



Abriendo panza...

Nuestros escabeches

Entrantes

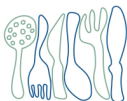
Del mercado al plato...

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 cristal27€

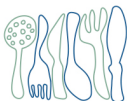
Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza) ...6€

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 padrón14€



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€

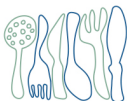
Verdura de temporada a la brasa Según mercado

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€

2,5€ 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...

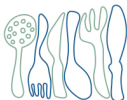
Pulpo de costa, molleja de ternera
y mousseline de coliflor 23€

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 22€



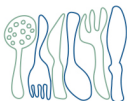
Parmantier untuoso de careta de cochinillo glaseada
al vino rancio con foie grass y puré de patata 22€

Jarrete de ternera guisado con mousseline
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 25€

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€

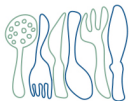
Puré sedoso de patata 4€

Patatas fritas 4€

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 10€

Tabla de quesos con frutas y frutos secos 12€

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

