



Nuestras gildas

APERITIVO VASCO REINVENTADO

GILDA DE TODA LA VIDA

La Gilda clásica que nunca falla: anchoa, piparra y aceituna verde.

GILDA DE CECINA

Una variante única con cecina de León, aceituna verde y queso cremoso; ideal para quienes disfrutan de los sabores intensos.

GILDA DE LA CASA

De las nuestras: boquerón, piparra, aceituna negra y un toque de tomate seco.

GILDA BRAVA

Nuestra especialidad: aceituna verde rellena de sardina ahumada, pimiento rojo, jalapeño y queso de oveja, acompañada de una perla de cebolla.

GILDA TINDER

El particular matrimonio de anchoa y boquerón, acompañado de aceituna negra, pimiento rojo y piparras.

GILDA DEL HUERTO

Con corazón de alcachofa, pimiento del piquillo, mazorca baby y aceituna verde, coronada con una perla de cebolla.

DEGUSTACIÓN DE GILDAS

Deléitate con una variedad de seis gildas caseras, ideal para quienes no pueden escoger solo una.

Entrantes

PERFECTOS PARA COMPARTIR

PATATAS ALIOLI / BRAVAS

Patatas fritas servidas con alioli, salsa brava o ambas, para quienes buscan sabores intensos y llenos de carácter.

Tapa / €6

Ración / €10

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

Patatas rústicas aliñadas y horneadas, acompañadas de jamón ibérico y huevos fritos.

GUACAMOLE CASERO

Guacamole fresco y casero, preparado con aguacates maduros y servido con totopos crujientes de maíz. Auténtico sabor en cada bocado.

Tapa / €8

Ración / €12



Entrantes

PERFECTOS PARA COMPARTIR

VITEL TONÉ

Láminas de ternera cubiertas con una cremosa salsa de atún, anchoas, aceitunas y alcaparras. Un clásico infalible.

Tapa / €9

Ración / €16

CHORIPÁN PORTEÑO

Chorizo criollo argentino en pan, acompañado de chimichurri, alioli, tomate y lechuga, servido con patatas rústicas.

PROVOLETA AL ESTILO MUÑECA

Queso provolone al horno gratinado con tomate seco y un toque mediterráneo de orégano y albahaca.

CHORIZO A LA SIDRA

¿Qué te podemos decir de este plato? Chorizo ibérico bañado en sidra, servido en una fuente de barro. Un clásico infalible.

Ensaladas

LIGERAS Y FRESCAS

BURRATA IBÉRICA

Burrata fresca sobre una cama de verduras, tomates cherry, láminas de parmesano, nueces troceadas, jamón ibérico y pesto genovés. Una ensalada con un toque gourmet.

BROTOS CON VITEL TONNÉ

Brotos tiernos de lechuga acompañados de nuestra salsa cremosa vitel tonn . Un giro elegante al clásico italiano.

ENSALADA DE LENTEJAS MEDITERRANEAS

Lentejas con rúcula, tomates cherry, nueces troceadas y cebolla morada, ali nadas con pesto genovés y terminadas con láminas de parmesano.



Ensaladas

LIGERAS Y FRESCAS

ENSALADA DE GARBANZOS Y AGUACATE

Garbanzos sobre brotes frescos, acompañados de aguacate, cebolla morada, tomate y un toque de lima.

PIMIENTOS ASADOS CON VENTRESCA

Pimientos asados sobre una mezcla de lechugas variadas, piparras, alcaparrones y aceitunas, con ventresca. Sabores tradicionales y llenos de carácter.

ENSALADA DE BOQUERONES

Rodajas de tomate fresco cubiertas con boquerones en vinagre caseros, aceitunas y alcaparras. Acompañado, como no podía faltar, de patatas fritas.

EXPLOSIÓN THAI

Laab Kai tailandés con pechuga de pollo, cebolla morada, lima, hierbabuena y cilantro. Una explosión de sabores exóticos.

Estándar / €8

+ Pollo Vegano / €10

ENSALADA DE PERDIZ

Perdiz en escabeche sobre una cama de verduras escalivadas, almendras laminadas y rulo de cabra.



Quesos y embutidos

TRADICIÓN Y CALIDAD EXTREMEÑA

SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Una tabla variada con los mejores quesos y embutidos de Extremadura, ideal para compartir y disfrutar.

DUÉTO IBÉRICO + QUESO

Una combinación perfecta de jamón ibérico cortado a cuchillo y queso de cabra semicurado. Uno de nuestros clásicos extremeños.

TABLA DE QUESOS EXTREMEÑOS

Una selección de quesos de cabra extremeños: semicurado, curado, sudado, con pimentón de la Vera y azul. Una experiencia única para amantes del queso.

Tapa / €10
Ración / €16

TABLA DE QUESOS VEGANOS

Una variedad de quesos 100% veganos hechos con anacardos ecológicos. Porque todos merecemos disfrutar del sabor del queso.

Tapa / €9
Ración / €16

TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

Una tabla variada con jamón ibérico, lomo, chorizo rojo extremeño y morcilla patatera. Los sabores tradicionales de Extremadura en tu paladar.

Tapa / €12
Ración / €18

JAMÓN IBÉRICO

Auténtico jamón ibérico extremeño, cortado a cuchillo. Un verdadero placer para el paladar.

Tapa / €12
Ración / €20

Empanadas argentinas

HECHAS A MANO. SABOR AUTÉNTICO

EMPANADA DE CARNE

Rellena de carne de ternera, huevo duro, aceitunas, pimiento y cebolla. Una empanada clásica llena de tradición y sabor.

