

Chacinas y Quesos.

Tabla de quesos; cabra con miel y trufa, morbier francés, peperoncino italiano y sharpshire inglés.	16
Jamón de bellota.	24
Pan con tomate y aceite. "Recomendado para acompañar". ud. 2eu.	

De nuestra barra.

Baquerones en vinagre, de Laredo, con encurtidos.	14
Anchoas de Santona homenaje a la Gilda.	16
Matrimonio de sardinas con tomate frito.	16
Gilda clásica con anchoas y piparras.	ud. 25eu

Clásicos de taberna.

Croqueta de jamón ibérico y trufa.	ud. 3eu
Ensaladilla Macarrero con bonito en escabeche.	11.5
Taquitos de bacalao a la romana, con alioli.	14.5
Salmorizo cordobés con jamón ibérico y huevo duro.	9.5
Pimientos de Padrón con sal y limón.	9.5
Ensalada de tomate frito con ventresca y aceitunas.	14
Patatas bravas Macarrero.	10.5

Gourmet.

Burrata de búfala con calabacín, cherry y tapenade.	14.5
Huevos rotos con gambones al ajillo.	16.5
Falso risotto de carboneros con virutas de atún.	16.5
Tiradito de besugo a la bilbaina.	16.5
Steak tartar de solomillo.	17.5
Pulpo a la gallega sobre cremoso de cachelas.	19.5
Mojillones al vapor con romero y limón.	14
Alicacholas confitadas y su romesco. "solo en temporada".	14.5

Ascasas.

Solomillo de vaca rubia fileteado, asadillo, patatas y salsa de pimienta.	24
Chipirones con chalotas, vermu y calabaza.	16.5
Secreto ibérico trinchado.	19.5

Horno.

Carrillera ibérica guisada al Pedro Ximénez.	18.5
Pollo picantón asado, verduras y ensalada.	15.5
Cochinillo cristal asado a baja temperatura.	26

Postres Caseros.

Pan artesano, colores y apetitivo.	7
	1