

APERITIVOS

Gildalcachofa

3,00 €

Croquetas artesanas (jamón o boletus)

3,00 €

Salmuera sobre tostada de pan a la brasa con tomate,
mayonesa de ajo tostado y perlas de limón

3,50 €

Sardina ahumada sobre tostada de pan a la brasa, mayonesa de ajo negro,
nuestra cebolla encurtida y mayonesa de aceituna negra

3,50 €

Torrezno de Soria hecho al momento

4,00 €

Bocarte relleno de pimientos rojos asados a leña

4,50 €

Tartar de salmón con ajo blanco, uva y espárrago crujiente

8,00 €

ENTRANTES

Ensaladilla disfrutona con tartar de atún rojo, huevo frito y chips de alga

18,00 € (½ 12,00 €)

Ensaladilla disfrutona con torreznos, huevo frito y mayonesa de aceituna negra

18,00 € (½ 12,00 €)

Ensalada de alcachofas encurtidas, mix de tomate, secreto escabechado y sus verduritas

18,00 € (½ 12,00 €)

Pisto con huevo frito

16,00 € (½ 9,00 €)

Risotto de pato, boletus y frutos rojos

20,00 €

Tortilla de patata hecha al momento con pimientos de padrón y su pancico (min. 4
personas)
16,00 €

Nuestros guisos de cuchara
consultar

Plato de Jamón ibérico con pan tostado con tomate
24,00 €

PESCADOS

Calamar fresco a la andaluza
20,00 €

Bacalao al estilo del chef
20,00 €

Merluza a la romana con pimientos del cristal
22,00 € (½ 13,00 €)

Nuestro pulpo by Carmen y Carlos
24,00 € (½ 16,00 €)

Kokotxas de bacalao al pil pil con espárragos braseados
24,00 €

Pescado del día
Precio según mercado

El Disfrutón (langosta salteada, patatas y huevos fritos) 4 personas
Precio según mercado

CARNES

Pimientos rellenos de rabo de toro
19,00 € (7,00 €/Ud.)

Solomillo de ternera
24,00 € (½ 15,00 €)
suplemento de foie
4,00€ (1/2 3,00€)

Escalope de ternera huevo escalfado y trufa (mínimo 2 personas)
28,00 €

Presa de cerdo duroc a la brasa
19,00 €

Albóndigas de la casa
19,00 € (5,00 €/Ud.)

Carrilleras de cerdo duroc guisadas al vino tinto
con boletus estofados
19,00 €

Paletilla de cordero lechal asada a baja temperatura con patatas panadera
32,00 €

Chuletón con guarnición
(750-900 gr.)
(según peso) 52,00 €/Kg.

Servicio de pan y aceite 1,80€ por persona.
Cualquier duda consulte con nuestro personal de sala.

MENÚ DISFRUTÓN

Aperitivo a elegir

Gildalcachofa

Croquetas artesanas

Salmuera sobre tostada de pan a la brasa con tomate, mayonesa de ajo tostado y perlas de limón

Sardina ahumada sobre tostada de pan a la brasa, mayonesa de ajo negro, nuestra cebolla encurtida y mayonesa de aceituna negra

Entrantes a elegir

Ensalada de alcachofas encurtidas, mix de tomate, secreto escabechado y sus verduritas

Pisto con huevo frito

Nuestros guisos de cuchara

Risotto de pato boletus y frutos rojos

Segundo a elegir

Merluza a la romana con pimientos asados

Canelón de pescado con una suave bechamel de crustáceos y parmesano

Presa de cerdo duroc a la brasa

Albóndigas de la casa

Postres a elegir o café

Torrija infusionada al cardamomo con helado de vainilla

Fruta del día

29,00€ (IVA incluido)

El menú se servirá únicamente de lunes a viernes en servicio de mediodía (salvo festivos)

El precio del menú no incluye la bebida.