Estándar / €3.80
Picante / €3.80

EMPANADA HUMITA

Rellena de maíz tierno, cebolla caramelizada, bechamel y parmesano. Suave, dulce y cremosa.

EMPANADA CAPRESE

Queso mozzarella, tomate y albahaca fresca. Una opción vegetariana llena de sabor mediterráneo.

EMPANADA CALABRESA

Chorizo rojo, cebolla, pimiento y queso mozzarella. Una empanada con un toque picante y auténtico.



Empanadas Argentinas

HECHAS A MANO. SABOR AUTÉNTICO

EMPANADA DE POLLO Y PESTO

Pollo jugoso, tomate fresco, queso mozzarella y pesto genovés. Una combinación fresca y sabrosa.

CESTA DEL BOSQUE

Portobello, puerro, bechamel y parmesano. Una combinación terrosa y suave.

EMPANADA MIXTA

Dados de jamón York y queso mozzarella. Una combinación sencilla e irresistible.

EMPANADA DE VERDURAS ASADAS

Pimientos asados, cebolla, berenjena, calabacín, ajo y rulo de cabra. Una delicia vegetariana llena de sabor.

EMPANADA SIN GLUTEN

Una versión sin gluten, rellena con tus sabores favoritos en un pimiento horneado.

Empanadas especiales

FUSIÓN ARGENTINA Y EXTREMEÑA

EMPANADA IBÉRICA

JAMÓN IBÉRICO EXTREMEÑO, TOMATES SECOS, CHIMICHURRI Y QUESO MOZZARELLA. UNA FUSIÓN IRRESISTIBLE DE SABORES.

EMPANADA DE QUESOS EXTREMEÑOS

QUESOS EXTREMEÑOS: SEMICURADO, CURADO Y AZUL DE CABRA. UNA OPCIÓN VEGETARIANA CON MUCHO CARÁCTER Y SABOR.

EMPANADA DE TORREZNOS

TORREZNOS DE SORIA CRUJIENTES, CEBOLLA CAMELIZADA, CUATRO QUESOS, PEPINILLOS Y MOSTAZA. UNA EXPLOSIÓN DE SABOR Y TEXTURA.



Empanadas Especiales

FUSIÓN ARGENTINA Y EXTREMEÑA

EMPANADA DE VACÍO DE TERNERA

VACÍO DE TERNERA ASADO Y DESMECHADO, COMBINADO CON QUESO PROVOLONE Y ACOMPAÑADO DE SALSA CRIOLLA. UNA DELICIA QUE TE TRANSPORTARÁ A LOS SABORES MÁS AUTÉNTICOS.

EMPANADA VEGANA

DISPONIBLE EN VERSIÓN POLLO (POLLO Y QUESO VEGANO CON CHAMPIÑONES) O VERSIÓN CARNE (CARNE VEGANA, CEBOLLA, PIMIENTOS Y ACEITUNA VERDE). UNA EXCELENTE OPCIÓN 100% VEGANA.

+ Pollo Vegano / €4.6

+ Carne Vegana / €4.6

Pizzas caseras

RECETA TRADICIONAL. MASA ARTESANA

PIZZA NAPO(LITANA)

La clásica pizza napolitana, con mozzarella, rodajas de tomate y albahaca fresca. Sabores auténticos de Italia.

Estándar / €12

+ Queso Vegano / €14

PIZZA FUGAZZA

Estilo argentino con cebolla caramelizada y mozzarella. También disponible con rulo de cabra para un extra de cremosidad.

Estándar / €12

+ Queso Vegano / €14

PIZZA IBÉRICA

Jamón ibérico, rúcula fresca, mozzarella y parmesano se fusionan en una combinación de sabores auténticos e intensos que celebran la tradición ibérica.

PIZZA CHANCHO

Para los amantes del embutido: mozzarella y tu elección de chorizo ibérico o morcilla patatera, directamente desde Extremadura.

Chorizo Ibérico / €12

Morcilla Patatera / €14

PIZZA CAPRICCIO

Una pizza gourmet con burrata, jamón ibérico extremeño, pesto genovés y tomates cherry confitados. No te la puedes perder.

PIZZA (N) QUESOS

Si eres amante del queso y los sabores intensos, esta pizza es para ti. Una mezcla de quesos semicurados, curados y azul de cabra que te encantará.

PIZZA MIXTA

Jamón York en dados y mozzarella fundida. Sencilla e irresistible.



Pizzas Caseras

RECETA TRADICIONAL. MASA ARTESANA

PIZZA VEGGIE

Verduras asadas lentamente sobre una base de mozzarella. Añade rulo de cabra para un toque extra de cremosidad y sabor.

Estándar / €12

+ Rulo de Cabra / €14

+ Queso Vegano / €14

Postres

EL FINAL PERFECTO

CHOCOTORTA ARGENTINA

Una tentación elaborada con galletitas de chocolate, queso crema y dulce de leche. Un postre tan delicioso que no querrás compartir.

TARTA DE QUESO

Al horno, como debe ser, con su cama de galleta.

ALFAJORES CASEROS

Deliciosos, unidos por una capa de dulce de leche. Disponibles también con un toque de coco para los más golosos.

AFFOGATO CLÁSICO

Una bola de helado servida con café espresso, nata montada y almendras laminadas. El final perfecto para tu comida, simple y sofisticado.

POSTRE DEL DÍA

¡Descubre algo nuevo en cada visita! Nuestro menú de postres cambia constantemente para ofrecerte opciones de mercado perfectas para sorprender a tu paladar.