

TAPES FREDES

Gilda bilbaïna	1,60 €(un.)
Olives amanides amb pebre vermell de la Vera, cebes tendres i cogombrets	3,90 €
Anxoves del Cantàbric i pa de vidre amb tomàquet de penjar	5,80 €
Seitons en vinagre amb olives i salsa Espinaler	6,90 €
Ensalada russa tradicional amb ventresca de tonyina i olivada	9,40 €
Caneló d'alcavat i cranc amb maionesa coreana	6,90 €
Pa de vidre i tomàquet de penjar	2,90 €

TAPES CALENTES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Patates braves cruixents i salsa tradicional	-	6,90 €
Pebrots de Padrón amb escates de sal	-	5,10 €
Xips d'albergínia cruixents i mel de canya	-	5,90 €
Pop "a feira" amb cachelos amb pebre vermell de la Vera, oli i sal	8,30 €	13,80 €
Croquetes de pernil ibèric (4 un.) amb massa suau i cremosa	2,60 €	4,80 €
Croquetes de bolets (4 un.) boletus edulis (ceps)	2,60 €	4,80 €
Gambes a l'ajillo en paella amb bitxo de caïena	7,50 €	12,00 €
Ous estrellats amb pernil ibèric i patates casolanes	6,20 €	9,90 €

A L'ANDALUSA

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Seitons de la Mediterrània amb sal cítrica	4,60 €	7,40 €
Caçó en adob i maionesa de llima i safrà	4,50 €	7,80 €
Calamarsets de platja i salsa de la seva tinta	6,60 €	10,90 €
Anelles de calamar a la romana	5,50 €	9,80 €

RACIONS

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
Pernil ibèric servit amb pa amb tomàquet	10,90 €	18,00 €
Formatge manxego servit amb confitura	5,10 €	8,60 €
Fondue de camembert al forn amb mel de flors	-	12,90 €
Quesadilla d'alcavat salsa chipotle i formatge fos	4,90 €	8,90 €

AMANIDES

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Mitja	Ració
De burrata i llagostins amb vinagreta tropical	-	12,90 €
De tomàquet i ventresca de tonyina amb ceba tendra	-	7,90 €
Cèsar de pollastre marinat i salsa original	-	8,60 €
Amanida d'alcavat i llagostins amb salsa rosa	-	8,80 €

ARROSSOS

<i>Mínim per a 2 persones</i>	Mitja	Ració
Paella tradicional de marisc	18,00 €	/ pax
Paella del senyoret amb peixos i carns ja nets	18,00 €	/ pax
Arròs negre de calamars en la seva tinta i allioli	16,00 €	/ pax
"Fideuà" mixta de pollastre i marisc	16,00 €	/ pax

PASTA

Wok de fideus orientals amb llamàntol	18,90 €
Espaguetis a la marinera amb cloïsses i gambes	12,90 €
Espaguetis Bolognesa	10,20 €
Espaguetis Carbonara	10,20 €
Pappardelle de mozzarella amb tomàquets confitats i orenga fresca	11,80 €
Raviolis de bolets amb gorgonzola i alfàbrega	12,60 €

FI DE FESTA

<i>Servides amb patates fregides casolanes</i>	
Hamburguesa completa carn madurada i salsa BBQ casolana	12,80 €
Hamburguesa vegana de seitan, i salsa BBQ casolana	12,10 €
Daus d'entrecot amb pebrots del piquillo	17,00 €
Salmó al teriyaki amb tomàquets confitats a la vainilla	18,60 €

FESTIVAL

<i>Recomanat per a 2 persones</i>	
Mitjana de bou amb piquillos i patates fregides casolanes	34,00 €
Filet ibèric amb pil-pil de pebrots i bolets	18,00 €
Llobarro a l'esquena amb sofregit a l'estil "bilbaïna"	22,00 €

LA PISSARRA. ELS ESPECIALS

La bomba de "La Barceloneta" farcida de carn especiada i picant	5,40 €(un)
Minientrepà de calamars a l'andalusa i maionesa de llima	4,90 €(un)
Mini-Pepito de vedella amb pebrots de Padrón	5,20 €(un)
Truita de patates amb ceba poc feta	7,60 €
(veure altres suggeriments del moment)	

POSTRES

N(u)tella Llet, cacau, avellanes i sucre	6,20 €
Banana Split Plàtan en tempura, xocolata i gelat	6,20 €
Comtessa de xocolata blanca, maduixes i vainilla	6,20 €
Pinya colada amb rom cremat, gelat de coco i menta	6,20 €
Cheesecake de violetes, Oreo i formatge cremós	6,20 €
Torrija Suzette amb mandarina de Sóller	6,20 €
Meló-rom Amb menta i granissat	6,20 €

