

# Tapas

---

|   |       |
|---|-------|
| La Gilda  | 3.50€ |
| <i>Gilda</i>  |       |
| Croquetón de jamón ibérico, foie y miel de piña       | 4.50€ |
| <i>Iberian ham croquette, foie and pine honey</i>     |       |
| Brioche, erizo de mar y anchoa del cantábrico         | 4.95€ |
| <i>Brioche, sea urchin, Cantabrian anchovy</i>        |       |
| Ostra cítrica   | 5.95€ |
| <i>Citrus oyster</i>                                  |       |
| Bao de torrezno meloso                                | 5.95€ |
| <i>Bao with soft pork belly</i>                       |       |
| Servicio de pan y aceite picual Verde Esmeralda       | 3.00€ |
| <i>Bread service with picual olive oil</i>            |       |
| Servicio extra de pan y aceite picual Verde Esmeralda | 1.50€ |
| <i>Extra bread service with picual olive oil</i>      |       |

## Entrantes

---

|   |        |
|---|--------|
| Ensalada de queso fresco, selección de encurtidos de la Terreta, tomate seco, trufa y piñones<br><i>Fresh cheese salad, selection of pickles, dried tomato, truffle and pine nuts</i> | 9.95€  |
| Mullador de tomates en texturas<br><i>Tomatoes salad</i>  | 10.00€ |
| Berenjena a la brasa, pimiento rojo dulce y sardina ahumada<br><i>Grilled eggplant, sweet pepper and smoked sardine</i>   | 11.95€ |
| Jamón de bellota<br><i>Iberian ham</i>  | 24.00€ |
| Atún rojo del mediterráneo "Cru"<br><i>Mediterranean red tuna tartar</i>  | 11.95€ |
| Steak tartar de vaca madurada<br><i>Matured beef steak tartare</i>  | 16.95€ |
| Costillas de cerdo "chupa dedos"<br><i>Pork ribs</i>  | 15.95€ |

## Arroces (Mínimo 2 personas)

---

|  |        |
|--|--------|
| Arroz meloso de presa ibérica<br><i>Mellow rice with Iberian pork</i>                            | 17.00€ |
| Arroz meloso de pato y setas de temporada<br><i>Mellow rice with duck and seasonal mushrooms</i> | 16.00€ |
| Arroz al horno (preparación 45 min)<br><i>Baked rice casserole (preparation 45 min)</i>          | 17.95€ |
| Arroz del senyoret<br><i>Seafood rice</i>  | 16.95€ |

## Pescados

---

|   |        |
|---|--------|
| Bacalao confitado, crema de patata, pimentón y aceituna negra<br><i>Codfish, potatoes cream, red paprika and black olives</i> | 19.95€ |
| Pulpo asado con crema de calabaza dulce-picante<br><i>Grilled octopus with sweet-spicy pumpkin cream</i>                      | 21.95€ |
| Corvina, crema de napicol y cítricos<br><i>Corvine, napicol cream and citrus</i>  | 18.00€ |

## Carnes

---

|  |        |
|--|--------|
| Tataki de pato, salsa hoisin, col y naranja<br><i>Duck tataki, hoisin sauce, cabbage and orange</i>                    | 21.95€ |
| Costilla de vaca madurada a baja temperatura<br><i>Matured beef rib at low temperature</i>                             | 22.95€ |
| Entrecot de vaca madurada 40 días (400gr)<br><i>Beef entrecote aged 40 days (400gr)</i>                                | 25.95€ |
| Presa Ibérica, patata hojaldrada y cebolletas confitadas<br><i>Iberian pork, potato mille-feuille and confit onion</i> | 22.95€ |

## Postres

---

|  |        |
|--|--------|
| Crema de limón, bergamota confitada, galleta de jengibre y roca cítrica<br><i>Lemon cream, confit bergamot, ginger cookie and citrus rock</i>                | 5.95€  |
| Tarta de queso melosa con frutos rojos<br><i>Cheese cake with red fruits</i>   | 6.95€  |
| Mousse de chocolate, azúcar moscovado, galleta de café, maracuyá y romero<br><i>Chocolate mousse, moscovado sugar, coffee crumble, maracuyá and rosemary</i> | 5.95€  |
| Nuestra versión del arnadí<br><i>Arnadí</i>  | 5.95€  |
| Los quesos (selección de 4 quesos según estación)<br><i>Cheese selection (4 types of cheese according to season)</i>   | 17.95€ |