



FRANÇAIS

AMUSE-GUEULE

GILDA BINILO

2.90€



COJONUDO BINILO

3.50€

Pani-puri farci au chorizo et au curry de pommes, à l'houmous et à l'œuf de caille.



BROCHETTE D'OREILLE DE PORC FRITE

3.90€

Avec sauce tamarin et lactonesa à l'ail.

Option sans gluten.



MINI CROISSANT FARCIS AU RAGOÛT DE QUEUE DE VEAU,
SAUCE ET FROMAGE RONKARI

6€



DEMI-PORTIONS

UNIQUEMENT AU BAR ET EN TERRASSE

ALMITAS DE SORIA AVEC CREME D'ŒUFS FRITS

10€

Lard croustillant avec piparra et zeste d'agrumes.



SALADE DE MOULES AU VINAIGRE

10€



ANCHOIS A LA SAUCE TOMATE ET AU VINAIGRE DE MANGUE

10€



PANCETTA IBERIQUE AVEC POINTES LONGUES

10€

Option sans gluten.



ENTRÉES FROIDES

SALADE DE MAOULES AU VINAIGRE

17€



ANCHOISS A LA SAUCE TOMATE ET AU VINAIGRE DE MANGUE

17€



CARPACCIO DE BŒUF AVEC FROMAGE SEMI-SECHE, DE LA TOMATE RAPEE ET DE LA SAUCE STEAK-TARTARE **18€**



ENTRÉES CHAUDES

ALMITAS DE SORIA AVEC CREME D'ŒUFS FRITS

17€

Lard croustillant avec piparra et zeste d'agrumes.



BOUDIN NOIR DE BURGOS AVEC KETCHUP DE POIVRONS PIQUILLOS

14€

CROQUETTES DE JAMBON [7 UD. (UNITE AJOUTEE2€)]

15€



PANCETTA IBERIQUE AVEC POINTES LONGUES

16€

Option sans gluten.



ROUSSETTE FRITE AVEC MAYONNAISE AUX AGRUMES

9€



PLATS PRINCIPAUX

BIKINI DE PASTRAMI AVEC FROMAGE ET SAUCE TARTARE



18€

OMELETTE DE POMMES DE TERRE A L'OGNION



14€

OMELETTE A LA SOBRASADA ET AU MIEL EPICE



17€

POULET KARAAGE, NAMASU [SALADE DE CAROTTES ET DE DAIKON] ET SAUCE AIGRE-DOUCE AU KIWI

17€



POIREAU CONFIT AU ROMESCO ET FROMAGE AFFINÉ

15€

Gluten-free option



BOULETTES DE VIANDE MAISON AVEC SAUCE AU SHERRY
ET CAROTTES GRILLÉES

18€



HAMBURGER [LE TRADITIONNEL]

17€

Viande de bœuf, cheddar, cornichon, laitue, tomate, pain rustique.
Accompagné de frites.



RIGATONI À LA BOLOGNESE

17€



CÔTES LEVÉES A LA PEKINOISE

20€

Côtes levées au barbecue asiatique, notre pico de gallo et mayonnaise
au chipotle fumé [légèrement épicé].



TROPICAL TACOS

20€

Cinq tortillas de blé accompagné de poulet rôti avec des légumes, des
oranges, du pico de gallo tropical, de la sauce chipotle et de l'ananas
rôti. Supplément de 0,50€ pour chaque tortilla de blé ajouté.



MAGRET DE CANARD AFFINE

22€

Sur purée de chou-fleur fumé, hoisin aux fruits rouges et crème au citron. Avec une salade de mâche et d'orange.

Option sans gluten.



TRADITIONAL CIDER HOUSE COMORUE À LA MANIÈRE TRADITIONNELLE DES CIDRERIES BASQUES

23€

Fried cod with green peppers.



PLUMA IBÉRIQUE

24€

Avec des pommes de terre rôties



DESSERTS

CHEESECAKE

10€

Gâteau au fromage crémeux, et chutney de coings.



TARTELETTE AUX POMMES

10€

Avec du caramel aux pommes et aux pêches, de la compote de pommes et de l'Amaretto, de la glace à la vanille et du curry en poudre.



FILLOAS

7.50€

Crêpe à la crème au chocolat.



TORRIJA

9.50€

Pain brioché à la crème tiramisu et glace à la vanille.