CÒCTELS

GINEBRA	
Gin-Tropic Gin, cogombre, poma, tònica i llima Kéfir	12,00 €
ROM	
Pinya colada Rom, pinya, aranja, coco i canyella	12,00 €
Mojito Soda, angostura, sucre roig, menta i llima	12,00 €
Caipirinya Cachaça, llima, sucre roig i xarop de canya	12,00 €

TEQUILA

iViva México, c...! Granadina, hibisc, xili, llima i coriandre	12,00 €
Tequila Sunrise Cassís, granadina, llima, taronja i soda	12,00 €
Margarita Tequila, Cointreau, llima i sal	12,00 €

VODKA

Sherezade Poma, roses, vainilla, clau i rave	12,00 €
La Mula (moscovita) Suc de llima, cervesa, gingebre i angostura	12,00 €
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, llima, llimona i nabiu	12,00 €

WHISKY

El Cancellor Whisky, Porto, canyella i taronja fumada	12,00 €
---	---------

PISCO

Pisco Sour peruà Pisco, llima, clara d'ou, angostura i gel	12,00 €
--	---------

SPRITZ

Aperol Spritz	10,00 €
Campari Spritz	10,00 €

SENSE ALCOHOL

Virgin Bugada Pinya, aranja, coco i canyella	8,00 €
San Francisco Maracujà, gerds i mango	8,00 €

No es pot pensar bé, estimar bé, dormir bé, si no s'ha menjat bé. VIRGINIA WOOLF

Preus amb IVA inclòs. Increment del 10% a la terrassa



TAPAS FRÍAS

Gilda bilbaína	1,60 €(un.)
Olivas aderezadas con pimentón de la Vera, cebolletas y pepinillos	3,90 €
Anchoas del Cantábrico y pan de cristal con tomate de colgar	5,80 €
Boquerones en vinagre con olivas y salsa Espinaler	6,90 €
Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de atún y olivada	9,40 €
Canelón de aguacate y cangrejo con mayonesa coreana	6,90 €
Pan de cristal y tomate de colgar	2,90 €

TAPAS CALIENTES

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Patatas bravas crujientes y salsa tradicional	-	6,90 €
Pimientos de Padrón con escamas de sal	-	5,10 €
Chips de berenjena crujientes y miel de caña	-	5,90 €
Pulpo "a feira" con cachelos pimentón de la Vera, aceite y sal	8,30 €	13,80 €
Croquetas de jamón ibérico (4 ud.) con masa suave y cremosa	2,60 €	4,80 €
Croquetas de setas (4 ud.) boletus edulis (ceps)	2,60 €	4,80 €
Gambas al ajillo en sartén con guindilla de cayena	7,50 €	12,00 €
Huevos estrellados con jamón ibérico y patatas fritas caseras	6,20 €	9,90 €

A LA ANDALUZA

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Boquerones del Mediterráneo con sal cítrica	4,60 €	7,40 €
Cazón en adobo y mayonesa de lima y azafrán	4,50 €	7,80 €
Calamarcitos de playa y salsa de su tinta	6,60 €	10,90 €
Anillas de calamar a la romana	5,50 €	9,80 €

RACIONES

<i>Para compartir... (o no)</i>	Media	Ración
Jamón ibérico servido con pan con tomate	10,90 €	18,00 €
Queso manchego servido con confitura	5,10 €	8,60 €
Fondue de camembert al horno con miel de flores	-	12,90 €
Quesadilla de aguacate con salsa chipotle y queso fundido	4,90 €	8,90 €

ENSALADAS

<i>Per a compartir... (o no)</i>	Media	Ración
De burrata y langostinos con vinagreta tropical		12,90 €
De tomate y ventresca de atún con cebolleta tierna		7,90 €
César de pollo marinado y salsa original		8,60 €
De aguacate y langostinos con salsa rosa		8,80 €

ARROCES

<i>Mínimo para 2 personas</i>	Media	Ración
Paella tradicional de marisco	18,00 €/ pax	
Paella del señorito con pescados y carnes ya limpios	18,00 €/ pax	
Arroz negro de calamares en su tinta y alioli	16,00 €/ pax	
Fideuá mixta de pollo y marisco	16,00 €/ pax	

PASTA

Wok de fideos orientales con bogavante	18,90 €
Espaguetis a la marinera con almejas y gambas	12,90 €
Espaguetis Bolognesa	10,20 €
Espaguetis Carbonara	10,20 €
Pappardelle con mozzarella y tomates confitados y orégano fresco	11,80 €
Raviolis de setas con gorgonzola y albahaca	12,60 €

