







APPETISER TAPAS / TAPAS À GRIGNOTER

- Grilled traditional Catalan bread with tomato (unit) 2.00
Pain de campagne grillé à la tomate (unité)
Pan de payés tostado con tomate (unidad)
- Truffled duck ham grilled sandwich..... 5.90
Croque-monsieur au jambon de canard et à la truffe
Bikini de jamón de pato con trufa
- Acorn-fed Iberian ham, 50 gr: 10.99 100gr: 20.99
Jambon ibérique de gland
Jamón ibérico de bellota
- Selection of Iberian cheeses 9.99
Plateau de fromages ibériques
Tabla de quesos ibéricos
- Grilled provolone cheese with
Menorca spiced sausage paste 8.50
Provolone braisé et sobrasada de Minorque
Queso provolone a la brasa con sobrasada de Menorca
- Homemade deep-fried potatoes in their own sauce. 5.95
Pommes de terre « bravas » faites maison et accompagnées de leur sauce
Patatas bravas caseras hechas con su salsa
- Deep-fried potatoes sautéed with fresh Jaen
chorizo and garlic mayonnaise 6.95
Pommes de terre « bravas » sautées au chorizo frais de Jaen et aioli
Patatas bravas salteadas con chorizo fresco de Jaén y alioli
-  Padrón spicy peppers with Himalayan salt 5.90
Poivrons du Padrón au sel de l'Himalaya
Pimientos de Padrón con sal del Himalaya
- Grilled mushrooms with Iberian ham and
emmental shavings 7.99
Champignons grillés, éclats de jambon ibérique et Emmental
Champiñones a la brasa con virtas de jamón ibérico y queso emmental
- Spicy battered chicken chunks with tartar sauce.. 7.50
Émincés de poulet piquants, sauce tartare
Rabas de pollo picantes con salsa tártara
- Grilled nachos “machos” (cheddar cheese, crumbled
hamburger, guacamole and Jalapeño peppers)..... 11.80
Nachos « machos » à la braise (Cheddar,
hamburger émietté et guacamole aux piments)
*Nachos machos a la brasa (queso cheddar, hamburguesa
esparragada y guacamole con jalapeños)*
- Sautéed artichokes and mushrooms with
prawns and Iberian ham 9.90
Artichauts et champignons sautés aux gambas et jambon ibérique
Alcachofas y champiñones salteados con gambas y jamón ibérico
- Squid rings fried Andalusia style 8.95
Anneaux de calamars à l'andalouse
Aros de calamar a la andaluza
- Battered fried cuttlefish with soya mayonnaise 8.75
Petits calamars à l'andalouse, mayonnaise de soja
Chipirones a la andaluza con mayonesa de soja
- Garlic prawns 12.85
Gambas à l'ail
Gambas al ajillo
- Grilled octopus leg with
mashed potatoes and cep mushrooms 14.98
Tentacule de poulpe à la braise, purée de pommes de terre et cèpes
Pata de pulpo a la brasa con puré de patata y ceps
-  "Matilda" tuna ceviche 14.80
Céviche de thon “Matilda”
Ceviche de atún “Matilda”

OUR CROQUETTES / LES CROQUETTES



-  Iberian ham croquettes (5 units) 8.98
Croquettes de jambon ibérique (5 unités)
Croquetas de jamón ibérico (5 unidades)
- Oxtail croquettes with foie gras (5 units)..... 8.98
Croquettes à la queue de taureau et au foie (5 pièces)
Croquetas de rabo de toro con foie (5 unidades)
- Cuttlefish croquettes with aioli (5 units) 8.98
Croquettes de petits encornets accompagnées de leur aioli (5 u.)
Croquetas de chipirones con su alioli (5 unidades)
- Red prawn croquettes with aioli (5 units)..... 8.98
Croquettes de gambas rouges à l'ail (5 unités)
Croquetas de gamba roja con ajo (5 unidades)
- Cep mini-croquettes (10 units) 8.98
Mini croquettes de cèpes (10 unités)
Mini croquetas de ceps (10 unidades)
- Selection of croquettes 8.98
Assortiment de croquettes
Surtido de croquetas