GLACE

GLACE AU CITRON ET A LA MERINGUE

7.50€



GLACE A LA PISTACHE DE SILESIE

7.50€



GLACE KÍNDER

7.50€



NOTRE ACCORD METS ET COCKTAILS

APEROL SPRITZ

8.00€

Aperol, Cava, Soda

PASTRAMI BIKINI
ANCHOIS
MAGRET DE CANARD AFFINE

GRAMÓFONO

8.00€

Campari, Vermouth rouge, Palo cortado, Soda

ALMITAS DE SORIA
BROCHETTE D'OREILLE DE PORC FRITE
CARPACCIO DE BŒUF

OYSTER MARTINI

6.50€

Oyster Gin, Vermouth sec, Olive

GILDA BINILO
SALADE DE MOULES AU VINAIGRE
ROUSSETTE FRITE

MED GILMET

6.50€

Gin, Herbes provençales, Citron vert

COJONUDO BINILO
CÔTES LEVÉES A LA PEKINOISE
POULET KARAAGE

SUPLÉMENTS

SERVICE DE PAIN

2.50€

SUPLÈMENT TERRASSE 0.50 € PAR CONSOMMATION

ALLERGENS



LES VINS AU VERRE

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]

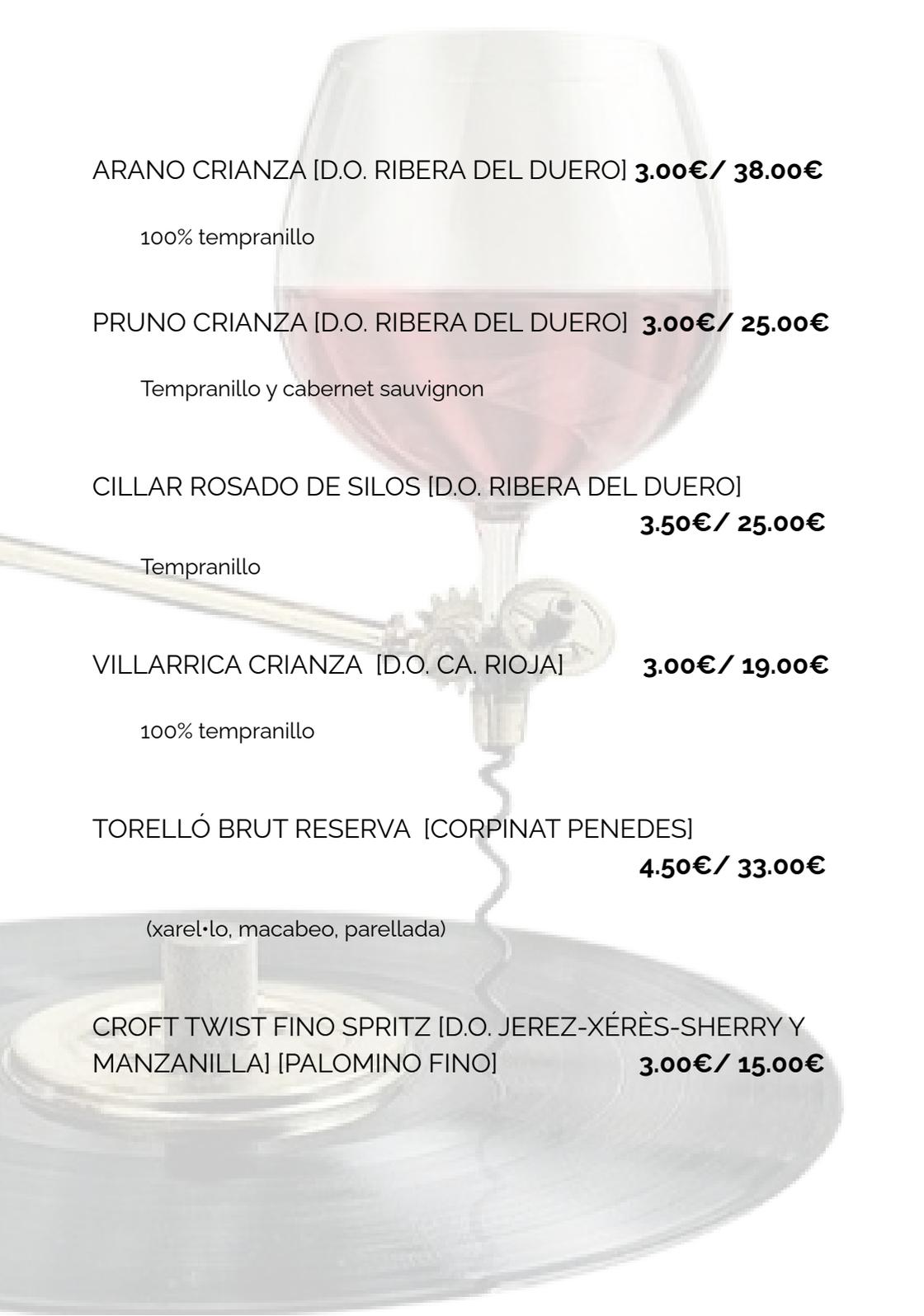
4.80€/ 28.00€

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€

CARTE DES BOISSONS



| | |
|------------------------------|--------------|
| 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€ |