

CARTA 2026 {Entretempos}

--- LATAS Y CONSERVAS ---

Mejillones fritos en escabeche	9.50
Navajas al natural (6/8piezas)	7.50
Anchoas Don Bocarte (10/12 piezas)	16.00
Anchoas Catalina reserva (10/12piezas)	18.00
Lomito ibérico bellota 100gr	8.00/12.00
Selección de quesos pequeños productores	4€/pax

--- APERITIVOS ---

Gilda	3.50
Almendra Marcona frita con hueva de mújol	3.50
Ens. Rusa con piparras y tarantelo de atún rojo	5.00/8.00
Marinera tradicional	2.90
Croqueta de jamón	1.90
Croqueta del mes	1.90
Taco de Bacalao en tempura	3.50
Empanadilla de cordero segureño	2.50
Sándwich Pastrami	
	7.00

--- PLATOS PARA COMPARTIR ---

Bravas	7.50
Berenjena lacada, queso Zarcillera	9.00
Puerros confitados con carbonara de sobrasada	12.00
Ensalada de tomate de temporada y ventresca	12.00
Setas con almejas	14.00
Mollejas de Cordero segureño	13.50
Calamar nacional a la plancha	15.50
Pulpo con parmentier y panceta Joselito	18.00
Foie ecológico en salazón y confitura de pera	16.50
Steak tartar clásico	17.50

Servicio de pan 1€ por persona

--- PRINCIPALES---

--Pescados--

Rodaballo al horno, bearnesa y alcaparras fritas	18.00
Bacalao al vapor con bechamel de puerros y pistachos	19.00
Corvina al horno	20.00

--Carnes--

-Cerdo

Carrillera estofada con vino de Bullas y parmentier	14.50
Pluma de cerdo ibérico con pimientos de padrón	18.00

-Cordero

Paletilla de cordero lechal al horno	24.00
--------------------------------------	-------

-Vaca

Lomo alto (350gr)	26.00
Presa madurada 30 días (400gr)	30.00
Chuletón Novilla Simmental (500gr)	35.00

POSTRES (Fuera de carta)	6.00
--------------------------	------

En cocina: Mara, José, Ginés y Carlos

En sala: Antonio, María, Lucía, Paco y Paula

