



APERITIVOS

BANDERILLAS ARTESANAS GILDA CLÁSICA DE ANCHOA

Aceituna manzanilla sevillana selección, piparra vasca encurtida, anchoa del cantábrico artesana. 05 unidades. 7,2€

BANDERILLAS ARTESANAS LAGARTO DE VENTRESCA

Pepinillo agridulce estilo alemán aderezado con ventresca de bonito del norte seleccionada, pimiento del piquillo extra, aceituna negra deshuesada y cebollita perla encurtida. 04 unidades 7,2€

VEGAN BANDERILLAS ARTESANAS COHETE VEGETAL

Pimiento del padrón, pimiento del piquillo, aceituna negra y pepinillo. 04 unidades. 7,2€

BANDERILLAS ARTESANAS MIX

02un banderillas Gilda Clásica de Anchoa + 02un banderillas Lagarto de Ventresca + 02un banderillas Cohete Vegetal. 10€

VEGAN CHIPS VEGETALES

Yuca, batata, zanahoria y remolacha fritas en aceite de oliva. 5,75€

CHIPS DE BACALAO

Crujientes cortezas hechas con la piel del bacalao frita en aceite de oliva. 6,35€

BANDERILLAS ARTESANAS

Bombas, Lagartos y Cohetes de Vallekas. Productos elaborados diariamente de forma artesanal. No poseen ni aditivos ni conservantes añadidos y tienen sello de calidad. Una saludable alternativa para la mesa de los aperitivos.



PARA EMPEZAR

MAD-CHOS

Nachos con carne de cerdo de aguja ahumada, guacamole, mozzarella rallada, jalapeños y pico de gallo 10,40€

• Pico de gallo: tomate, cebolla, cilantro, limón

MAD CROCKS

Deliciosas croquetas caseras de jamón curado hechas con crema de leche. 06 Unidades. 12€

CECINA

Cecina de vaca con pepinillos picados y ralladura de lima 10,5€

TABLA DE QUESOS

Shorpshire, Comte Extra, Payoyo, Majorero y Herreño. 14,50€

MEJILLONES SALSEROS

Mejillones de batea con salsa marinera de tomate, cebolla y ajo 10,50€

CUCURUCHO DE BACALAO Y PATATAS

Bacalao de Islandia rebozado con patatas fritas, en Reino Unido "Fish & Chips" 13,80€

CUCURUCHO DE ALITAS

Alitas de pollo en adobo estilo cajún y nuestra Imperial Stout. 10,40 €

BRETZEL

Bollo de pan hornreado retorcido en forma de lazo. 3,95€

PARA ACOMPAÑAR TUS PLATOS

ENSALADA COLESLAW

Ensalada casera americana de coles y zanahoria crujiente. Ideal guarnición. 5,50 €

PATATA ASADA APLASTADA

Asada con mantequilla de finas hierbas. 7,20€

VERDURAS ASADAS

Berenjena ahumada, tomate, cebolla y ajo al horno 8€

FLOR DE CEBOLLA FRITA

Trampantojo de cebolla frita en forma de flor, sabor y textura de aros de cebolla caseros fritos, con nata agria y cilantro aparte 7.5€

BOCATAS

MAD CHEESEBURGUER

Pan de brioche de tahona, carne black angus a la parrilla, cheddar fundido y mahonesa de mostaza. 12,50€

AGUJA EN BOCATA

Aguja de cerdo a baja temperatura y ahumada, pepinillos, lombarda, mostaza y crema agria. Pan de almazara 10,50€

PHILLY CHEESESTEAK

Carne de vacuno asada a baja temp. desmenuzada y salteada, salsa cheddar, chiles dulces rojos y cebolla pochada. 12,95€

BRATWURST HOTDOG

Salchicha Bratwurst a la parrilla, pan de brioche de tahona, cebolla pochada, mostaza, pepinillos agridulces picados y mozzarella fundida 12,95€

VEGAN HAMBURGUESA VEGANA

Hamburguesa (120 gr.) de proteína de guisantes, mollete de tahona, aguacate fresco, tomate ros, mostaza americana y pepinillos agridulces. Acompañada de chips de vegetales fritos en aceite de oliva virgen extra. 12,20€

ASADOS Y PARRILLA

FRENCH RACK

Chuletón de vaca con media costilla. A la parrilla. Raza Charolesa. €51

• 1.000 gr

BRISKET EN AGUA DE FUEGO

Falda de ternera asada 18 horas a 70°C, marinada con bourbon Firewater y terminado con salsa española 19€

• 500 gr

COSTILLAR DE CERDO

Costillar asado 18 horas a baja temperatura caramelizado con fondo de carne y caña de azúcar 18,5€

• 600 gr

PARA TERMINAR...

TARTA DE CERVEZA NEGRA Y COULIS DE QUESO CON NUECES

5,50€

TARTA DE QUESO

Con confitura de arándanos y nueces. 5.50 €

APFELSTRUDEL ARTESANO

Postre típico austriaco de hojaldre, manzana, pasas, azúcar y canela. Se sirve caliente con azúcar glass espolvoreada. 6€

BOLA DE HELADO

Nata 1,5€

VINOS

TINTO CRIANZA D.O. RIOJA. SELECCIÓN DEL SUMILLER.	3,5€ / 18€
BLANCO D.O. RÍAS BAIXAS. ALBARIÑO.	3€ / 15€

OTRAS BEBIDAS

AGUA

50cl 2€

ZUMO DE FRUTAS

20cl. Melocotón y piña. 2,5€

REFRESCOS

Coca-Cola | Coca-Cero | Nestea 2,5€

GINGER SODA

0%Alc. Soda de jengibre natural, ¡Hecha aquí mismo!.. Ligeramente picante.

2,5€ (1/2 pinta) 4€ (pinta)

INFUSIONES

Consultar 1,8€

CAFÉ

Solo 1,6€ | Cortado 1,7€ | Café con leche 1,8€

COMBINADOS

Whisky | Ginebra | Ron 9€

CHUPITOS

Consultar

CRÍQUET CATA DE WHISKYS SERIES CERVEZAS

15€

- 30ml Whisky Gouden Carolus Single Malt

(single malt belga de sabor sofisticado elaborado mediante la destilación de la cerveza Gouden Carolus Tripel);

- 30ml Whisky Glenfiddich IPA Experiment

(single malt escocés madurado en barricas que contuvieron cerveza IPA);

- 30ml Jameson Caskmates Stout Edition

(triple destilado irlandés madurado en barricas que contuvieron cerveza Stout)

EL CAFÉ

Supracafé Blend CARIBE es una colección de blends realizados con cafés 100% Arábica procedentes de distintos orígenes: Colombia Supremo, Brasil Cerrado, Nicaragua, Guatemala, Costa Rica. Características

Organolépticas: Café estructurado, sabor dulzón con predominio de notas a fruto seco. Buen cuerpo y afrutado.