

Gula Pintxosbar

Nuestra Cocina En Casa

Reservas & Pedidos

WhatsApp 650765220

ENSALADAS

ENSALADILLA de migas de Bonito del Norte y chapela de piquillo y patatas paja	8,5 €
RULO CABRA con cebolla caramelizada con gulas al ajillo y pimientos asados sobre mezclum	12,0 €
VENTRESCA DE ATÚN ORTIZ SOBRE ASADILLO DE PIMIENTOS CON CEBOLLINO Y AJITOS ALIÑADO	12,0 €
SALMÓN AHUMADO con tiras de Cangrejo, gambas y cuñas de queso Manchego sobre mezclum	12,0 €
TACOS de BONITO del NORTE ORTIZ sobre gajos de tomate con picadillo de piparra y cebollas	18,0 €
TOMATITO aliñado de temporada con Aceite Ecológico al Oregano y sal de Maldon	10,0 €
ANTXOAS de Cantabrico 0,0 sobre gajos de Tomate Rosa y aceitunas negras	18,0 €

PICOTEO FRIOS

JAMÓN IBÉRICO de Bellota al 75% Selección Roja de La Alberca al corte con pan frito	18,0 €
QUESO de OVEJA , artesado de Valladolid, curado con piparra de Ybarra	13,0 €
LATA MEJILLONES al Natural de Ortiz con patatas chips	6,5 €
BOQUERONES en VINAGRE toque de Oliva Virgen extra con patatas chips	12,0 €

PICOTEO VERDURAS

BOLETUS Edulis salteados en trozos con virutas de Foie y Gambon pelado a la plancha	18,0 €
FLOR DE ALCACHOFAS plancha con sal de escamas y pimienta molida	16,0 €
HABITAS Baby al vapor con huevo escaldado dentro de tulipa de trigo	14,0 €
CORAZONES de ALCACHOFAS salteados en oliva extra con tacos de ibérico y cebollitas	14,0 €
PIMIENTOS de GERNIKA naturales fritos	10,0 €
BERENJENAS fritas en rodajas con miel de Romero	10,0 €

PICOTEO DEL MAR

PULPO pata cocida parrilla con patata panadera y cebolla morada al pimentón de la Vera	19,0 €
VIEIRAS GRATINADAS AL HORNO con toque de parmesano	12,0 €
PIRULETAS de Langostinos encostrados con crema de piquillo (10 pzas.)	15,0 €
SUPREMA de TACOS de BACALAO al pimentón de La Vera	12,0 €
GULA del NORTE AL AJILLO con GAMBAS y guindilla vasca al Oliva Virgen extra	12,0 €
RABAS de CALAMAR de potera con crema de ali-oli	12,0 €
PIMIENTOS PIQUILLO rellenos de Brandada Bacalao rebozados en su salsa de piquillo (6pzas)	12,0 €

PICOTEO TRADICIONAL gulapintxosbar

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

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

LAS TORTILLAS de gulapintxosbar

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

PLATOS DE TEMPORADA

MOLLEJAS de Cordero lechal de Riaza flambeadas al ajo-perejil	19,5 €
CALLOS negros de TERNERA con su morro y pata a la Vizcaína	14,0 €
RABO de VACUNO guisado a baja temperatura en su jugo al vino tinto	16,0 €
EMPANADA de hojaldre PICADA de VACA con verduras y fundido de quesos Pintxo generoso	6,0 €
MINI EMPANADILLAS gulapintxosbar rellenas 6 Unds. 12€ / 3 Unds. 6€	
Flamenquin gulapintxosbar de lomo fresco de cerdo relleno de Lacón cocido y queso Edam fundido	9,5 €

SELECCIÓN DE CARNES

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

TXULETÓN sin hueso de LOMO ALTO de VACA madurada a 40 días fileteado a la parrilla con su guarnición de patatas naturales y tiras de pimientos del piquillo.
300grs. 15€ | 500grs. 25grs. | 800grs. 38€ / 1 Kg 48€

PICOTEO PESCADO

TAJADA de BACALAO PREMIUM (300grs.) en salsa Vizcaína o a la bilbaína	18,0 €
BOLAS MERLUZA de pincho con salsa de pescado y Arroz blanco al ajo-perejil (6 pza.)	16,0 €
ATÚN COSTRADO a parrilla , fileteado con salsa de ostras y soja y gotas de wasabi	15,0 €
TXIPIRONES en su TINTA negra rellenos con Arroz blanco al ajo-perejil	14,0 €
TARTAR de ATÚN rojo con vinagreta de pepinillo y cebolla con soja y crema de Ostras	15,0 €

HAMBURGUESA 160GRS. DE PICADA DE VaCa ELABORADA EN gulapintxosbar

HUEVO PLANCHA sobre Manchego Curado fundido y Jamón Ibérico de Recebo con mezclum y cecolla frita	9,5 €
RULO CABRA tostado con Cebolla caramelizada con reducción al Pedro Ximenez con cebolla frita sobre mezclum	9,5 €
FOIE BRASEADO a la plancha con cebolla caramelizada con reducción al Pedro Ximenez sobre mezclum	9,5 €
TEXAS (Champiñones con bacon, Queso Edam, pimientos asados con cebolla, mezclum con cebolla frita con salsa americana)	9,5 €
La MORENA (Manchego Frito, Jamón Teruel, Salteado Tomate y cebolla al Teriyaki, Mezclum y cebolla frita)	9,5 €
SPECIAL BURGUER gulapintxosbar 250 grs. De Picada de Vaca con nuestras cosas	16,0 €
VEGANA BEYOND MEAT sobre Pisto de Verduras y salsa de tomate con aji	9,5 €

