

Chacinas y Quesos.

Tabla de Quesos; cabra con miel y trufa, morbier francés, peperoncino italiano y shropshire inglés.	15.5
Jamón de bellota.	24
Pan con tomate y aceite. "recomendado para acompañar." ud.	2

De nuestra barra.

Boquerones en vinagre de Laredo con encurtidos.	13.5
Anchoas de Santona homenaje a la Gilda.	16
Matrimonio de sardinas con tomate feo.	15
Gilda clásica con anchoas y piparras.	ud. 2

Clásicos de Taberna.

Croqueta de jamón ibérico con trufa.	ud. 3
Ensaladilla Macareno con bonito en escabeche.	9.5
Taquitos de bacalao a la romana con alioli.	13.5
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo duro.	9.5
Pimientos de Padrón con sal y limón.	9.5
Ensalada de tomate feo con ventresca y aceitunas.	12.5
Papas bravas Macareno.	9.5

Gourmet.

Burrata de bufala con calabacín, cherry y tapenade.	14
Huevos rotos con gambones al ajillo.	15.5
Falso risotto de carabineros con virutas de atún.	14.5
Tiradito de besugo a la bilbaína.	16.5
Steak tartar de solomillo.	16
Salmorejo con berenjena, queso de cabra y albahaca fresca.	12.5
Pulpo a la gallega sobre cremoso de cachelós.	18.5

Ascuas.

Solomillo de vaca rubia, entero o fileteado con asadillo, patatas y salsa de pimienta.	22.5
Chipirones con chalotas, vermicelli y calabaza.	10
Secreto ibérico trinchado.	18.5

Horno.

Carrillera ibérica Pata Negra al P. Jiménez.	17
Pollo picantón deshuesado y marinado.	14.25
Cochinillo cristal asado a baja temperatura.	20

Pastres Caseros.

Pan Artesano, colines, aperitivo.	1
-----------------------------------	---