FIN DE FIESTA

<i>Servidas con patatas fritas caseras</i>	
Hamburguesa completa carne madurada y salsa BBQ casera	12,80 €
Hamburguesa vegana de seitán y salsa BBQ casera	12,10 €
Tacos de entrecot con pimientos del piquillo	17,00 €
Salmón en teriyaki con tomates confitados a la vainilla	18,60 €

FESTIVAL

<i>Recomendado para 2 personas</i>	
Chuletón de buey con piquillos y patatas fritas caseras	34,00 €
Solomillo ibérico con pil-pil de pimientos y setas	18,00 €
Lubina a la espalda con sofrito al estilo "bilbaína"	22,00 €

LA PIZARRA. LOS ESPECIALES

La bomba de "La Barceloneta" rellena de carne especiada y picante	5,40 €(un)
Minibocata de calamares a la andaluza y mayonesa de lima	4,90 €(un)
Minipepito de ternera con pimientos de padrón	5,20 €(un)
Tortilla de patata con cebolla poco hecha	7,60 €
(ver otras sugerencias del momento)	

POSTRES

N(u)tella leche, cacao, avellanas y azúcar	6,20 €
Banana Split plátano en tempura, chocolate y helado	6,20 €
Comtessa de chocolate blanco, fresas y vainilla	6,20 €
Piña colada con ron quemado, helado de coco y menta	6,20 €
Cheesecake de violetas, Oreo y queso cremoso	6,20 €
Torrija Suzette con mandarina de Sóller	6,20 €
Melón-ron con menta y granizado	6,20 €

CÓCTELES

GINEBRA	
Gin-Tropic Gin, pepino, manzana, tónica y lima Kefir	12,00 €

RON

Piña colada Ron, piña, pomelo, coco y canela	12,00 €
Mojito Soda, angostura, azúcar moreno, menta y lima	12,00 €
Caipiriña Cachaza, lima, azúcar moreno y jarabe de caña	12,00 €

TEQUILA

iViva México, c...! Granadina, hibisco, chile, lima y cilantro	12,00 €
Tequila Sunrise Cassis, granadina, lima, naranja y soda	12,00 €
Margarita Tequila, Cointreau, lima y sal	12,00 €

VODKA

Sherezade Manzana, rosas, vainilla, clavo y rábano	12,00 €
La Mula (moscovita) Zumo de lima, cerveza, jengibre y angostura	12,00 €
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, lima, limón y arándano	12,00 €

WHISKY

El Canciller Whisky, Oporto, canela y naranja ahumada	12,00 €
---	---------

PISCO

Pisco Sour peruano Pisco, lima, clara de huevo, angostura, hielo	12,00 €
--	---------

SPRITZ

Aperol Spritz	10,00 €
Campari Spritz	10,00 €

SIN ALCOHOL

Virgin colada Piña, pomelo, coco y canela	8,00 €
San Francisco Maracuyá, frambuesa y mango	8,00 €



COLD TAPAS

Gilda Bilbao Style	€1.60 (un.)
Seasoned olives with paprika chives and pickles	€ 3.90
Cantabrian anchovies with bread with tomato and olive oil	€ 5.80
Anchovies in vinegar with olives and typical Catalan sauce	€ 6.90
Traditional Russian salad with tuna belly and olive tapenade	€ 9.40
Avocado and crab cannelloni with Korean mayonnaise	€ 6.90
Bread with tomato with olive oil	€ 2.90

HOT TAPAS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Tapa
Authentic bravas potatoes and traditional sauce	-	€ 6.90
Padrón peppers with salt flakes	-	€ 5.10
Crispy eggplant chips and cane honey	-	€ 5.90
Octopus Spanish style with “cachelos” paprika, oil and salt	€ 8.30	€ 13.80
Iberian ham croquettes (4 units) with soft and creamy dough	€ 2.60	€ 4.80
Mushroom croquettes (4 units) boletus edulis	€ 2.60	€ 4.80
Garlic prawns with chilli	€ 7.50	€ 12.00
Authentic crashed eggs (“huevos estrellados”) with Iberian ham and homemade fried potatoes	€ 6.20	€ 9.90

ANDALUSIAN STYLE

<i>To share... (or not)</i>	Half	Tapa
Mediterranean anchovies with citrus salt	€ 4.60	€ 7.40
Marinated dogfish and lime mayonnaise and saffron	€ 4.50	€ 7.80
Beach squids and its ink sauce	€ 6.60	€ 10.90
Lightly fried squid rings Roman style	€ 5.50	€ 9.80

