

## TAPAS

Gilda Cotidiana.....	2,20€/unid
Niguri de solomillo al whisky (Oda al solomillo al whisky).....	8,00€/4unid
Taco Mex de hígado de bacalao, huevas de trucha y chantilly de lima.....	4,50€/unid
Manchego curado con aceite de trufa y regañá.....	8,50€/100gr
Anchoa de cantábrico (mariposa) con torta del casar y pomada de dátiles.....	5,00€/unid
Tosta de tartar de aún rojo de almadraba, trufa y emulsion de soja y manzanilla.....	6,50€
Brioche de mejillones en escabeche con guacamole, patatas y hierbabuena.....	5,50€
Pincho de chistorritas vascas a la brasa con piparras.....	8,00€
Alcachofa a la brasa.....	4,50€/unid
Canelón de ternera con salsa de P.X.....	4,50€/unid
Croquetas de cecina con ali oli de ahumado y velo de panceta ibérica.....	4,80€/4unid
Brioche de steak tartar con piparras y patatas fritas caseras.....	6,50€/unid
Salmorejo cordobés con jamón ibérico y huevo duro.....	4€
Taquitos de salchichón ibérico con pimienta negra, lima y toque de sal.....	4,50€
Papas bravas Cotidianas.....	6,50€

## RACIONES

Paleta de cerdo ibérico.....	20,00€
Tartar mixto de tarantelo de Atún rojo y gamba blanca de huelva.....	24,00€
Ensaladilla clásica de gambas cristal fritas.....	10,00€
Ensaladilla clásica con tartar de lomo de atún rojo de almadraba.....	12,00€
Burrata fresca con tomate rosa y ensalada de espinacas con albahaca y tartufata.....	13,00€
Carpaccio de novillo con queso idiazabal y trufa.....	13,00€
Ensalada de Ventresca de bonito con tomate rosa, huevo duro, aceitunas y cebolla fresca.....	13,00€
Lagrimitas de pollo con ali oli de soja.....	8,50€

## ARROCES SECOS (Formato y precio para 2 personas).

Verduras de temporada.....	20,00€
Pluma ibérica.....	23,00€
Pescado de mercado y alcachofa.....	25,00€

## CARNES

Presa ibérica con guiso de trigo tierno y cremoso de orejones.....	15,00€
T-bone de vacuno.....	69,00€/kg
Picaña de ternera (2 años de edad).....	60,00€/kg
Chuleta de vaca Gallega con 60 días de maduración.....	69,00€/kg
Cachopo Cotidiano con huevo trufado.....	20,00€
Hamburguesa de solomillo de vaca (Pan de brioche de patata, pepinillo, queso cheddar fundido y cebolla caramelizada).....	13,00€

## PESCADOS

Bacalao asado con salteado de chitakes, cebolletas frescas, espárragos verdes y tomates cherries.....	18,00€
Atún rojo salvaje de almadraba (Plancha o en refrito de tomate casero con huevo frito y papas).....	150gr/20,00€
Lubina con wok de arroz y verduras de temporada.....	18,00€

## PLATOS VEGANOS

Patatas bravas cotidianas.....	6,50€
Alcachofas a la brasa.....	4,50€
Parrillada de verduras de temporada y setas pimientos del piquillo, alcachofa, cebolleta, tomate cherry, espárragos verdes, chitakes, calabacin, edamame).....	13€
Wok de arroz con verduras (col blanca, edamame, zanahoria, calabacin, brocoli).....	10€
Paella de verduras (col blanca, calabacin, zanahoria, edamame, alachofa).....	20€

## POSTRES COTIDIANOS

Tarta de chocolate cremosa con toque de sal, lima y helado de turrón.....	6,50€
Tarta templada de queso con helado de dulce de leche.....	6,50€
Mousse de limón con miel y hierbabuena.....	5,80€
Torrija caliente con helado de leche merengada y toffe.....	6,50€
Sorbete de mandarina con hierbabuena.....	5,50€