
Aceitunas gordales			2,50€
Gilda de boquerón 	2,00€		
Gilda de anchoas 	2,00€		
Gilda de atún	2,00€		
Gilda con alegría “picantona”	2,00€		
Degustación de gildas 		6,00€	
Jamón de bellota 100% Ibérico Covap (100gr)			16,00€
Salchichón de bellota 100% Ibérico Covap  	6,00€	10,00€	
Caña de lomo de bellota Ibérica  	9,00€	16,00€	
Queso de oveja añejo Gran Reserva Covap 	7,50€	13,00€	
Queso de cabra semicurado Covap 	7,50€	13,00€	
Queso de oveja pasteurizado curado con trufa Covap  	7,50€	13,00€	
Morcón ibérico de bellota Covap	7,50€	13,00€	
Variado de chacinas y quesos Covap  			20,00€
Mojama de atún de Isla Cristina  	7,50€	13,00€	
Tostas de lomo de salmón (2 uds.)    	6,00€		









NUESTRO TAPEO

Timbal de aguacate y espárragos con salmón  	6,00€
Mollete negro con sepia y alioli de coco     	6,00€
Cóctel de rape   	5,00€
Brioche de jarrete y mostaza      	11,00€
Bacalao al limón   	8,00€
Nigiri frito de vacío y aguacate a la brasa   	8,00€
Croquetas de rabo de toro   	10,00€
Ceviche de pescado de temporada con naranja amarga y altramuces  	12,00€
Pescado de mercado glaseado con su rebozado y crema de ajos confitados   	12,00€
Churrasco de ternera con alcachofas y espuma de huevo encebollado   	11,00€
Costillas glaseadas sobre bao   	11,00€

POSTRES

Café Irlandés   	6,00€
Tarta de queso horneada   	6,00€



PAN Y PICOS: 1€ POR PERSONA