

PARA COMENZAR	
Grillo (tomate aliñado) (11)	8,00€
Ensaladilla del Kiosco (3, 4, 11)	12,00€
Ensalada de burrata con vinagreta de mango (6, 11)	13,00€
Saam de vieira con wakame y cebolla encurtida (10, 11, 13)	5,00 €
Gilda de trucha ahumada ecológica de Brihuega (4, 11)	4,00€
Gilda “La de siempre” con su boquerón y anchoa (4, 11)	5,00 €
Asadillo de pimientos manchegos (11)	12,00€
Verduritas en fina tempura	12,00€
Colesterol “torreznos” con sus encurtidos picantitos (11)	11,00€
Patatas con almogrote manchego “bravo” (6, 11)	12,00€



TO START	
“Grillo” (aligned tomato) (11)	8,00€
Kiosk Salad (3, 4, 11)	12,00€
Burrata salad with mango vinaigrette (6, 11)	13,00€
Scallop saam with wakame and pickled onion (10, 11, 13)	5,00 €
Organic smoke trout gilda from Brihuega (4, 11)	4,00€
“The classic” Gilda with anchovy and whitebait (4, 11)	5,00 €
Grilled Manchego peppers (11)	12,00€
Vegetables in light tempura	12,00€
Cholesterol “torreznos” with their spicy pickles (11)	11,00€
Potatoes with “Manchego almogrote Bravo” (6, 11)	12,00€



DEL MAR	
Chipirones con huevos rotos y alioli de ajo asado (3, 11, 13)	20,00€
Latiguillos de calamar (13)	12,00€
Bacalao con salsa de Ibéricos y puntitas de espárrago blanco (4, 11)	22,00€
Balines del mar, al Tikka Masalá Cazón en adobo. (4, 6, 11) (T-5 y 8)	18,00€
Boquerones a la andaluza (4, 11)	16,00 €

OF THE SEA	
Baby Squid with Eggs in roasted garlic aioli (3, 11, 13)	20,00€
Squid tentacles (13)	12,00€
Bacalao con salsa de Ibéricos and white asparagus tips (4, 11)	22,00€
Seafood Tikka Masala. Marinated dogfish (4, 6, 11) (T-5 y 8)	18,00€
Andalusian-style anchovies (4, 11)	16,00 €

CARTA GLUTEN FREE / GLUTEN FREE MENU

“En caso de tener alguna intolerancia alimentaria, por favor indíqueselo a nuestro personal”
“If you have any food intolerance, please inform our staff”

CARNES

Palomitas de pollo con Mostaza Miel (11, 14)	15,00€
Albóndiga de vaca retinta en sus jugos (3, 6, 11)	15,00€
Cabrito alcarreño al ajillo de las Pedroñeras con cerveza Victoria (11)	23,00€
Lomo de vaca madurada (350 gr. aprox)	29,00€
Secreto de cerdo a baja temperatura y chimichurri andaluz (11)	19,00€
Chuletillas de cordero lechal	25,00€



MOLLETES

Mollete foodtruck “Come y bebe” Solomillo de cerdo, queso ahumado cebolla caramelizada, cebolla frita salsa mostaza y miel (3, 6, 11, 14)	13,00€
Mollete de pollo al grill (Mayonesa, lechuga, tomate, queso y pepinillo) (3, 6, 11)	13,00€
Molle-Burguer de vaca madurada con Salsa Texas, queso ahumado briocense, rúcula, cebolla crujiente y pepinillo (3, 6, 9, 10, 11, 14)	16,50€
Mollete “El chulapo-tabernario” oreja de cerdo en salsa brava, quesos ahumado + havarti y piparra (3, 6, 10, 11)	14,00€
Spanish Burger Tortilla de patata, queso havarti lechuga , tomate, cebolla morada jamón ibérico de cebo, mayonesa (3, 6, 10)	14,50€
Pan sin gluten ... 2 € *	

(*)Le damos la opción de pedir pan con gluten a 1,5 €

MEAT

Popcorn chicken with honey mustard (11, 14)	15,00€
Retinta cow meatball in its juices (3, 6, 11)	15,00€
Alcarreño kid goat with garlic from “Las Pedroñeras” cooked with Victoria beer (11)	23,00€
Aged beef loin (approx. 350 gr)	29,00€
Low-temperature pork secret and Andalusian chimichurri (11)	19,00€
Suckling lamb chops	25,00€



MOLLETES

Foodtruck “Eat and drink” roll with pork tenderoin, smoked cheese, corelized onion, fried onion mustard sauce and honey (3, 6, 11, 14)	13,00€
Grilled chicken mollete (mayonnaise, lettuce, tomato, cheese, and gherkin) (3, 6, 11)	13,00€
Matured beef burger with Texas Sauce, smoked briocense cheese, rocket, crispy onion and gherkin (3, 6, 9, 10, 11, 14)	16,50€
Mollete “El chulapo-tabernario” pig’s ear in spicy sauce, smoke cheeses + havarti and piparra peppers. (3, 6, 10, 11)	14,00€
Spanish Burger Potato Omelette, Havarti cheese, lettuce, tomato, red onion, iberian ham, mayonnaise (3, 6, 10)	14,50€
Gluten free bread ... 2 € *	

(*)We give you the option of ordering bread with
gluten for 1,5 €

Alérgenos / Allergens:

- 1- Gluten - **Gluten** 2-Crustáceos - **Crustaceans** 3- Ovoproductos - **Egg products** 4- Pescado - **Fish**
- 5- Cacahuetes - **Peanuts** 6- Lácteos - **Dairy products** 7- Soja - **Soy** 8- Frutos Secos Cáscara - **Nuts Shell**
- 9- Apio - **Celery** 10- Sésamo -**Sesame** 11- Sulfitos - **Sulfites** 12- Altramuces - **Lupines**
- 13- Moluscos - **Mollusks** 14- Mostaza - **Mustard**