ESP

MENÚ HINCHA

Servicio de pan y salmorejo
La Gilda de corvina
Ensaladilla de gambas blanca al ajillo
Mejillones Thai-Andaluces
Arroz del Señorito con gamba roja
o
Arroz negro con choco, langostinos y alioli
Piña a la brasa con helado de coco y yogur
Oblea de queso fresco y Quin Cacau

El menú se servirá a mesa completa 62€ p/p

LOS APERITIVOS

La Gilda de lomo de atún (2u.)	8,5€
La Gilda de corvina (2u.)	5,5€
Matrimonio (3u.)	14€
Paletilla ibérica	29€
Pan con tomate	5,5€

LOS CRUDOS

Ostra al Natural nº2 (6u.)	35€
Un viaje de Ostras por el mundo: (5u.) Andaluza - con agua de gazpacho Francesa - al natural Vasca - con "pipirrana" Bretona - con chalota y vinagre Japonesa - con ponzu y soja	35€
Steak tartar de vaca seleccionada	24€
Tartar de atún picante sobre arroz japonés	25€

LOS VEGETALES

Nuestra ensalada César con chicharrón de Cádiz	22€
Berenjena asada, aguacate, miso, mostaza natural, sésamo y yogur	18€
Aguacate a la brasa con "Pico de Gallo"	16€
Ensalada de tomate con queso Andaluz y vinagre de jerez	16€
Ensalada de tomate con gamba roja	32€

LOS IMPRESCINDIBLES

Ensaladilla con gamba blanca al ajillo	28€
Tiradito de pez limón, ponzu de maracuyà y wasabi	28€
Mejillones Thai-Andaluces	20€
Calamares en Tempura con queso, rúcula y mahonesa cítrica	22€
Macarrones de Messi, boloñesa ibérica de la abuela	26€

LOS CARPACCIOS

Carpaccio de calabacín y berenjena a la brasa con pesto de piñones	18€
Carpaccio de lomo atún con "agua de Lurdes"	32€
Trio de Carpaccio de ternera, vaca y wagyu nacional con salsa tartara	44€
"Duo de Txuketón" de ventresca de atún: carpaccio y soasado con aguacate, tomate y wasabi	46€

LOS ARROCES

Precio por persona. Mínimo para 2 personas

Arroz del señorito con gamba roja	32€
Arroz negro con choco, langostinos y allioli	30€
Arroz meloso con carpaccio de gamba roja	36€
Arroz de secreto Ibérico, butifarra, setas y vieiras	28€
Arroz de verduras de temporada	26€

DEL MAR A LA BRASA

Pescado de lonja	90€/Kg
Almejas al ajillo y vino manzanilla	20€
Gamba roja	21€/100g
Cigalas	15€/100g
Marisco del día	S/M

DEL CAMPO A LA BRASA

The No. 10 Burguer	26€
Secreto ibérico con chimichurri	30€
Solomillo de ternera con puré de patatas	32€
Verduras a la brasa con salsa romesco	20€
Pollo picantón "a l´ast" con boniato	26€
Chuletón de vaca seleccionada con salsa bearnesa	110€/kg
Salsa extra	2€

LOS ACOMPAÑAMIENTOS

Para las carnes y pescados

Lechuga francesa con cebolla dulce	6€
Cogollos a la brasa	6€
Patatas fritas	6€
Puré de patatas	6€
Boniato asado	6€

Servicio de pan y salmorejo 3,50€ por persona

I.V.A 10% incluido

Cuidamos de usted...

Información de alérgenos a su disposición. Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1021/2022 en materia de prevención de parasitosis por Anisakis.

DESCUBRA NUESTROS ESPECIALES DEL DÍA