WITH FREE-RANGE EGGS / AUX ŒUFS DE FERME

- Fried eggs with chips and Iberian ham 10.99
Œufs sur le plat, pommes de terre frites et jambon ibérique
Huevos estrellados con patatas fritas y jamón ibérico
-  Truffle eggs with potato and foie gras 9.99
Œufs truffés, pommes de terre et foie gras
Huevos trufados con patata y foie gras
- Artichoke omelette with mushrooms and Iberian ham. 8.50
Omelette aux artichauts, aux champignons et au jambon ibérique
Tortilla de alcachofas con champiñones y jamón ibérico
- Eggs cooked on a low heat with chips and
foie gras shavings..... 9.98
Œufs cuits à basse température, pommes frites et éclats de foie
Huevos cocidos a baja temperatura con patatas fritas y virtas de foie



MONTADITOS



- Grilled peppers, aubergine and onion with Cantabrian anchovies 3.99
Escalivada (légumes au four) aux anchois de la mer Cantabrique
Escalivada con anchoas del Cantábrico
- Smoked salmon with guacamole 3.99
Saumon fumé et guacamole
Salmón ahumado con guacamole
- Tuna tartar with avocado 5.95
Tartare de thon et avocat
Tartar de atún con aguacate
-  Foie gras with caramelised onion and a Pedro Ximénez reduction..... 5.95
Foie gras aux pommes caramélisées nappées d'une réduction au Pedro Ximénez
Foie-gras con manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez
- Beef steak tartar 5.95
Steak tartare de veau
Steak tartar de ternera
- Menorca spiced sausage with melted provolone cheese 3.99
Sobrasada de Minorque et Provolone fondu
Sobrasada de Menorca con provolone fundido
- Iberian ham and truffled brie 3.99
Jambon ibérique et brie truffé
Jamón Ibérico y brie trufado
-  Onion confit black pudding with piquillo pepper .. 4.99
Boudin aux oignons confits et poivrons du piquillo
Morcilla con cebolla confitada y pimiento del piquillo
- Beef loin sandwich..... 5.95
« Pepito » de veau
Pepito de ternera
- Beef with goats cheese and raspberry 4.99
Veau au fromage de chèvre et framboises
Ternera con queso de cabra y frambuesa

