

PER PICAR

Patates xips	2 €
Olives farcides	3'5 €
Banderilles "Gilda"	2'2 €
Tapa de llonganissa o formatge manxego	8'5 €
Anxoves del cantàbric 00 amb coca de vidre	9'5 €
Seitons en vinagre	9 €
Croquetó de pernil, rostit i bacallà	3'9 €
Patates d'olot de carn o bacallà	9'8 €
Aletes de pollastre	9'8 €
Tapa de paté amb poma	8 €

Llaunes

Musclos en escabetx	4'8 €
Escopinyes de Bermeo	11'9 €
Suprema de ventresca de bonítol	12'5 €

COMBO Aperitiu 14'95 €

Patates Xips
Olives
Musclos en escabetx
Tapa de llonganissa
Escopinyes (sup. 9'80 €)

ENTRANTS

Amanida verda	8'9 €
Amanida Burrata	13'5 €
Amanida de formatge de cabra	12'5 €
Ensaladilla russa	9'5 €
Paté amb poma	14'5 €
Foie micuit amb confitura de figues	19'5 €
Anxoves 00 amb coca de vidre	14'5 €
Carxofes amb encenalls de pernil ibèric	12'8 €
Espatlla ibèrica 100% de gla	29 €
Assortit d'ibèrics	39 €
Assortit de formatges	35 €
Croqueta casolana	2'4 €
Canelons de l'àvia	15'9 €
Raviolis de carn	12'9 €
Raviolis vegetals d'albergínia	12'9 €
Ceps confitats	22'9 €
Ostra especial XL núm. 0	4'8 €

(6u - 27 € | 6u + 2 copes de vi o cava - 34 €)

Ostra fine claire	3'2 €
-------------------	-------

(6u - 18 € | 6u + 2 copes de vi o cava - 25 €)

DEL MAR

Tellerines	14'5 €
Calamarsons enfarinats	16'9 €
Bacallà al pil pil	19'5 €
Xipirons en la seva tinta	19'5 €
Pota de pop amb patata	23'9 €
Orada al forn	24'5 €
Llobarro al forn	24'5 €
Cloïses a la planxa	19 €
Escopinyes a la planxa	17 €
Seitons fregits	12'5 €
Musclos al vapor	12'9 €
Gamba de Palamós	28 €
Kokotxas al pil-pil	24'5 €
Salmó a la planxa	16'5 €
Calamars a la planxa	19'5 €
Peix del dia	S/M

DE LA TERRA

Secret ibèric	16'5 €
Entrama de vedella	18'5 €
Aranyeta de vedella	17'5 €
Tataki d'entrecot de vedella	19'8 €
Entrecot de Llom alt de vedella femella (400gr sense òs)	28'5 €
Steak tartar	19'5 €
Carpaccio de vedella	16'5 €
"Ojo de Bife" de vaca	22'5 €
Magret d'ànec	18'5 €
Txuletó de vaca Madurada 1kg	72 €

PARA PICAR

Patatas chips	2 €
Aceitunas rellenas	3'5 €
Banderillas "Gilda"	2'2 €
Tapa de longaniza o queso manchego	8'5 €
Anchoas del Cantábrico 00 con coca de vidrio	9'5 €
Boquerones en vinagre	9 €
Croquetón de jamón, asado y bacalao	3'9 €
Patatas de Olot de carne o bacalao	9'8 €
Alitas de pollo	9'8 €
Tapa de paté con manzana	8 €
<u>Conservas</u>	
Mejillones en escabeche	4'8 €
Berberechos de Bermeo	11'9 €
Suprema de ventresca de bonito	12'5 €
<u>Combo Aperitivo</u>	14'95 €
Patatas chips	
Aceitunas	
Mejillones en escabeche	
Tapa de longaniza	
Berberechos (suplemento 9,80 €)	

