

## COMPARTIR

Gilda Gourmet (Bacallà, <i>tronja</i> , oliva, tomàquet i piparra)	4,5€
Filet d' anxova i pà amb melmelada de tomàquet	3 filetes 12€/6 filetes24€
Pernil ibèric de glà	29€
Anguila sobre mil fulls i crema de mascarpone i figues(1u.)	5€
Croqueta de gamba i lluç (1u.)	3€
Croqueta ceps (1u.)	3€
Bunyol de bacallà amb llet de coco i curry suau (1u.)	3€
Patata Brava (1u.)	2,5€
Bao de costella i salsa hoisin amb maionesa japonesa(1u.)	7€

## ENTRANTS

Amanida de tomàquet, alvocat, ceba tendre i ventresca de tonyina	14€
Steak Tartar de vaca eco del Cal Tomás	18€
Carxofes confitades amb pernil d'ànec i parmesà	16€
Bolets de temporada, botifarra esparracada, ou ferrat i jugo de rostit	19€
Cassoleta de mongetes de St Pau amb kokotxes de bacallà	18€
Cigrons amb gamba vermella	21€
Encenalls de porchetta trufada amb carbassa rustida	18€

## ARRÒS I PASTA

Arròs de llàgrima ibèrica amb carxofes	18€
Arròs melòs de gamba vermella i sipia	23€
Fideuà d' ànec i múrgulas	21€
Gnoccis amb crema de parmesà, avellanes i brunoise de poma àcida	24€

## PEIX

Calamar de potera a la planxa amb favetes baby	20€
Bacallà "a la llauna" de l' avi Luis	21€
Llobarro, céleri y espàrrecs verdes	22€
Turbot donostiarra	23€

## CARN

Caneló de rostit de carn i foie amb beixamel trufada	18€
Filet de vedella amb murgules a la crema	25€
Espatlla de xai eco de Cal Tomàs amb albergínia amb miso i soia	26,5€
Entranya de Wagyu a la parrilla i pebrots del piquillo confitats	29,9€

Pà amb mantega 3€

Pà de coca, tomàquet i oli d'oliva 4,5€