



Abriendo panza...

Nuestros escabeches

Entrantes

Del mercado al plato...

Mar y montaña

A fuego lento

Para acompañar...

La parte más dulce



## Abriendo panza...

### Tapas y raciones

Paletilla de bellota cortada a cuchillo  
con tomate rallado y pan de cristal ..... 27€

---

Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza) ...5€

---

Croquetas caseras según inspiración de cocina.....9€

---

Tortilla jugosa de patata y cebolla confitada..... 10€

---

Torrezno Panzà...tierno, crujiente  
y ligeramente ahumado .....9€

---

Fritura andaluza de chipirones  
con alioli de azafrán y pimientos de padrón ..... 14€

---



Nuestras patatas "Bravas", imperdibles..... 8€

---

Jarra de Gazpacho tradicional de tomate  
con su guarnición..... 12€

---

La Gilda XL..... 9€

---

La ensaladilla de toda la vida..... 9€

---

Espárragos blancos a la brasa con holandesa  
de mahonés y avellanas..... 12€

## Nuestros escabeches...

### Servidos con cogollos y ensaladilla

Caballa al vino blanco ..... 12€

---

Lengua de porc negre, especias  
y vinagre de Jerez..... 12€

---



## Entrantes...

Steak tartar de vaca al humo de haya  
con cuajada de foie gras ..... 16€

---

Costras ibicencas con tomates de la huerta  
y sardinas..... 15€

---

Pate fino casero de hígados de ave  
y foie con de pan rústico ..... 14€

---

"All i Pebre" de pulpo de costa y patata sedosa ..... 10€

---

Fabes frescas con ostras pochadas  
verduras y espinacas..... 16€

---

**2€ PAN Y APERITIVOS**



## Del mercado al plato...

Ventresca de atún a la brasa con su marmitako ..... 25€

---

Lomo de lubina con ajada y puerros confitados ..... 26€

---

## Mar y montaña...

Pulpo de costa, molleja de ternera  
y mousselina de coliflor ..... 23€

---

Arroz en paella individual de pollo campero,  
cigalas del mediterráneo y alioli de azafrán ..... 21€

---

## A fuego Lento

Callos, Pata y Morro a la madrileña ..... 16€

---

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto ..... 20€

---



Parmantier untuoso de careta de cochinillo glaseada  
al vino tinto con foie grass,  
mousselina de aguarnas y tuétano ..... 22€

---

Jarrete de ternera guisado con mousselina  
de patata y su jugo de cocción  
(para dos o más personas)..... 28€ p.p.

---

Confit crujiente de pato con ensalada de endivias,  
anguila ahumada, cítricos y aliño de granada ..... 23€

---

Galantina de pollito de grano relleno de Foie gras  
y pistacho al vino rancio ..... 24€

---

**Consulta nuestras opciones diarias fuera de carta**



## Para acompañar...

Tirabeques salteados ..... 5€

\_\_\_\_\_

Puré sedoso de patata ..... 4€

\_\_\_\_\_

Patatas fritas ..... 3€

\_\_\_\_\_

Espinacas salteadas..... 4€

\_\_\_\_\_

Pimientos del Padrón ..... 4€

\_\_\_\_\_

Pimientos del piquillo confitados ..... 4€

\_\_\_\_\_



## Deja sitio en la Panzã para la parte más dulce

Tartaleta fondant de gianduja y flor de sal  
con sorbete de frambuesa ..... 9€

---

Arroz con leche como el de la abuela  
con estofado de arándanos ..... 9€

---

Babá napolitano bañado con ron Jungla  
espuma de vainilla y frutos rojos ..... 9€

---

Tabla de quesos con frutas y frutos secos ..... 12€

---

Tarta Tatin de manzana para dos personas  
con Helado de vainilla y azúcar moscovado ..... 16€

---