DEL MAR

Tellerinas	14'5 €
Calamares a la andaluza	16'9 €
Bacalao al pil pil	19'5 €
Chipirones en su tinta	19'5 €
Pata de pulpo con patata	23'9 €
Dorada al horno	24'5 €
Lubina al horno	24'5 €
Almejas a la plancha	19 €
Berberechos a la plancha	17 €
Boquerones fritos	12'5 €
Mejillones al vapor	12'9 €
Gamba de Palamós	28 €
Cocochas al pil pil	24'5 €
Salmón a la plancha	16'5 €
Calamares a la plancha	19'5 €
Pescado del día	S/M

ENTRANTES

Ensalada verde	8'9 €
Ensalada de burrata	13'5 €
Ensalada de queso de cabra	12'5 €
Ensaladilla rusa	9'5 €
Paté con manzana	14'5 €
Foie micuit con confitura de higos	19'5 €
Anchoas 00 con coca de vidrio	14'5 €
Alcachofas con virutas de jamón ibérico	12'8 €
Paleta ibérica 100% de bellota	29 €
Surtido de ibéricos	39 €
Surtido de quesos	35 €
Croqueta casera	2'4 €
Canelones de la abuela	15'9 €
Raviolis de carne	12'9 €
Raviolis vegetales de berenjena	12'9 €
Setas ceps confitadas	22'9 €
Ostra especial XL número 0	4'8 €
(6u - 27 € 6u + 2 copas de vino o cava - 34 €)	
Ostra fine claire	3'2 €
(6u - 18 € 6u + 2 copas de vino o cava - 25 €)	

DE LA TIERRA

Secreto ibérico	16'5 €
Entraña de ternera	18'5 €
Aranyeta de ternera	17'5 €
Tataki de entrecot de ternera	19'8 €
Entrecot de lomo alto de ternera hembra	28'5 €
(400g sin hueso)	
Steak tartar	19'5 €
Carpaccio de ternera	16'5 €
Ojo de bife de vaca	22'5 €
Magret de pato	18'5 €
Chuletón de vaca madurada 1kg	72 €

TO NIBBLE

Chips	2 €
Stuffed olives	3'5 €
Gilda skewers	2'2 €
Longaniza sausage or Manchego cheese tapa	8'5 €
Cantabrian anchovies 00 with glass bread	9'5 €
Marinated anchovies	9 €
Large croquette of ham roasted meat and cod	3'9 €
Olot-style potatoes with meat or cod	9'8 €
Chicken wings	9'8 €
Paté with apple tapa	8 €
<u>Canned goods</u>	
Pickled mussels	4'8 €
Cockles from Bermeo	11'9 €
Bonito tuna belly supreme	12'5 €
<u>Appetizer Combo</u>	14'95 €
Potato chips	
Olives	
Pickled mussels	
Longaniza sausage tapa	
Cockles (extra 9.80 €)	

FROM THE SEA

Wedge clams	14'5 €
Floured squid	16'9 €
Cod in pil pil sauce	19'5 €
Baby squid in its ink	19'5 €
Octopus leg with potato	23'9 €
Baked gilt-head bream	24'5 €
Baked sea bass	24'5 €
Grilled clams	19 €
Grilled cockles	17 €
Fried anchovies	12'5 €
Steamed mussels	12'9 €
Palamós prawns	28 €
Cod cheeks in pil pil sauce	24'5 €
Grilled salmon	16'5 €
Grilled squid	19'5 €
Fish of the day	S/M

