

## Abriendo panza... Tapas, raciones, entrantes y abre bocas

Paletilla de bellota cortada a cuchillo con tomate rallado y pan de cristal .....	27€
Ostra "Hilha Gillardeau" al natural o aliñada (pieza) .....	5€
Croquetas caseras según inspiración de cocina .....	9€
Tortilla jugosa de patata y cebolla confitada .....	10€
Torrezno Panzà...tierno, crujiente y ligeramente ahumado .....	9€
Fritura andaluza de chipirones con alioli de azafrán y pimientos del padrón .....	12€
Nuestra patatas "Bravas", imperdibles .....	8€
Jarra de gazpacho tradicional de tomate con su guarnición .....	12€
La Gilda XL .....	9€
La ensaladilla de toda la vida .....	9€
Espárragos blancos a la brasa con holandesa de mahonés y avellanas .....	12€

## Nuestros escabeches... servidos con cogollos y ensaladilla

Caballa al vino blanco .....	12€
Lengua de "porc negre", especias y vinagre de Jerez .....	12€

## Entrantes...

Steak tartar de vaca al humo de haya con cuajada de foie gras .....	16€
Costras ibicencas con tomates de la huerta y sardinas .....	15€
Pate fino casero de hígados de ave y foie con de pan rústico .....	14€
"All i Pebre" de pulpo de costa y patata sedosa .....	10€
Fabes frescas con ostras pochadas, verduras y espinacas .....	16€

## Menú mediodía 19 €

De lunes a Viernes (pan y agua incluido)

ENTRANTE, PRINCIPAL Y POSTRE

2€ PAN Y APERITIVO

## Del mercado al plato...

Ventresca de atún a la brasa con su marmitako .....	25€
Lomo de lubina con ajada y puerros confitados .....	26€

## Mar y montaña...

Pulpo de costa, molleja de ternera y mousseline de coliflor .....	23€
---	-----

Arroz en paella individual de pollo campero, cigalas del mediterráneo y alioli de azafrán .....	21€
---	-----

## A fuego lento

Callos, Pata y Morro a la madrileña .....	16€
---	-----

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto .....	20€
---	-----

Parmantier untuoso de careta de cochinillo glaseada al vino rancio con foie gras y puree de patata .....	22€
--	-----

Jarrete de ternera guisado con mousseline de patata y su jugo de cocción (para dos o más personas) .....	28€ p.p.
--	----------

Confit crujiente de pato con ensalada de endivias, anguila ahumada, cítricos y aliño de granada .....	23€
---	-----

Galantina de pollito de grano relleno de foie gras y pistacho al vino rancio .....	24€
--	-----

## Para acompañar...

Tirabeques salteados .....	5€
Puré sedoso de patata .....	4€
Patatas fritas .....	3€
Espinacas salteadas .....	4€
Pimientos del Padrón .....	4€
Pimientos del piquillo confitados .....	4€

## Deja sitio en la Panzà

### para la parte más dulce

Tartaleta fondant de gianduja y flor de sal con sorbete de frambuesa .....	9€
--	----

Arroz con leche como el de la abuela con estofado de arándanos .....	9€
--	----

Babá napolitano bañado con ron Jungla espuma de vainilla y frutos rojos .....	9€
---	----

Tabla de quesos con frutas y frutos secos .....	12€
---	-----

Tarta Tatin de manzana para dos personas con Helado de vainilla y azúcar moscovado .....	16€
--	-----