STARTERS / LES ENTRÉES


- Salad of warm mushrooms in a mild brine with Iberian ham and Manchego cheese shavings..... 9.85
Salade tiède de champignons en escabeche légère, jambon ibérique et éclats de fromage de La Mancha
Ensalada tibbia de setas en escabeche suave con jamón ibérico y escamas de queso manchego
- Grilled squash salad with flakes of goats cheese and smoked salmon 9.95
Salade de courge grillée, éclats de fromage de chèvre et saumon fumé
Ensalada de calabaza asada con migas de queso de cabra y salmón ahumado
- Shrimp ceviche with passion fruit and male plantain chips..... 13.80
Ceviche de gambas, fruits de la passion et chips de banane plantain
Ceviche de gambas con maracuyá y chips de plátanomacho
- Prawn carpaccio with avocado and lime sauce.. 11.45
Carpaccio de grosses crevettes, crème d'avocat et de citron vert
Carpaccio de langostinos con crema de aguacate y lima
-  Smoked salmon tartare with mango and avocado. 12.95
Tartare de saumon fumé, mangue et avocat
Tártaro de salmón ahumado con mango y aguacate
- Pokebowl (Tuna and salmon Hawaiian salad with garden vegetables)..... 10.85
Poke Bowl (salade hawaïenne de thon et de saumon et légumes du potager)
PokeBowl (Ensalada Hawaiana de atún y salmón con verduras del huerto)
- Rocket salad with semi-dried tomatoes and creamy burrata with pesto 9.90
Salade de roquette, tomates semi-confites et burrata crémeuse au pesto
Ensalada de rúcula con tomates semisecos y burrata cremosa al pesto
- Duck ham salad with mango and foie shavings. 9.95
Salade au jambon de canard, mangue et éclats de foie gras
Ensalada de jamón de pato con mango y virtutas de foie
- Tuna belly salad with a Catalan roasted salad of lamb's lettuce, peppers and onion..... 9.50
Salade de ventrèche de thon, mâche, poivrons et oignons rôtis
Ensalada de ventresca de atún con canónigos, pimientos y cebolla escalivada
- Lobster soup with ham shavings and croutons . 9.99
Velouté au homard, garniture de crudités et croûtons
Crema de bogavante con tropezones y picatostes
- Leek soup with Iberian ham shavings and croutons . 8.99
Velouté aux poireaux, éclats de jambon ibérique et croûtons
Crema de puerros con virtutas de jamón ibérico y picatostes
- Chargrilled aubergine, goats cheese, oregano and honey served on coca (traditional Catalan flat bread) 8.89
Galette d'aubergines grillées, fromage de chèvre, miel et origan
Coca de berenjena escalivada con queso de cabra, orégano y miel
- Our grilled vegetables with romesco sauce..... 8.90
Nos légumes grillés à la sauce "romesco"
Nuestras verduras a la plancha con salsa romesco
- Artichoke blossoms with slow-simmered boiled eggs and Iberian ham shavings 12.85
Fleurs d'artichauts, œufs cuits à basse température et éclats de jambon ibérique
Flores de alcachofa con huevos cocidos a baja temperatura y virtutas de jamón ibérico
- Cannelloni stuffed with syrupy beef, Idiazábal cheese and truffled béchamel sauce... 9.99
Gros cannelloni de veau, fromage Idiazabal et béchamel aux truffes
Canelón de meloso de ternera con Idiazábal y bechamel trufado
- Duck confit risotto with ceps 9.98
Risotto au confit de canard et aux champignons
Risotto de confit de pato con ceps
- Creamy gorgonzola, mascarpone and pear risotto.. 9.98
Risotto aux poires, crème de Gorgonzola et Mascarpone
Risotto de pera con cremoso de gorgonzola y mascarpone
- Oxtail risotto with Ilda's beer and mushrooms .. 11.90
Risotto de queue de taureau à la bière "Ilda's" et champignons
Risotto de rabo de toro con cerveza "Ilda's" y champiñones



PIZZAS / LES PIZZAS


- “Matilda” pizza (tomato, courgette, leek, goat’s cheese, oregano and mozzarella) 12.95
Pizza « Matilda » (tomate, courgette, poireau, fromage de chèvre, origan et mozzarella)
Pizza “Matilda” (tomate, calabacín, puerro, queso de cabra, orégano y mozzarella)
-  “Clotilda” pizza (fresh spinach, goat’s cheese, walnuts, honey, mozzarella, tomato and oregano) 12.95
Pizza « Clotilda » (épinards frais, fromage de chèvre, noix, miel, mozzarella, tomate et origan)
Pizza “Clotilda” (espinacas frescas, queso de cabra, nueces, miel, mozzarella, tomate y orégano)
- “Gilda” pizza (gilled peppers, aubergine and onion, tuna, anchovies, mozzarella, tomato and oregano) 12.95
Pizza « Gilda » (escalivada (légumes au four), thon, anchois, mozzarella, tomate et origan)
Pizza “Gilda” (escalivada, atún, anchoas, mozzarella, tomate y orégano)
-  “Ilda’s” pizza (tomato, mozzarella, rocket, cured Iberian ham, parmesan shavings and oregano) 13.95
Pizza « Ilda’s » (tomate fraîche, mozzarella, roquette, jambon ibérique, copeaux de parmesan et origan)
Pizza “Ilda’s” (tomate natural, mozzarella, rúcula, jamón ibérico, escamas de parmesano y orégano)
- “Xarlot” pizza (tomato, pineapple, cooked ham, mozzarella and oregano) 12.95
Pizza « Xarlot » (tomate, ananas, jambon cuit, mozzarella et origan)
Pizza “Xarlot” (tomate, piña, jamón dulce, mozzarella y orégano)
- “Ceps” pizza (cep cream, mozzarella, onion confit, bacon and a fried egg) 12.95
Pizza « Cèpes » (crème de cèpes, mozzarella, oignons confits, bacon et œuf frit)
Pizza “Ceps” (crema de ceps, mozzarella, cebolla confitada, beicon y huevo frito)
- “Ros” pizza (stewed oxtail, provolone cheese and oregano) 12.95
Pizza « Ros » (queue de taureau en sauce, Provolone et origan)
Pizza Ros (rabo de toro en su salsa, queso provolone y orégano)
- “Torr” pizza (barbecue sauce, mozzarella, duck confit, apple and oregano) 12.95
Pizza « Torr » (sauce barbecue, mozzarella, confit de canard, pomme et origan)
Pizza “Torr” (salsa barbacoa, mozzarella, confit de pato, manzana y orégano)

