

# Gula Pintxosbar

NuestraCocinaEnCasa

Reservas&Pedidos TERRAZA Whatsapp 650765220

## ENSALADAS

<b>ENSALADILLA de migas de Bonito del Norte</b> y chapela de piquillo y patatas paja	8,5 €
<b>RULO CABRA</b> con cebolla caramelizada con gulas al ajillo y pimientos asados sobre mezclum	12,0 €
<b>SECRETO de BACALAO al ENELDO</b> , sobre salteado de de gulas con aceitunas negras y alcaparras	12,0 €
<b>SALMÓN AHUMADO</b> con tiras de Cangrejo, gambas y cuñas de queso Manchego sobre mezclum	12,0 €
<b>BONITO del NORTE ORTIZ</b> sobre gajos de tomate rosa con picadillo de piparra y cebollas	17,0 €
<b>TOMATITO aliñado</b> de temporada con Aceite Ecológico al Oregano y sal de escamas	9,0 €
<b>ANTXOAS de Cantabrico 0,0</b> sobre gajos de Tomate Rosa y aceitunas negras	17,0 €

## PICOTEO DE ENTRADA

<b>JAMÓN IBÉRICO de Bellota al 75% Selección Roja La Alberca</b> al corte con pan frito	16,0 €
<b>QUESO de OVEJA</b> curado en Aceite de Oliva Viregen Extra con piparra de Ybarra	13,0 €
<b>LATA MEJILLONES al Natural de Ortiz</b> con patatas chips	6,5 €
<b>BOQUERONES en VINAGRE</b> toque de Oliva Virgen extra con patatas chips	12,0 €

## PICOTEO VERDURAS

<b>BOLETUS Edulis salteados</b> en trozos con virutas de Pate de Foie y Gambon pelado a la plancha	18,0 €
<b>FLOR DE ALCACHOFAS</b> plancha con sal de escamas y pimienta molida	14,0 €
<b>HABITAS Baby</b> al vapor con huevo escaldado dentro de tulipa de trigo	14,0 €
<b>CORAZONES de ALCACHOFAS</b> salteados en oliva extra con tacos de ibérico y cebollitas	14,0 €
<b>PIMIENTOS de GERNIKA</b> naturales fritos	10,0 €
<b>BERENJENAS fritas</b> en rodajas con miel de Romero	10,0 €

## PICOTEO DEL MAR

<b>PULPO pata cocida parrilla</b> con patata panadera y cebolla morada al pimentón de la Vera	19,0 €
<b>PIRULETAS de Langostinos</b> encostrados con crema de piquillo (10 pzas.)	14,0 €
<b>SUPREMA de BACALAO en TEMPURA</b> de pimentoón de La Vera	12,0 €
<b>Gula del Norte al ajillo</b> y gambas ajitos con guindilla vasca al Oliva Virgen extra	12,0 €
<b>TARTAR de ATÚN</b> rojo con vinagreta de pepinillo y cebolla con soja y crema de Ostras	15,0 €
<b>RABAS de CALAMAR</b> de potera con crema de ali-oli	12,0 €

## PICOTEO TRADICIONAL gulapintxosbar

<b>TIRAS</b> de pechuga de <b>POLLO</b> fritas con crema de mostaza y barbacoa	12,0 €
<b>TXISTORRA de Arbizu</b> con piparra de Ybarra a la sartén sobre patata panadera	9,0 €
<b>MORCILLA de Burgos</b> a la plancha con centro de pimientos asados	9,0 €
<b>OREJA Crujiente de Cerdo ibérico</b> al ajillo con salsa brava	12,0 €
<b>PATATAS FRITAS ZIG-ZAG</b> ( Elije tú Salsa <b>Mostaza, Barbacoa, Brava ó Ali-oli</b> )	6,0 €
<b>BROCHETAS MORUNOS de Solomillo Ibérico</b> con chimichurri con patatas naturales	12,0 €

## CROQUETAS de Ameztoi con patatas paja (25grs. Pieza) ración 10 / media 5 piezas

JAMÓN IBÉRICO / BOLETUS EDULIS	11,00 / 5,50
CECINA de LEÓN / CARABINEROS	14,00 / 7,00

## HUEVOS DE CORRAL A LA SARTÉN

<b>JAMÓN IBÉRICO</b> de Recebo de La Alberca sobre Patatas fritas	13,0 €
<b>TXISTORRA de Arbizu</b> con Piparra de Ybarra sobre Patatas Fritas	11,0 €
<b>GULA DEL NORTE al ajillo</b> con gambas sobre Patatas Fritas	11,0 €

## LAS TORTILLAS gulapintxosbar

<b>TORTILLA de BACALAO</b> con Gula del Norte	12,0 €
<b>TORTILLA ESPAÑOLA</b> de patatas con cebolla al gusto (cuajada o jugosa)	14,0 €
<b>TORTILLA de CALLOS</b> de Ternera a la Vizcaína	12,0 €
<b>TORTILLA DE TXIPIRONES EN SU TINTA NEGRA</b>	12,0 €

## PLATOS ELABORADOS / GUIOS

<b>MOLLEJAS de Cordero</b> lechal de Riaza flameadas al ajo-perejil	19,5 €
<b>CALLOS negros de TERNERA</b> con su morro y pata	12,0 €
<b>RABO de VACUNO</b> estofado en su jugo desmigado	12,0 €
<b>ALITAS DE POLLO FRITAS</b> con nuestra salsa un poco picante	12,0 €

## PICOTEO ELABORADO

<b>EMPANADA</b> de hojaldre <b>PICADA de VACA</b> con verduras y fundido de quesos   <b>porción</b>	6,0 €
<b>MINI EMPANADILLAS DE TERNERA Y POLLO EN SU JUGO</b> 6 unidades	10,0 €

