

COMIDA

DESAYUNOS

TOMATE	2,50€
QUESO FUNDIDO	3€
JAMÓN SERRANO	3,20€
CECINA DEL LEÓN	3,50€
QUESO MANCHEGO	3,50€
FUET	3,50€
SOBRASADA IBICENCA DE CA’N ROS	4€
LOMO IBÉRICO	5€
JAMÓN IBÉRICO	7€

Cada ingrediente extra 1€

BOCADILLOS

JAMÓN SERRANO	7€
FUET DE VIC	7€
CECINA DE LEÓN	7€
QUESO MANCHEGO	7€
SOBRASADA IBICENCA DE CA’N ROS	7,50€
LOMO IBÉRICO	8,50€
JAMÓN IBÉRICO	10€

Cada ingrediente extra 1€

BIKINIS

CLÁSICO	9€
TRUFADO	11€
SOBRASADA (con queso ses cabretres y miel)	11€

EMBUTIDOS

Acompañados de pan con tomate	
JAMÓN IBÉRICO	24€
SOBRASADA IBICENCA DE CA’N ROS	8€
FUET DE VIC	8€
CECINA DE LEÓN	8€
CHICHARRÓN (con limón y pimienta)	8€
LOMO IBÉRICO	9€
MICUIT DE FOIE con mermelada de higo.	12€
SURTIDO DE EMBUTIDOS	20€
Sobrasada, cecina de león, lomo ibérico y fuet.	

TAPAS

PATATAS GRUESAS	3,80€
con salsa espinaler.	

COMBINADO PATATAS GRUESAS	12€
Patatas gruesas con piparras y mejillones en escabeche.	

ACEITUNAS	3€
-----------	----

ACEITUNAS GORDAL	4€
------------------	----

ALMENDRAS FRITAS SALADAS	4€
--------------------------	----

GILDA ANCHOA	3€
aceituna, piparra, anchoa y tomate seco.	

GILDA BOQUERÓN	3€
aceituna, piparra, boquerón y ajo.	

GILDA MATRIMONIO	3€
aceituna, piparra, boquerón y anchoa.	

GILDA BORN	5€
anchoa, esferificación de aceituna y salsa de piparra.	

PEPERONCINI	2€
pimiento piquillo relleno de queso.	

ALCACHOFAS A LA BRASA EN ACEITE	8€
---------------------------------	----

DADOS DE SALMÓN AHUMADO	10€
con miel de trufa y queso crema.	

BOQUERONES	8€
con ralladura de naranja y limón.	

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO (unidad)	2,60€
---------------------------------	-------

MEJILLONES EN ESCABECHE	6€
-------------------------	----

BERBERECHOS AL NATURAL	15€
------------------------	-----

ALMEJAS BLANCAS AL NATURAL	9€
----------------------------	----

ALMEJAS AL NATURAL JAPÓNICA	15€
-----------------------------	-----

ENSALADILLA RUSA CON PIPARRAS	9€
-------------------------------	----

ENSALADILLA RUSA CON MEJILLONES	11€
---------------------------------	-----

CANELONES DE BACALAO	10€
con bechamel.	

QUESOS

Acompañados de mermelada de higos, nueces y pan tostado.

SES CABRETES, Ibiza.	8€
Leche pasteurizada de cabra y cuajo vegetal. Tierno, curado menos de 20 días y elaborado de forma artesanal.	

IDIAZÁBAL AHUMADO, País Vasco.	8€
Leche cruda de oveja latxa, curado un mínimo de 60 días. Textura fina, elástica y sabor ligeramente picante al madurar.	

EL BOSQUE, La Mancha.	8€
Leche cruda de oveja, curado 10 meses. Queso manchego de gusto intenso con aromas a romero y tomillo.	

BLAU CERETÀ, Cataluña.	8€
Leche cruda de vaca. Producido en Ger (La Cerdanya). Queso azul, de maduración larga, de pasta firme y untuosa, color ocre y retrogusto salino con un ligero picor.	

GARROTXA SANT GIL D’ALBIÓ, Cataluña.	8€
Leche pasteurizada de cabra . Queso semicurado de textura cremosa y compacta. Sabor intenso y equilibrado. Ligeramente salado y con un punto de acidez, con aroma final a nuez.	

CHEDDAR WHISKEY, Lancashire, Reino Unido.	8€
Leche pasteurizada de vaca prensado manualmente. De sabor dulce y suaves matices a madera y nuez, provenientes del whiskey.	

BRILLAT SAVARIN, Seine-et-Marne, Francia.	8€
Leche cruda de vaca y corteza fermentada. Muy cremoso, con una untuosa pasta blanca. Delicadamente salino y ácido. Podemos encontrar aromas frescos de mantequilla y crema.	

LE PAVE TOULOUSIAN, Aveyron, Francia.	8€
Leche cruda de vaca de pasta semi-blanda. Combinado con la pimienta de Timut aporta un carácter único, uniendo la frescura de un queso joven con el cítrico de la pimienta.	

SURTIDO DE 3 QUESOS	18€
---------------------	-----

SURTIDO DE 5 QUESOS	24€
---------------------	-----

Tenemos a su disposición carta de alérgenos

BORN

VERMUTERÍA

BAR DE VINOS

CAFÉS DE ESPECIALIDAD