FISH / LES POISSONS


-  Red tuna tartar with guacamole 17.30
Tartare de thon rouge et guacamole
Tartar de atún rojo con guacamole
- Monkfish brochette with grilled garlic and parsley king prawns 16.90
Brochette de lotte, grosses gambas grillées à l’ail et au persil
Brocheta de rape con gambas langostineras a la plancha con ajo y perejil
- Grilled sea bream wrapped in a banana leaf (just like in the Amazon) with fried manioc and chimichurri sauce.. 14.95
Daurade à la braise enrobée dans une feuille de bananier (comme en Amazonie), manioc frit et sauce chimichurri
Dorada envuelta en hoja de plátano a la brasa (como en el Amazonas) con yuca frita y salsa chimichurri
- Oven baked cod loin with tomato confit au gratin with aioli..... 16.90
Dos de cabillaud au four, tomates confites, le tout gratiné à l’ail
Lomo de bacalao al horno con tomate confitado y gratinado con alioli
- Grilled sole with sautéed oyster mushroom and spring garlic 16.95
Sole grillée, accompagnée de pleurotes sautées et d’aillets
Lenguado a la plancha con salteado de gírgolas y ajos tiernos
- Chargrilled supreme of salmon with guacamole and crunchy nachos 13.95
Suprême de saumon grillé, guacamole et nachos croustillants
Suprema de salmón a la brasa con guacamole y nachos crujientes
- Tuna tataki with Pedro Ximénez (sherry) caramelised onion and crunchy sunflower seeds 19.50
Tataki de thon, oignons caramélisés au Pedro Jiménez et graines de tournesol croustillantes
Tataki de atún con cebolla caramelizada al Pedro Ximénez y pipes crujientes



MEAT / VIANDE


- Confit of roast duck with caramelised apple..... 13.95
Confit de canard rôti aux pommes caramélisées
Confit de pato asado con manzana caramelizada
- Chargrilled "Pyrenees" veal skirt steak.....11.85
Entraña de veau des Pyrénées grillée
Entraña de ternera del Pirineo a la brasa
- Chargrilled "Pyrenees" veal rump cap11.95
Picaña de veau des Pyrénées grillée
Picaña de ternera del Pirineo a la brasa
- Stewed meatballs with cuttlefish 12.25
Ragoût de boulettes et de seiches
Albóndigas guisadas con sepiá
- Boned pig trotter filled with foie and wrapped in smoked bacon14.95
Pied de porc désossé, farci de foie et enrobé de la pancetta fumée
Manita de cerdo deshuesado relleno de foie y envuelto en panceta ahumada
- Grilled acorn-fed Iberian pork secreto 14.98
Tranche de porc ibérique de gland à la braise
Secreto ibérico de bellota a la brasa
-  Chargrilled acorn-fed Iberian pork solomillo with chimichurri sauce16.95
Aloyau ibérique de gland grillé, sauce chimichurri
Solomillo ibérico de bellota a la brasa con salsa chimichurri
- Grilled wild boar loin..... 15.95
Échine de sanglier à la braise
Lomo de jabalí a la brasa
- Grilled kangaroo tenderloin with mango compote and red fruit sauce.....19.50
Aloyau de kangourou à la braise, compote de mangue et sauce aux fruits des bois
Solomillo de canguro a la brasa con compota de mango y salsa de frutos rojos
- Diced veal and foie gras with an onion and Port confit12.99
Dés de veau, foie gras et oignons confits au Porto
Dados de ternera y foie gras con cebolla confitada al oporto
- Grilled "Pyrenees" veal entrecote with chips16.85
Entrecôte de veau des Pyrénées à la braise, pommes frites
Entrecot de ternera del Pirineo a la brasa con patatas fritas
- Grilled "Pyrenees" veal fillet steak with cep sauce . 19.85
Aloyau de veau des Pyrénées à la braise, sauce aux cèpes
Solomillo de ternera del Pirineo a la brasa con salsa de ceps
- 1 kg of grilled beef steak "Los Pirineos" (to share). 39.90
Côte de bœuf des Pyrénées d'1 kg à la braise (à partager)
Chuletón de ternera de Los Pirineos de 1 kg a la brasa (para compartir)
- Beef tenderloin tartar with foie shavings (only for carnivores)19.95
Steak tartare d'aloiau de veau aux éclats de foie gras (exclusivement pour les carnivores)
Steak tartar de solomillo de ternera con virutas de foie (solo para carnivoros)

