

## Encurtidos y conservas

Gilda tradicional Casa Santoña  
Boquerones en vinagre Casa Santoña  
Anchoas del Cantábrico con AOVE

## Para compartir

Huevos rotos con jamón ó con boletus y foie  
Croquetas cremosas de jamón ibérico  
Bravas a nuestra manera  
Tortilla melosa de patata (tradicional ó trufada)  
Ensaladilla rusa casera con piparra y ventresca  
Tomate con cebolla dulce y Aove  
Patatas revoconas con auténticos torreznos de Soria  
Buñuelos de chistorra con alioli de pera  
Cremosa burrata con pesto y láminas finas de cecina de León

## Verdura

Alcachofas confitadas a la leña  
Selección de verduras en tempura con salsa romescu  
Espárragos trigueros a la plancha  
Puerro a la brasa con romescu  
Ensalada de tomate, espárragos trigueros y parmesano con salsa mostaza y miel  
Falso risotto de boletus y tartufata

## Pescado

Rabas de Cantabria con alioli  
Potaje de garbanzos con langostinos y atún  
Chipirones crujientes encebollados  
Sepia a la plancha  
Brioche de chipirones con alioli

## Carne

Brioche de rabo de toro  
Entrecot trinchado con patatas  
Solomillo al whisky  
Albóndigas de la abuela con patatas  
Canelón casero de rabo de toro  
Chuletillas de conejo con patatas fritas

## Postres caseros

La autentica tarta cremosa de queso "la Bientirada"  
Nuestra versión de la torrija con su crema y helado de vainilla  
Cookie de chocolate con helado artesano de vainilla

\*Pan por persona 1,20€

\*Disponemos de carta de alérgenos e intolerancias, pregunte a nuestro personal

## Pickles and preserves

Tradicional Gilda Casa Santoña  
Anchovies in vinegar Casa Santoña  
Cantabric anchovies with EVOO

## Classics

Broken eggs with ham or foie gras and boletus  
Patatas bravas classic cut with our special sauce  
Creamy iberian ham croquettes  
Creamy truffled potato omelette or traditional  
Tomato salad, sweet onion and EVOO  
Potato salad with ventresca and pickled piparra  
Smashed potatoes with authentic torreznos from Soria  
Chistorra fritters with pear alioli  
Creamy burrata with pesto and thin slices of cecina de León

## From garden

Wood-fired confit artichokes  
Grilled wild asparagus  
Selection of vegetables in tempura with romescu sauce  
Grilled leek with homemade romescu sauce  
Tomato salad, wild asparagus, Parmesan cheese with honey mustard dressing  
Boletus and truffle's fake risotto

## From sea

Squid rings of Cantabria  
Chickpea stew with prawns and tuna  
Crispy baby squid with onions  
Grilled cuttlefish  
Baby squid brioche with alioli

## Meat lovers

Traditional oxtail stew brioche  
Filleted entrecote with chips  
Sirloin with Whisky  
Grandma's meatballs with french fries  
Homemade oxtail cannelloni  
Rabbit cutlets with french fries

## Dessert

Chocolate cookie with vanilla artisan ice cream  
The authentic creamy cheesecake "La Bientirada"  
Our version of the torrija with cream and vanilla ice cream

\*Bread per person 1,20€

\*We have a letter of allergens and intolerances, ask our staff

# Carta de alérgenos

## Encurtidos y conservas

Gilda tradicional Casa Santoña (4,12)

Boquerones en vinagre Casa Santoña (4,12)

Anchoas del Cantábrico Don Bocarte con AOVE (4) con pan cristal (1,3,6,7,8,11,13)

## Para compartir

Huevos rotos con jamón (1,3,12) ó con boletus y foie (1,2,3,4,6,7,9,12)

Croquetas cremosas de jamón ibérico (1,2,3,4,6,7,9,10,14)

Bravas a nuestra manera (1,3,4,6,14)

Tortilla melosa de patata (tradicional ó trufada) (3,12)

Ensaladilla rusa casera con piparra y ventresca (3,4,12)

Tomate con cebolla dulce y Aove (12)

Patatas revolconas con auténticos torreznos de Soria (1,6,9,12)

Buñuelos de chistorra (1,3) con alioli de pera (3)

Cremosa burrata (7) con pesto y láminas finas de cecina de León (1,3,6,7,8,11,13)

## Verdura

Alcachofas confitadas a la leña

Selección de verduras en tempura con salsa romescu (1,5,6,7,8,11,12)

Espárragos trigueros a la plancha

Puerro a la brasa con romescu (1,5,6,7,8,11,12)

Ensalada de tomate, trigueros y parmesano con salsa mostaza y miel (3,7,10,12)

Falso risotto de boletus y tartufata (1,3,4,7,9,10)

## Pescado

Rabas de Cantabria (1,14) con alioli (1,3)

Potaje de garbanzos con langostinos y atún (1,2,4,6,7,9,12)

Chipirones crujientes encebollados (1,14)

Sepia a la plancha (1,2,3,4,6,14)

Brioche de chipirones (1,3,6,7,8,11) con alioli (3)

## Carne

Brioche (1,3,6,7,8,11) de rabo de toro (12) con mayonesa demiglace (1,3,4,7,9,10)  
Entrecot trinchado con patatas (1,12)  
Solomillo al whisky (1,3,6,7,9,10,12)  
Albóndigas de la abuela con patatas (1,3,6,7,8,9,10,11,12)  
Canelones casero de rabo de toro (1,6,7,8,9,12)  
Chuletillas de conejo con patatas fritas (1,12)

## Postres caseros

Cookie de chocolate (1,3,6,7,8) con helado artesano de vainilla (1,3,6,7,8)  
La auténtica tarta cremosa de queso "La Bientirada" (1,3,6,7,12)  
Nuestra versión de la torrija con su crema y helado de vainilla (1,3,6,7,8,11)

Panes: Pan de hogaza multicereales (1,3,6,7,8,11,13) Pan de hogaza (1,3,6,7,8,11)  
Pan sin gluten (libre de alérgenos) Picos (1,6,11) Pan cristal (1,3,6,7,8,11,13)

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias.

1. Cereales que contengan gluten. 2. Crustáceos y productos a base de Crustáceos. 3. Huevos y productos a base de huevo. 4. Pescado y productos a base de pescado. 5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes. 6. Soja y productos a base de soja. 7. Leche y sus derivados (Incluido Lactosa). 8. Frutos de Cáscara. 9. Apio y productos derivados. 10. Mostaza y productos derivados. 11. Granos de sésamo y productos a base de sésamo. 12. Dióxido de azufre y sulfitos. 13. Altramuces. 14. Moluscos y productos a base de moluscos.

IMPORTANTE: El establecimiento no puede garantizar al 100% que no se produzca contaminación cruzada debido a la naturaleza de nuestros ingredientes e instalaciones.