PLATES

<i>To share... (or not)</i>	Half	Plate
Iberian ham served with tomato bread	€ 10.90	€ 18.00
Manchego cheese served with jam	€ 5.10	€ 8.60
Baked camembert fondue with flower honey	-	€ 12.90
Avocado quesadilla with chipotle sauce, and melted cheese	€ 4.90	€ 8.90

SALADS

<i>To share... (or not)</i>	Half	Tapa
Burrata and prawns salad with tropical vinaigrette	-	€ 12.90
Classic tomato and tuna salad with spring onions	-	€ 7.90
Marinated chicken Cesar salad Original Cesar sauce	-	€ 8.60
Avocado and prawns salad with cocktail sauce	-	€ 8.80

PAELLAS

<i>Minimum 2 people</i>	Half	Tapa
Traditional Spanish paella seafood-based	€ 18.00	/ pax
Paella “of the lord” with already peeled shellfish and meat	€ 18.00	/ pax
Black rice paella squid in its black ink and allioli	€ 16.00	/ pax
“Mixed Fideuá” with chicken and seafood	€ 16.00	/ pax

PASTA

Noodles wok with lobster	€ 18.90
Spaghetti alle vongole with clams and shrimps	€ 12.90
Spaghetti Bolognesa	€ 10.20
Spaghetti Carbonara	€ 10.20
Pappardelle with mozzarella and pickled tomatoes and fresh oregano	€ 11.80
Mushroom ravioli with gorgonzola and basil	€ 12.60

END OF PARTY

<i>Served with homemade french fries</i>	
The Colosal burger matured beef, and homemade BBQ sauce	€ 12.80
Vegan Colosal burger seitan, and homemade BBQ sauce	€ 12.10
Entrecotte cubes with piquillo peppers	€ 17.00
Teriyaki salmon with pickled tomatoes with vanilla	€ 18.60

NON-STOP FESTIVAL

<i>Recommended for 2 people</i>	
T-bone steak with piquillo peppers and homemade fried potatoes	€ 34.00
Iberian sirloin steak with pepper and mushrooms	€ 18.00
Grilled sea bass with garlic Bilbao style stir-fry	€ 22.00

OUR BLACKBOARD SPECIALS

Authentic Barceloneta bomb stuffed with spicy meat	€ 5.40 (un)
Andalusian squid mini-sandwich and lime mayonnaise	€ 4.90 (un)
Mini-veal sandwich with Padrón peppers	€ 5.20 (un)
Spanish authentic potato omelette with onions	€ 7.60
(see other suggestions of the moment)	

DESSERTS

N(u)tella milk, cocoa, hazelnuts and sugar	€ 6.20
Banana Split banana in tempura, chocolate and ice cream	€ 6.20
Comtessa white chocolate, strawberry and vanilla	€ 6.20
Pina colada with burnt rum, coconut ice cream and mint	€ 6.20
Cheesecake from violets, Oreo and cream cheese	€ 6.20
“Torrija” Suzette with tangerine	€ 6.20
Melon-rum with mint and slush	€ 6.20

COCKTAILS

GIN	
Gin-Tropic Gin, cucumber, apple, tonic water and lime Kefir	€ 12.00
RUM	
Piña Colada Rum, pineapple, grapefruit, coconut and cinnamon	€ 12.00
Mojito Soda, angostura, black sugar, mint and lime	€ 12.00
Caipirinha Cachaça, lime, black sugar and syrup of cane	€ 12.00
TEQUILA	
Viva Mexico! Grenadine, hibiscus, chile, lime and coriander	€ 12.00
Tequila Sunrise Cassis, grenadine, lime, orange and soda	€ 12.00
Margarita Tequila, Cointreau, lime, and salt	€ 12.00
VODKA	
Sherezade Apple, roses, vanilla, clove and radish	€ 12.00
La Mula (Muscovite) Lime juice, beer, ginger and angostura	€ 12.00
Cosmopolitan Vodka, Cointreau, lime, lemon and blueberry	€ 12.00
WHISKEY	
The Chancellor Whiskey, Port, cinnamon and smoked orange	€ 12.00
PISCO	
Peruvian Pisco Sour Pisco, lime, egg white, angostura, ice	€ 12.00
SPRITZ	
Aperol Spritz	€ 10.00
Campari Spritz	€ 10.00
ALCOHOL FREE	
Virgin Colada Pineapple, grapefruit, coconut and cinnamon	€ 8.00
San Francisco Passion fruit, raspberry and mango	€ 8.00

One cannot think well, love well, sleep well,
if one has not dined well. VIRGINIA WOOLF

Prices with VAT included. Terrace supplement 10%

