



APERITIVOS

GILDA BINILO

2.90€

Con pastrami y queso semicurado.



COJONUDO BINILO

3.50€

Pani-puri relleno de curry de chorizo y manzana, hummus y huevo de codorniz.



BROCHETA DE OREJA FRITA

3.90€

Con salsa de tamarindo y lactonesa de ajo.
Opción sin gluten.



MINI CROISSANT RELLENO DE GUIISO DE RABO DE TERNERA, SU SALSA Y QUESO RONKARI

6€



MEDIAS RACIONES

SÓLO PARA LA BARRA Y LA TERRAZA

ALMITAS DE SORIA CON CREMA DE HUEVO FRITO

10€

Fino crujiente de torrezno con piparra y ralladura de cítricos.



ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

10€



BOQUERONES CON TOMATE ALIÑADO Y VINAGRE DE MANGO

10€



VELO DE PANCETA IBÉRICA CON PICOS DE PAN RÚSTICOS LARGOS

10€

Opción sin gluten.



ENTRANTES FRÍOS

ENSALADILLA DE MEJILLÓN EN ESCABECHE

17€



BOQUERONES CON TOMATE ALIÑADO Y VINAGRE DE MANGO

17€



CARPACCIO DE VACA CON SEMICURADO, TOMATE RALLADO Y ALIÑO DE STEAK-TARTAR

18€



ENTRANTES CALIENTES

ALMITAS DE SORIA CON CREMA DE HUEVO FRITO

17€

Fino crujiente de torrezno con piparra y ralladura de cítricos.



MORCILLA DE BURGOS CON KÉTCHUP DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO [3 PAX]

14€

CROQUETAS DE JAMÓN [7 UD. (2€ POR UNIDAD AÑADIDA)]

15€



VELO DE PANCETA IBÉRICA CON PICOS DE PAN RÚSTICOS LARGOS

16€

Opción sin gluten.



CAZÓN FRITO CON MAYONESA CÍTRICA

19€



PRINCIPALES

BIKINI DE PASTRAMI CON QUESO Y SALSA TÁRTARA **18€**



TORTILLA DE PATATA CON CEBOLLA **14€**



TORTILLA DE SOBRASADA Y MIEL PICANTE **17€**



POLLO KARAAGE, NAMASU [ENSALADA DE ZANAHORIA Y DAIKONI] Y SALSA AGRIDULCE DE KIWI **17€**



PUERRO CONFITADO CON ROMESCO Y QUESO CURADO **15€**

Opción sin gluten.



ALBÓNDIGAS CASERAS CON SALSA DE JEREZ Y ZANAHORIAS TATEMADAS

18€



HAMBURGESA [LA DE TODA LA VIDA]

17€

Carne de vaca, queso cheddar, pepinillo, lechuga, tomate, pan cristal rústico. Acompañada de patatas fritas.



RIGATONI A LA BOLOÑESA

17€



COSTILLAS PEKÍN

20€

Costillas con barbacoa asiática, nuestro pico de gallo y mayonesa de chipotle ahumado [picante suave].



TACOS TROPICALES

20€

Cinco tortillas de trigo acompañadas de pollo asado con verduras, naranja, pico de gallo tropical, chipotle y piña asada. Suplemento de 0.50€ por cada tortilla añadida.



MAGRET DE PATO MADURADO

22€

Sobre puré de coliflor ahumada, hoisin de frutos rojos y crema de limón.
Con ensalada de canónigos y naranja.
Opción sin gluten.



BACALAO SIDRERÍA

23€

Bacalao frito con pimiento verde.



PLUMA IBÉRICA

24€

Con patata criolla asada.



POSTRES

TARTA DE QUESO

10€

Tarta de queso cremosa y chutney de dulce de membrillo.



TARTELETA DE MANZANA

10€

Con toffee de manzana y melocotón, compota de manzana y Amaretto, helado de vainilla y curry en polvo.



