

PARA COMPARTIR

Per compartir / To share

Nuestra Gilda: Anchoa 00, piparra, aceituna con cremoso de anchoa. **4€**

La nostra Gilda: Anxova 00, piparra, oliva amb cremós d'anxova.

Our "Gilda": Skewer 00 Anchovy, piparra pepper, olive with creamy anchovy filling.

Croqueta artesana de jamón ibérico (5 ud). **12€**

Croqueta artesana de pernil ibèric (5 ud).

Artisan Iberian Ham Croquettes (5 units).

Croqueta artesana de setas y trufa (5 ud). **12€**

Croqueta artesana de bolets i tòfona (5 ud).

Artisan mushroom & truffle Croquettes (5 units).

Jamón de Bellota (100g) con pan de cristal y tomate rallado. **24€**

Pernil de Gla (100g) amb pa de vidre i tomàquet ratllat.

Acorn-fed Iberian Ham (100g) with "crystal" bread and grated tomato.

Selección de quesos catalanes con mermelada y tostadas (preguntar por las referencias del día). **18€**

Selecció de formatges catalans amb mermelada i torradetes (pregunteu per les referències del dia).

Selection of Catalan Cheeses with jam and toasts (ask about today's selection).

Pan de cristal con tomate. **6€**

Pa de vidre amb tomàquet.

"Crystal" Bread with Tomato.

ENSALADAS

Amanides / Salads

Ensalada de tomates de temporada, stracciatella ahumada, gel de oliva Kalamata y brotes. **16€**

Amanida de tomàquets de temporada, stracciatella fumada, gel d'oliva Kalamata i brots.

Seasonal Tomato Salad, smoked stracciatella, Kalamata olive gel, and microgreens.

Ensalada César con pollo a baja temperatura, croutons, parmesano y su salsa. **16€**

Amanida Cèsar amb pollastre a baixa temperatura, croutons, parmesà i la seva salsa.

Caesar Salad with slow-cooked chicken, croutons, Parmesan, and Caesar dressing.

ENTRE-PANES

Entre-pans / Sandwiches and brioches

Bikini de sobrasada ibérica, miel de romero y queso Brie fundido. Bikini de sobrassada ibèrica, mel de romaní formatge Brie fos. <i>Iberian Sobrassada "Bikini" (Toastie), rosemary honey and melted Brie cheese.</i>	12€
Bikini trufado de jamón ibérico y queso Comté fundido. Bikini tòfonat de pernil ibèric i formatge Comté fos. <i>Truffled Iberian Ham "Bikini" (Toastie): and melted Comté cheese.</i>	15€
Brioche de calamar, tajín, lemon curd y mayonesa de wasabi (2 ud). Briox de calamars, tajín, lemon curd i maionesa de wasabi (2 ud). <i>Squid Brioche, tajín, lemon curd, and wasabi mayonnaise (2 units).</i>	14€
Brioche de papada melosa con salsa Espinaler, pepinillos, menta y mayonesa yakiniku (2 ud). Briox de papada melosa amb salsa Espinaler, cogombrets, menta i maionesa yakiniku (2u) Meltingly tender pork jowl brioche with Espinaler sauce, gherkins, mint and yakiniku mayonnaise (2 pcs)	14€
Smash Burger 100% ternera madurada con queso cheddar y salsa de la casa (cremosa, dulce, ácida y ligeramente picante). Smash Burger 100% vedella madurada amb formatge cheddar i salsa de la casa (cremosa, dolça, àcida i lleugerament picant). <i>Smash Burger 100% aged beef with cheddar cheese and house sauce (creamy, sweet, tangy, and slightly spicy).</i>	15€
Patatas fritas caseras con nuestro toque Patates fregides casolanes amb el nostre toc <i>Homemade fries with our signature touch</i>	6€
Nuestras patatas con mojo picón. Les nostres patates amb "mojo picón". <i>Our Potatoes with "mojo picón" sauce.</i>	9,5€

POSTRES ARTESANOS

Postres artesanes / Artisan desserts

Tarta de chocolate cremoso Pastís de xocolata cremosa <i>Creamy Chocolate Cake</i>	8€
Pastel de queso cremoso Pastís de formatge cremós <i>Creamy Cheesecake</i>	8€
Helado de vainilla mexicana con nueces de macadamia caramelizadas Gelats de vainilla mexicana amb nous de macadàmia caramel·litzades <i>Mexican Vanilla with caramelized macadamia nuts ice cream.</i>	7€
Helado de Chocolate negro Gran Cru 70% Gelats de xocolata negra Gran Cru 70% <i>Grand Cru Dark Chocolate 70% ice cream.</i>	7€
Plato de frutas Plat de fruita <i>Fruit Platter</i>	10€