

Chacinas y Quesos.

Tabla de Quesos, cabra con miel y trufa moisier francés, peperoncino italiano y shropshire inglés.	16
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo.	25.5
Pan con tomate y aceite.	ud. 2 en

De nuestra barra.

Anchoas de Santona, homenaje a la Gilda.	16
Matrimonio de sardinas en vinagre y ahumadas.	16
Gilda clásica de anchoa, boquerón y piparra.	ud. 2.9 en

Clásicos de Taberna.

Croqueta de jamón ibérico y trufa.	ud. 3 en
Ensaladilla Macareno con bonito en escabeche.	12.5
Salmorejo con jamón ibérico y trufa.	12
Taguitos de bacalao a la romana con alioli.	16
Pimientos de Padrón con sal y limón.	9.5
Ensalada de tomates feos, ventresca y encurtidos.	15.5
Patatas bravas Macareno.	11.5
Callos a la Madrileña.	16.5

Gourmet.

Burrata de bufala, calabacín, cherry y tapenade.	16.5
Huevos rotos con gambones al ajillo.	17.5
Falso risotto de carabineros con virutas de atún.	16.5
Tiradito de besugo a la bilbaína.	16.5
Steak tartar de solomillo y pan de pergamena.	17.5
Pulpo a la gallega sobre cremoso de cachelós.	22
Bonito en tataki sobre crema de almendras.	16
Berenjena asada con panodoro, queso curado y albahaca fresca.	13.5

Ascuas.

Solomillo de vaca rubia fileteado, con mostaza y tomillo.	28
Chipirones con chalotas, vermic y calabaza.	18
Secreto ibérico a la parrilla trinchado.	23

Horno.

Carrillera ibérica guisada al Pedro Ximénez	19.5
Pollo picantón asado, verduras y ensalada.	16.5
Paletilla de cordero asada.	29.5

Pastres Caseros.

Pan artesano, colines y aperitivo.	7 1.5
------------------------------------	----------