

Storia
e

BOCADOS

La Gilda XL con anchoa 00, atún rojo y oliva gorda.....	5,00 €
Croqueta de pollo asado con mayonesa de berenjena	3,00 €
Buñuelo casero de bacalao con alioli de ajo negro.....	3,00 €
Hoja de shiso en tempura con panceta, calabaza y sésamo negro.....	4,50 €
Pepito de pan brioche relleno con pisto y bonito en conserva.....	4,50 €
Ostra Guillardau Nº 2 con limonada y aceite de cebollino.....	5,00 €

PARA COMPARTIR

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 100gr	25,00 €
Jamón de Bellota D.O Guijuelo 50gr.....	15,00 €
Ensaladilla con lomo de bonito en semi salazón y pan carasau.....	12,00 €
Super pintxo de txangurro, ensalada de col y tomatillo encurtido.....	12,00 €
Caballa en semisalazón con ajoblanco de almendra Marcona, uvas e higos	12,00 €
Hueso de tuétano con steak tartar y pan suflado.....	18,00 €
Canelón de pularda con bechamel trufada.....	12,00 €
Vieiras en salsa de vino blanco con huevas de arenque ahumado y pak choi	18,00 €
<i>Acompáñalo con pan de hogaza</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Acompáñalo con pan de cristal con tomate.....</i>	<i>3,50 €</i>

DE LA HUERTA

Puerro asado con salsa romesco, setas trufadas y katsuobushi.....	12,00 €
Rigatoni con salsa de tomate, berenjena, albahaca y burrata	16,00 €
Judión con demi glace vegetal, setas y verduras.....	12,00 €

DEL MAR

“All i pebre” de anguila ahumada al estilo Espolín.....	18,00 €
Pulpo a la parrilla con asadillo de verduras, mojo picón y parmentier al carbón.....	22,00 €
Lubina con espuma de mantequilla y estragón, alcaparras y piparras.....	30,00 €

DE LA MONTAÑA

Presa de vaca (300gr) con puré de patata con trufa negra y yema de huevo	22,00 €
Lagarto ibérico (180gr) con patata hojaldrada, compota de manzana y espárragos.....	22,00 €
Entrecot de ternera Montañesa (400gr) a la piedra de sal	30,00 €

ARROCES

Fideuá del Senyoret	22,00 €
Arroz Molino de Roca de sepionet y gamba roja.....	22,00 €
Arroz meloso de carabineros, boletus y trufa	30,00 €
Paella valenciana de pollo y pato.....	20,00 €

POSTRES

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada	8,00 €
Manzana, espuma de mascarpone y Baileys.....	8,00 €
Tarta de chocolate, aceite y sal.....	6,00 €
Lemon mango pie.....	8,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

WEEKLY

MENÚ DEGUSTACIÓN

- La Gilda XL con anchoa 00, atún rojo y oliva gordal
- Ostra con limonada y aceite de cebollino
- Vieiras en salsa de vino blanco, huevas y pak choi
- Hoja de shiso en tempura con panceta, calabaza y sésamo negro
- Canelón de pularda con bechamel trufada
- Presa de vaca con puré de patata trufado y yema de huevo
- Manzana, espuma de mascarpone y Baileys

Menú Degustación con maridaje.....60 €

MENÚ MEDIODÍA



MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES -TODOS INCLUIDOS-

Entrante del chef

Pepito de pan brioche relleno con pisto y bonito en conserva

Salmorejo, cogollo a la parrilla, huevo de codorniz y jamón

PRINCIPALES -ELEGIR UNO-

Fideuá de panceta, butifarra blanca y calabaza

Pollo a la parrilla con parmentier al carbón

Pescado del día con verduras de temporada (+5 €)

Arroz Molino de Roca con sepionet y gamba roja (+10€)

POSTRES -ELEGIR UNO-

Naranjas, nueces y miel (según temporada)

Mousse de chocolate

Lemon Mango Pie (+4€)

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada (+4€)

.....20 €