SUCURSAL ACEITERA

TAPAS TO SHARE

Patatas bravas Sucursal 6,50
Sucursal potato Bomb 5,80
XL roast chicken croquette 3,80
Beef cheek croquette 2,80
Juan Manuel iberian ham 18
Smoke angus cured beef 17,50
Selection of 5 cheeses (France) 17,50
Andalusian-style fried squid 15,50
Soria crispy pork belly with honey and orange zest 8,50

Catalan flatbread with tomato 3,80

Russian salad 6,80
Gilda Sucursal 3,10
Classic gilda 2,80
Vegan gilda 2,90
Anchovy and marinated anchovy gilda 3,50
Octopus skewer 3,60
Spicy cheese skewer 3,40
Cheese in oil with pickled olives 6,50
Hot peppers with goat cheese (5 un) 5,60
Cantabrian anchovies (4 ud.) 10,40
Marinated white anchovies (6 filetes) 8,40
Small toast with anchovy, stracciatella and pistachio 5

Beef cheek brioche 13,50
(mayonesa de chipotle,cebolla en dos texturas)
Truffled bikini sandwich 11.50

OUR EGG DISHES

Broken eggs with iberian ham 15,50
Spanish omelette with potato and onion 8,50
Open-faced omelette with sobrasada and brie cheese13,50
Truffled potato and omelette onion 12
Artichokes with low temperature egg and truffled oil 14,50

Todos nuestros productos son de Km.0 provenientes de nuestro huerto
Para el tema de alergenos preguntar a nuestro personal

Suplemento de terraza 10%

SUCURSAL ACEITERA

TAPAS PARA COMPARTIR

Patatas bravas Sucursal 6,50
Bomba Sucursal 5,80
Croquetón xl de pollo rustido 3,80
Croqueta de carrillera 2,80
Jamón ibérico Juan Manuel 18
Cecina de Angus ahumada 17,50
Selección de 5 quesos (Francia) 17,50
Calamares andaluza 15,50
Torreznos de Soria con miel
y ralladura de naranja 8,50

Coca de vidre con tomate 3,80

Ensaladilla rusa 6,80
Gilda Sucursal 3,10
Gilda clásica 2,80
Gilda vegana 2,90
Matrimonio 3,50
Banderilla de pulpo 3,60
Banderilla de queso picante 3,40
Queso en aceite y aceitunas encurtidas 6,50
Pimientos picantes rellenos de queso 5,60
Anchoas Cantábrico doble 00 (4 ud.) 10,40
Boquerones (6 filetes) 8,40
Tosta de anchoa, stracciatella y pistacho 5

Brioxe de carrillera 13,50
(mayonesa de chipotle,cebolla en dos texturas)
Bikini trufado 11.50

NUESTROS HUEVOS

Huevos rotos con jamón 15,50
Tortilla de patata y cebolla 8,50
Tortilla abierta con sobrasada y queso brie 13,50
Tortilla de patata y cebolla trufada 12
Roto de alcachofas, huevo a baja temp. y aceite de trufa 14,50

Todos nuestros productos son de Km.0 provenientes de nuestro huerto
Para el tema de alergenos preguntar a nuestro personal

Suplemento de terraza 10%

SUCURSAL ACEITERA

DEL HUERTO A LA MESA

Tomate de Barbastro 14
(vinagreta de frutos secos con azúcar de caña, creme fraiche y rúcula)
Calabaza asada con tomillo, pico de gallo y crema agria 9.50
Verduras fritas con kimchi y almendras 4,50
Burrata con cherry, pesto de pistacho y albahaca 15
Ensalada de tomate con ventresca y alcaparrones 13
Berenjena a la llama con salsa teriyaki 13,80
(puré de celeri, cebolla encurtida, parmesano y mini brotes)

TIERRA Y MAR

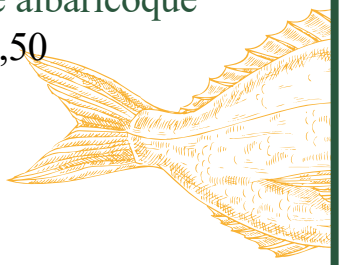
CARNES

Entraña de ternera con chimichurri 20
Albondigas con setas de temporada 9.50
Taco de rib eye 16
Dados de solomillo con salsa Café de París 24,50
Steak tartar "cortado a cuchillo" 22
Canelón de rustido con bechamel de hierbas, salsa de ternera y boniato 17

Guarnición:
Patatas fritas
3,80

PESCADOS

Pulpo a la mallorquina 25
Tartar de salmón 14,50
Gambas al ajillo 15,50
Ceviche de corvina y aguachile de albaricoque
17,50



PARA ACABAR

Cheesecake casero 7
Cremoso de pistacho 8
Tiramisú con helado de café y "carquinyolis"
6,50 Flan cremoso con nata 6,50
Pan con chocolate, aceite y sal 6,50
Trufas de chocolate 1,80 ud.

Todos nuestros productos son de Km.0 provenientes de nuestro huerto
Para el tema de alergenos preguntar a nuestro personal

Suplemento de terraza 10%

SUCURSAL ACEITERA

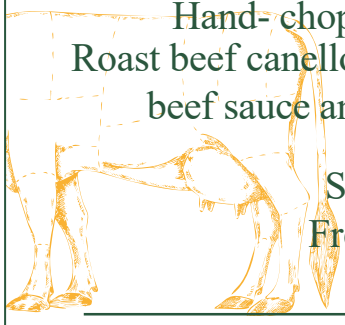
FROM GARDEN TO TABLE

Barbastro tomato 14
(nut vinaigrette with cane sugar, creme fraiche and rocket)
Roasted pumpkin with thyme, "pico de gallo" and sour cream 9.50
Fried vegetables with kimchi and almonds 4,50
Burrata with cherry tomatoes, pistachio pesto and basil 15
Tomato salad with tuna belly and capers 13
Flame- grilled aubergine with teriyaki sauce 13,80
(celery puree, pickled onion, parmesan and baby shoots)

LAND AND SEA

MEAT

Beef skirt steak with chimichurri 20
Meatballs with seasonal mushrooms 9.50
Ribeye steak taco 16
Diced beef tenderloin with Café de París 24,50
Hand- chopped steak tartare 22
Roast beef canelloni with herb bechamel, beef sauce and sweet potato 17



Side dish:
French fries
3,80

FISH

Majorcan- style octopus 25
Salmón tartare 14,50
Garlic prawns 15,50
Sea bass ceviche with apricot aguachile 17,50

TO FINISH

Homemade cheesecake 7
Pistachio cream 8
Tiramisú with coffee ice cream and "carquinyolis" 6,50
Creamy flan with whipped cream 6,50
Bread with chocolate, olive oil and salt 6,50
Chocolate truffles 1,80 ud.

Todos nuestros productos son de Km.0 provenientes de nuestro huerto
Para el tema de alergenos preguntar a nuestro personal

Suplemento de terraza 10%