## PLATOS DE ENCARGO

<b>ARROZ SEÑORET PESCADO CON GAMBAS</b>   <b>por PERSONA formato de 4pax.</b>	14,5 €
<b>ARROZ SEÑORET DE SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS</b>   <b>por PERSONA formato de 4pax.</b>	14,5 €
<b>PIZZA CASERA de PEPPERONI con CHAMPIS</b> y picadillo de pepinillo sobre salsa de tomate <b>1,2kg</b>	14,5 €

## CARNES

<b>MINI CACHOPO</b> de lomo bajo de vaca madurada relleno de Jamón de Recebo y Queso Manchego	9,5 €
<b>CHULETITAS de CORDERO lechal de Riaza</b> con Patatas naturales fritas	19,5 €
<b>CARPACCIO de Txuleta de buey</b> al Oliva Virgen extra, 4 pimientos mólida y sal maldon   12€	
<b>STEAK TARTAR</b> de Solomillo de Vaca madurada a nuestro estilo (neto 200grs.)	25,0 €
<b>MAGRET de PATO</b> fileteado a la parrilla mojado en salsa de cítricos con guarnición de Verduras   19,50€	19,5 €
<b>MEDALLÓN SOLIMILLO vaca madurada FOIE FRESCO BRASEADO</b> con cebolla caramelizada (200grs.)	22,0 €
<b>MEDALLÓN SOLIMILLO vaca madurada RULO CABRA</b> tostado al PX (200grs.)	22,0 €

**TXULETÓN sin hueso de LOMO ALTO de VACA madurada a 45 días fileteado a la parrilla con su guarnición de patatas naturales y tiras de pimientos del piquillo a la sartén.**  
**300grs. 15€ | 500grs. 25grs. | 1 kilo 45€**

## PICOTEO PESCADO

<b>TAJADA de BACALAO PREMIUM</b> (300grs.) al PIL-PIL	18,0 €
<b>BOLAS MERLUZA</b> de pincho con salsa de pescado y Arroz blanco al ajo-perejil (6 pza.)	14,0 €
<b>ATÚN COSTRADO a parrilla</b> , fileteado con salsa de ostras y soja y gotas de wasabi	15,0 €
<b>TXIPIRONES en su TINTA</b> negra rellenos con Arroz blanco al ajo-perejil	14,0 €
<b>PIMIENTOS PIQUILLO</b> rellenos de <b>Brandada Bacalao</b> rebozados en su salsa de piquillo (6pzas)	12,0 €

## HAMBURGUESA 150GRS. DE PICADA DE VaCa ELABORADA EN gulapintxosbar

<b>HUEVO PLANCHA</b> sobre queso manchego fundido y Jamón Ibérico de Recebo	9,5 €
<b>RULO CABRA</b> tostado con Cebolla caramelizada con reducción al Pedro Ximenez con cebolla frita	9,5 €
<b>FOIE BRASEADO</b> a la plancha con cebolla caramelizada con reducción al Pedro Ximenez	9,5 €
<b>TEXAS</b> (Champiñones con bacon, queso Brie, pimientos asados con cebolla)	9,5 €
<b>VEGANA BEYOND MEAT</b> sobre Pisto de Verduras	9,5 €

## BRIOCHE PRENSADO - PINTXOS ELABORADOS al MOMENTO

<b>JAMÓN IBERICO BELLOTA</b> 75% de La Alberca con jugo tomate y Oliva Virgen Extra	7,5 €
<b>SOLOMILLO DE VACA MADURADA con FOIE BRASEADO</b> con cebolla caramelizado	9,5 €
<b>SOLOMILLO DE VACA MADURADA con BRIE</b> con cebolla crujiente y salsa piquillo	9,5 €
<b>SALMÓN AHUMADO con Tartara de pepinillo con cebolla</b> sobre <b>BRIE fundido</b>	6,5 €
<b>PECHUGA DE POLLO SALTEADO CHIMICHURRI GOUDA Y CEBOLLA CAMELIZADA</b>	6,5 €
<b>LOMO DE CERDO ADOBADO SALTEADO AL CHIMUCHURRI CON GOUDA Y CEBOLLA CAMELIZADA</b>	6,5 €
<b>RULO DE CABRA FRITO CON MIEL Y REDUCCIÓN DE FRUTOS DE BOSQUE</b>	6,5 €
<b>BACON AHUMADO con BRIE con Cebolla Caramelizada</b>	5,0 €
<b>MATRIMONIO DE BOQUERON EN VINAGRE CON ANTXOAS Y PIMIENTOS ASADOS</b>	6,5 €

## POSTRES

<b>Tarta de Zanahoria con helado de vainilla y sirope de chocolate</b>   6€
<b>Coulant de Chocolate con helado de vainilla y culí de frutas del bosque</b>   6€
<b>TARTA DE SINFONIA DE CHOCOLATE CON HELADO de vainilla</b>   6€
<b>Tarta de Santiago de almendra al Orujo blanco con helado de Vainilla</b>   5€
<b>Tarta de Manzana tostada y caramelo con helado de vainilla</b>   5€
<b>Tarta de Queso con culí de frutos del bosque con helado de vainilla</b>   5€
<b>Trenza de hojaldre de Cacao y naranja con helado y canela</b>   6€
<b>Fruta del día preparada</b>   5€
<b>Vaso de bolas de helado con sirope</b>   5€
<b>Ben &amp; Jerry's Tarrina de Chocolate o Vainilla con Cookies</b>   4€
<b>Magnum de Chocolate blanco - Almendrado - Doble de Chocolate</b>   3,5€