HAMBURGERS

- "Gilda" hamburger: Iruki beef loin with gorgonzola cheese and onion confit (ripened for 45 days)14.99
Hamburger "Gilda" d'échine de bœuf Iruki (affinée durant 45 jours), Gorgonzola et confit d'oignons
Hamburguesa "Gilda" de lomo de buey Iruki (madurada 45 días) con queso gorgonzola y cebolla confitada
- "Ilda's" burger: Veal fillet hamburger with onion confit and melted brie 13.99
Hamburger « Ilda's » d'aloiau de veau au confit d'oignons et brie fondu
Hamburguesa "Ilda's" de solomillo de ternera con cebolla confitada y queso brie fundido
- "Ros" burger: Beef sirloin hamburger with goats cheese, rocket and tomato confit..... 13.99
Hamburger « Ros » d'aloiau de veau, tomates confites, fromage de chèvre et roquette
Hamburguesa "Ros" de solomillo de ternera con tomate confitado, queso de cabra y rúcula
- "Torr" burger: Beef sirloin hamburger with bacon, tomato, cheddar cheese and tartar sauce 13.99
Hamburger « Torr » de faux filet de veau, bacon, tomate, cheddar et sauce tartare
Hamburguesa "Torr" de solomillo de ternera con beicon, tomate, queso cheddar y salsa tártara
- "Clot" burger: Beef sirloin hamburger with onion, tomato, mesclun, gherkin and cheddar cheese..... 13.99
Hamburger « Clot » d'aloiau de veau, oignons, tomate, mesclun, cornichon et cheddar
Hamburguesa "Clot" de solomillo de ternera con cebolla, tomate, mesclum, pepinillo y queso cheddar
-  "Fum" burger: Veal fillet hamburger, Iberian ham, fried egg 13.99
Hamburger « Fum » d'aloiau de veau, jambon ibérique et œuf frit
Hamburguesa "Fum" de solomillo de ternera, jamón ibérico y huevo frito
- "Mat" sirloin burger with onion confit and foie gras.....14.99
Hamburger « Mat » d'aloiau de veau servi sur l'assiette, oignons confits et foie
Hamburguesa "Mat" de solomillo de ternera al plato con cebolla confitada y foie

