



Corazón y alma malagueña





PARA COMENZAR

GILDAS & SARDINAS – SABORES DEL MAR

Clásicos

Gilda Clásica de Anchoa, por unidad

La receta original vasca: anchoa, guindilla y aceituna. Sencilla, sabrosa y adictiva.

3,50



Gilda Ahumada (Anchoa y Sardina Ahumada) por unidad

Una versión intensa: anchoa con sardina ahumada, un bocado salino y ahumado.

4,50



Gilda Mar y Mar (Anchoa y Boquerón) por unidad

La fusión perfecta: la potencia de la anchoa equilibrada con la frescura del boquerón en vinagre.

4,50



Nuevas Creaciones

Gilda Mediterránea por unidad

Boquerón y Anchoa, aceituna verde, tomate seco y un toque de aceite de albahaca, hierbas verde y Yuzu

4,50



Gilda del Campo malagueño picantito

Anchoa, pimiento asado y aceituna – y un gajo de naranja para darle el toque local.

Un aliño de ají limo con yuzu, sabores rústicos y auténticos.

5,00





Jamones

Jamón Ibérico de Bellota – 25

Servido al natural

Ración 100g



Especiales de Sardina

Sardina Ahumada Clásica

Servida al natural con un chorrito de aceite de oliva virgen extra de Ronda

3,50 / unidad



Sardina Marinada

Sardina fresca en limón y yuzu al estilo boqueron con sal marina – ligera y refrescante.

3,50 / unidad



Dúo de Sardinias

Una sardina ahumada y otra marinada – contraste de sabores del mar.

6,75 – 2 uds.



Ensaladas

Tomate y Atún tún – 8

Tomate del campo y lomo de atún cocido, cebolla roja y tsuyu.



Ensaladilla Rusa Vino Mío – 9

Patata cremosa con vieiras, mayonesa airada de lima y ponzu.





Fritos

Bravas – 7

Patatas en dados, salsa brava, ensalada criolla



Croquetas – Ternera – 2,50 por unidad

Crujientes y cremosas.



Croquetas – Rabo de Toro – 2,50 por unidad

Estofado tradicional con ali-oli y ajo ahumado



Rollitos – 2 unidades – 7

Bacon, queso gouda, langostinos



Flamenquín Evolution – 12

Rulo de flamenquín | mayonesa de ajo negro | y topping de cebolla crujiente

Pescado frito crujiente y ligero – 9

Terminado con un toque de lima fresca y acompañado de un alioli suave y aromático



Plancha / Parrilla

Pincho a la brasa – 1 unidad – 6

Contramuslo de pollo, cebolla china, sésamo, marinado teriyaki



Zanahoria asada & crema de guisantes con menta – 2 unidades – 8

Zanahoria cocinada a baja temperatura y luego asada,
servida con una suave crema de guisantes y un toque fresco de menta
con mermelada de zanahoria y jengibre.





Revueltos

Morcilla Burgos – 12

Morcilla, patatas en dados, huevo.



Bacalao Dorado – 11

Bacalao, cebolleta, patatas, huevo, aceitunas negras y perejil.



Sartenás

Ibérica – 13

Chicharon , patatas, huevo, pimiento, espárragos.



Criollo – 11

Chorizo, patatas en dados, chimichurri.



Albóndigas caseras al estilo andaluz – 9

Albóndigas caseras con el sabor tradicional andaluz y salsa de almendras
realzadas con un ligero toque de coco y curry suave.



Platos Gastronómicos

Raviolis de Chivo – 4 unidades – 12

Malagueños, rellenos de cabrito, acompañados de una salsa de pasas y vino tinto dulce.






Aguja de Ternera – 16 horas de cocción – 13

Cocida a baja temperatura, acompañada de salsa de
vino tinto y un toque de aceite de oliva virgen ahumado.





-  Gluten free
-  Lactosa free
-  Setas free



Deja un reseña y gana premio

-  Contiene Pescado/mariscos
-  Contiene Fruta seca
-  Contiene Setas
-  Contiene nueces
-  Contiene Gluten
-  Contiene Lactosa
-  Vegetariano