

primavera gastronómica

La Gilda.

La Ensalada.

Queso de cabra, manzana, pesto
y frutos secos.

Callos crujientes salseados.

Mar y montaña.

Calamar, habitas
y morcilla.

Costillar de cerdo,

patata *Robuchon*,
piquillos.

El postre.

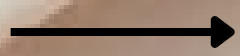
Falso tiramisú de mango.

Bodega:

Vinos de Castellón
Aguas minerales

35€
*Precio por
comensal*

***Imprescindible
reserva previa.**



gastronomic *Spring*

La Gilda

Traditional spanish skewer with
olive, pepper, and anchovy

The Salad

Goat cheese, apple, pesto,
and dried fruits/nuts

Crispy Sauced Tripe

Sea And Mountain

(Surf & Turf)

Squid, baby broad beans,
and blood sausage

Pork Rack, Robuchon-style
Potatoes, Piquillo Peppers

Mango "False" **Tiramisu**

Wine Cellar (Drinks):

Castellón Wines
Mineral Waters

35€
Price Per
Guest

***Reservation required**

Le Printemps

Gastronomique

La Gilda

Tapas traditionnelle au piment, olive et anchois

L'Salade

Fromage de chèvre, pomme, pesto et fruits secs

Tripes croustillantes en sauce

Terre et Mer

Calamar, fèves et boudin noir.

Travers de porc, pommes de terre Robuchon, poivrons "Piquillo"

Faux tiramisu à la mangue

Cave:

Vins de Castelló
Eaux minérales

35€
Price Per Guest

Les cafés et infusions ne sont pas inclus.

***Réservation préalable indispensable**

GASTRONOMISCHER

Frühling

Sardellen-Oliven-Peperoni-Spieß.

DER SALAT.

Ziegenkäse, Apfel, Pesto und Nüsse.

Knusprige Kutteln an Soße.

SURF AND TURF.

Tintenfisch, Favabohnen
und Blutwurst.

Schweinerippchen mit
Piquillo-Paprika und
Kartoffelpüree nach
Robuchon-Art.

**Interpretation vom
Tiramisu** mit Mango.

WEINKARTE

Ausgewählte Weine aus
unserer Region D.O. Castellón
Mineralwasser

35[€] PREIS PRO
PERSON

Kaffee und Tee sind nicht im
Preis enthalten.

***Vorabreservierung
erforderlich**















Haz tu reserva

☎ **675 051 223**

☎ **665 510 561**

**Imprescindible reserva previa.*