STARTERS

Green salad	8'9 €
Burrata salad	13'5 €
Goat cheese salad	12'5 €
Russian salad	9'5 €
Paté with apple	14'5 €
Foie micuit with fig jam	19'5 €
Cantabrian anchovies 00 with glass bread	14'5 €
Artichokes with Iberian ham shavings	12'8 €
100% acorn-fed Iberian shoulder	29 €
Iberian cold cuts selection	39 €
Cheese platter	35 €
Homemade croquette	2'4 €
Grandma's cannelloni	15'9 €
Meat ravioli	12'9 €
Vegetarian eggplant ravioli	12'9 €
Confit porcini mushrooms	22'9 €
Special XL oyster number 0	4'8 €
(6 pcs - 27 € 6 pcs + 2 glasses of wine or cava - 34 €)	
Fine claire oyster	3'2 €
(6 pcs - 18 € 6 pcs + 2 glasses of wine or cava - 25 €)	

FROM THE LAND

Iberian pork secreto	16'5 €
Beef flank	18'5 €
Beef skirt	17'5 €
Beef ribeye tataki	19'8 €
High loin ribeye of female beef	28'5 €
(400g boneless)	
Steak tartare	19'5 €
Beef carpaccio	16'5 €
Ribeye steak "Ojo de Bife"	22'5 €
Duck magret	18'5 €
1kg dry-aged beef T-bone	72 €

À GRIGNOTER

Chips	2 €
Olives farcies	3'5 €
Brochettes Gilda	2'2 €
Tapa de saucisse longaniza ou fromage Manchego	8'5 €
Anchois du Cantabrique 00 avec pain de verre	9'5 €
Anchois marinés au vinaigre	9 €
Croquette géante de jambon rôti et morue	3'9 €
“Patates d’Olot” à la viande ou à la morue	9'8 €
Ailes de poulet	9'8 €
Tapa de pâté avec pomme	8 €
<u>Conserves</u>	
Moules marinées	4'8 €
Coques de Bermeo	11'9 €
Suprême de ventrèche de bonite	12'5 €
<u>Combo Apéritif</u>	14'95 €
Chips de pommes de terre	
Olives	
Moules marinées	
Tapa de longaniza	
Coques (supplément 9,80 €)	

DE LA MER

Tellines	14'5 €
Calamars farinés	16'9 €
Morue au pil pil	19'5 €
Petits encornets dans leur encre	19'5 €
Pied de poulpe avec pomme de terre	23'9 €
Dorade au four	24'5 €
Bar au four	24'5 €
Palourdes à la plancha	19 €
Coques à la plancha	17 €
Anchois frits	12'5 €
Moules à la vapeur	12'9 €
Crevette de Palamós	28 €
Joues de morue au pil pil	24'5 €
Saumon à la plancha	16'5 €
Calamars à la plancha	19'5 €
Poisson du jour	S/M

ENTRÉES

Salade verte	8'9 €
Salade burrata	13'5 €
Salade au fromage de chèvre	12'5 €
Salade russe	9'5 €
Pâté avec pomme	14'5 €
Foie micuit avec confiture de figues	19'5 €
Anchois 00 avec pain de verre	14'5 €
Artichauts aux copeaux de jambon ibérique	12'8 €
Épaule ibérique 100 % bellota	29 €
Assortiment de charcuteries ibériques	39 €
Plateau de fromages	35 €
Croquette maison	2'4 €
Cannellonis de grand-mère	15'9 €
Raviolis à la viande	12'9 €
Raviolis végétariens à l’aubergine	12'9 €
Cèpes confits	22'9 €
Huître spéciale XL numéro 0	4'8 €
(6u - 27 € 6u + 2 verres de vin ou cava - 34 €)	
Huître fine claire	3'2 €
(6u - 18 € 6u + 2 verres de vin ou cava - 25 €)	

DE LA TERRE

Secreto de porc ibérique	16'5 €
Hampe de veau	18'5 €
Aranyeta de veau	17'5 €
Tataki d’entrecôte de veau	19'8 €
Entrecôte de faux-filet de génisse	28'5 €
(400g sans os)	
Steak tartare	19'5 €
Carpaccio de veau	16'5 €
Entrecôte “Ojo de Bife” de vache	22'5 €
Magret de canard	18'5 €
Côte de bœuf maturée 1kg	72 €