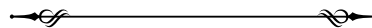


DESSERTS / LES DESSERTS

Raspberry cheesecake 5.95 Cheesecake et framboises <i>Cheesecake con frambuesa</i>	Chocolate and passion fruit <i>coulant</i> 6.80 Coulant au chocolat et fruits de la passion <i>Coulant de chocolate con maracuyá</i>
Tarte Tatin with mascarpone ice cream 6.80 Tarte Tatin et glace au Mascarpone <i>Tarta Tatin con helado de mascarpone</i>	Pancake with ice cream and hot chocolate sauce... 4.80 Crêpe, crème glacée et chocolat chaud <i>Crepe con helado de nata y salsa de chocolate caliente</i>
Baileys flan 4.25 Flan au Baileys <i>Flan de Baileys</i>	Homemade cheesecake with strawberry sauce and cream 4.54 Tarte au fromage faite maison au coulis de fraises et crème fraîche <i>Tarta de queso casera con salsa de fresas y nata</i>
Catalan crème brûlée 4.25 Crème brûlée <i>Crema catalana</i>	Almond biscuit with praline and chocolate fondant 6.75 Biscuit praliné aux amandes et chocolat fondant <i>Biscuit Praliné de almendra y chocolate fondant</i>
Homemade tiramisu 4.94 Tiramisu artisanal <i>Tiramisú artesano</i>	Chocolate and walnut brownie with coconut cream 5.95 Brownie au chocolat et aux noix, crème de noix de coco <i>Brownie de chocolate y nueces con crema de coco</i>
 Cream of mango with natural yogurt and almond toasted almonds.... 5.95 Crème de mangue au yaourt nature et crocanti aux amandes <i>Crema de mango con yogur natural y crocanti de almendras</i>	

ICE-CREAMS AND SORBETS / GLACES ET SORBETS

Ferrero Rocher ice-cream 4.99 Glace aux Ferrero Rocher <i>Helado de Ferrero Rocher</i>	Lemon sorbet 4.99 Sorbet au citron <i>Sorbete de limón</i>
Greek yogurt ice with red fruits 4.99 Glace au yaourt grec et fruits rouges <i>Helado de yogur griego con frutos rojos</i>	Mojito sorbet 4.99 Sorbet au Mojito <i>Sorbete de mojito</i>
Vanilla and macadamia nut ice cream with hot chocolate 4.99 Glace vanille aux noix de macadamia et chocolat chaud <i>Helado de vainilla y nueces de macadamia con chocolate caliente</i>	Mandarin sorbet 3.90 Sorbet à la mandarine <i>Sorbete de mandarina</i>
Jijon turrón ice cream 4.99 Glace au nougat de Jijona <i>Helado de turrón de Jijona</i>	Cantaloup melon sorbet 3.90 Sorbet de melon Cantaloup <i>Sorbete de melón Cantaloup</i>
 Fresh cheese and passion fruit ice-cream 4.99 Glace au fromage frais et maracuja <i>Helado de queso fresco con maracuyá</i>	Mango sorbet 4.99 Sorbet à la mangue <i>Sorbete de mango</i>
Banana ice-cream with pecan nuts and caramel... 4.99 Glace aux bananes, noix de Pécan et caramel <i>Helado de plátano, pecán y caramelo</i>	





CHILDREN'S MENU / MENU ENFANT

UP TO 12 YEARS OF AGE: € 3.00 (ONE CHILD PER ADULT) / JUSQU'À 12 ANS: 3,00€ (UN ENFANT PAR ADULTE). 2ND MENU: €6.95

Beef burger with chips

Hamburger de veau et pommes frites

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

Chicken nuggets with chips

Nuggets de poulet et pommes de terre frites

Nuggets de pollo con patatas fritas

Macaroni Bolognese

Macaroni à la sauce bolognaise

Macarrones a la boloñesa

Battered fried squid rings with chips

Anneaux de calamars à l'andalouse et pommes frites

Anillas de calamar a la andaluza con patatas fritas

DESSERTS / LES DESSERTS

Pancake with hot chocolate

Crêpe au chocolat chaud

Crep con chocolate caliente

Petit Suisse

Plain yogurt

Yaourt nature

Yogur natural

DRINKS / BOISSON

Water

Eau

Agua

*ANY CHANGES REQUESTED WILL LEAD TO AN INCREASE IN THE PRICE

*TOUTE MODIFICATION ENTRAINERA UNE AUGMENTATION DU PRIX

*CUALQUIER CAMBIO SUPONDRÁ UN INCREMENTO EN EL PRECIO