PLATOS DE ENCARGO

ARROZ SEÑORET MARINERO por PERSONA formato de 4pax.	14,5 €
ARROZ SEÑORET DE SOLOMILLO DE CERDO CON VERDURAS por PERSONA formato de 4pax.	14,5 €
POLLO DE CORRAL ASADO AL HORNO A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO CON NUETRO ALIÑO +/- 1,8KG.	19,5 €

PINTXOS ELABORADOS al MOMENTO SOBRE PAN BRIOCHE PRENSADO

JAMÓN IBERICO BELLOTA 75% de La Alberca con jugo tomate y Oliva Virgen Extra	7,5 €
---	-------

SOLOMILLO DE VACA MADURADA con FOIE BRASEADO con cebolla caramelizado	9,5 €
--	-------

SOLOMILLO DE VACA MADURADA con BRIE con cebolla crujiente y salsa piquillo	9,5 €
---	-------

SALMÓN AHUMADO con Tartara de pepinillo con cebolla sobre BRIE fundido	6,5 €
--	-------

PECHUGA DE POLLO PLANCHA con GOUDA, CEBOLLA CAMELIZADA y salsa americana	6,5 €
---	-------

LOMO DE CERDO fresco SALTEADO AL CHIMUCHURRI CON GOUDA Y CEBOLLA CAMELIZADA	6,5 €
--	-------

RULO DE CABRA FRITO CON MIEL Y REDUCCIÓN DE FRUTOS DE BOSQUE	6,5 €
---	-------

PANCETA IBÉCICA con BRIE con Cebolla Caramelizada	6,5 €
--	-------

MATRIMONIO DE BOQUERON EN VINAGRE CON ANT XOAS Y PIMIENTOS ASADOS	6,5 €
--	-------

EMPANADA de hojaldre PICADA de VACA con verduras y fundido de quesos Pintxo generoso	6,0 €
---	-------

Menú Degustación Carta & Picoteo Eventos & Celebraciones

Delivery & Takeway

Pedidos & Reservas WhatsApp 650765220

POSTRES

- Tarta de Zanahoria con helado de vainilla y sirope de chocolate | 6€**
Coulant de Chocolate con helado de vainilla y culí de frutas del bosque | 6€
bizcocho de CHOCOLATE y HELADO con sirope de naranja y chocolate | 6€
Tarta de Santiago de almendra al Orujo blanco con helado de Vainilla | 5€
Tarta de Manzana tostada y caramelo con helado de vainilla | 5€
Tarta de Queso con culí de frutos del bosque con helado de vainilla | 5€
Trenza de hojaldre de Cacao y naranja con helado y canela | 6€
Fruta del día preparada | 5€
Vaso de bolas de helado con sirope | 5€
Ben & Jerry´s Tarrina de Chocolate o Vainilla con Cookies | 4€
Magnum de Chocolate blanco - Almendrado - Doble de Chocolate | 3,5€

VINOTECA gulapintxosbar

D.O. RIOJA

	botella
PUERTA VIEJA Crianza Selección Bodegas Riojanas Botella 3/4	14,50
Magnum PUERTA VIEJA Crianza Selección Bodegas Riojanas	28,00
MONTE REAL Reserva de Familia Bodegas Riojanas botella 3/4	19,50
Magnum MONTE REAL Reserva de Familia Bodegas Riojanas	35,00
VIÑEDOS DE ALTURA Crianza Bodegas Ramón Bilbao	22,00
EDICIÓN LIMITADA 2015 Bodegas Ramón Bilbao	22,00
RAMÓN BILBAO Reserva 2014 botella 3/4	22,00
Magnum RAMÓN BILBAO Reserva 2014	42,00

D.O. RIBERA DEL DUERO

LUCERO Cosecha Selección Bodegas DEL ALBA	18,00
LA PLANTA Cosecha Bodegas Arzuaga	18,00
CRUZ DEL ALBA Crianza Quintanilla de Onesimo	23,00
CORIMBO Tempranillo Crianza Bodegas La Horra. Burgos	24,00

VINOS BLANCOS, VINOS ESPUMOSOS Y ROSADOS

D.O. Rueda Verdejo Bodegas Ramón Bilbao	16,00
LA PODA D.O. Albariño. Rias Baixas	16,00
MAR DE FLADES. Albariño Atlántico 2017. Rias Baixas	23,00
JUAN GIL Blanco Moscatel de uva Seca D.O. Jumilla	16,00
CAVA CVM LVDE. RESERVA. Brut Nature. Sant Sasurni D'anoia	19,50

D.O. VARIAS

HABLA DEL SILENCIO. Extremadura. 6 meses en barrica	19,00
JUAN GIL etiqueta GRIS Monatrell 12 meses Barrica D.O. Jumilla	22,00
JUAN GIL etiqueta AMARILLA Monatrell 6 meses en Barrica D.O. Jumilla	15,00
JUAN GIL etiqueta AZUL Monatrell 18 meses en Barrica D.O. Jumilla	29,50
CAMINO DE CASTILLA - ROSADO	12,50
VERMUT BOCA MANGA Barrica	12,50

Menú Degustación Carta & Picoteo

Eventos & Celebraciones

Delivery & Takeway

Pedidos & Reservas WhatsApp 650765220