FILLOAS

7.50€

Fino crepé con crema de chocolate.



TORRIJA

9.50€

Pan brioche con crema de tiramisú y helado de vainilla.



HELADOS

HELADO DE TARTA DE LIMÓN Y MERENGUE

7.50€



HELADO DE PISTACHO DE SICILIA

7.50€



HELADO DE KÍNDER

7.50€



NUESTRO MARIDAJE DE COCTELERÍA

APEROL SPRITZ

8.00€

Aperol, Cava, Soda

BIKINI DE PASTRAMI

BOQUERONES

MAGRET DE PATO

GRAMÓFONO

8.00€

Campari, Vermut rojo, Palo cortado, Soda

ALMITAS DE SORIA

BROCHETA DE OREJA

CARPACCIO DE VACA

MARTINI DE OSTRAS

6.50€

Gin de ostras, Vermut seco, Aceituna

GILDA BINILO

ENSALADILLA DE MEJILLÓN

CAZÓN FRITO

MED GILMET

6.50€

Gin, Hierbas provenzales, Lima

COJONUDO BINILO

COSTILLAS PEKÍN

POLLO KARAAGE

SUPLEMENTOS

SERVICIO DE PAN

2.50€

SUPLEMENTO DE TERRAZA 0.50 € POR CONSUMICIÓN

ALÉRGENOS



VINOS POR COPA

JAVIER SANZ [D.O. RUEDA]

3.00€/ 19.00€

100% verdejo

CARABALLAS [ECOLÓGICO] [D.O. RUEDA]

3.50€/ 23.00€

100% verdejo

CANTÓ 5 [D.O. RUEDA]

3.00€/ 16.00€

Verdejo y sauvignon blanc

LA VAL [D.O. RIAS BAIXAS]

3.20€/ 24.00€

100% albariño

LA OLA [D.O. RIAS BAIXAS]

4.80€/ 28.00€

100% albariño

VAL DO GALIR (D.O. VALDEORRAS)

3,20€/24,00€

100% godello



ARANO CRIANZA [D.O. RIBERA DEL DUERO] **3.00€/ 38.00€**

100% tempranillo

PRUNO CRIANZA [D.O. RIBERA DEL DUERO] **3.00€/ 25.00€**

Tempranillo y cabernet sauvignon

CILLAR ROSADO DE SILOS [D.O. RIBERA DEL DUERO]
3.50€/ 25.00€

Tempranillo

VILLARRICA CRIANZA [D.O. CA. RIOJA] **3.00€/ 19.00€**

100% tempranillo

TORELLÓ BRUT RESERVA [CORPINAT PENEDES]
4.50€/ 33.00€

(xarel•lo, macabeo, parellada)

CROFT TWIST FINO SPRITZ [D.O. JEREZ-XÉRÈS-SHERRY Y
MANZANILLA] [PALOMINO FINO] **3.00€/ 15.00€**



MANZANILLA LUSTAU PAPIRUSA

3.80€

PEDRO XIMENEZ [D.O. JEREZ]

7.50€

Lustau San Emilio

PALO CORTADO [D.O. JEREZ]

6.00€

PALO CORTADO LUSTAU

5.80€

CARTA DE BEBIDAS



AGUA SOLAN DE CABRAS 0,5	2,50€
AGUA SOLAN DE CABRAS 0,75	3,50€
AGUA SOLAN DE CABRAS CON GAS	3,00€
REFRESCOS	3,00€
COPA DE MAHOU	3,00€
CAÑÓN MAHOU	5,00€
COPA DE MAESTRA	3,50€
CAÑÓN MAESTRA	5,50€
MAHOU RESERVA	3,50€
o'o TOSTADA MAHOU	3,00€
MAHOU SIN GLUTEN	3,00€
CORONA	3,50€
CALIMOCHO	6,00€
TINTO DE VERANO	6,00€