

NUESTRAS GILDAS

2026



J
Juana Felipa

TRADICIÓN Y SABOR EN UN BOCADO

Gilda Anchoa del Cantábrico

La elegancia de una **anchoa del Cantábrico premium** se entrelaza con la textura crujiente de la **piparra** y la **cebolleta**, culminando con **aceitunas** de primera calidad. El bocado imprescindible para abrir el apetito.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**



Gilda Matrimonio

Esta banderilla premium destaca por su "matrimonio" de **anchoa del Cantábrico** y **boquerón**, acompañados de la clásica **aceituna verde** y el toque de la **piparra**. Un contraste de texturas y sabores marinos que define el aperitivo gourmet.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**

Gilda Boquerón

La sencillez elevada a bocado gourmet. Esta banderilla combina la frescura y el toque cítrico del **boquerón en vinagre** con la textura carnosa de la **aceituna verde** y el suave crujiente de la **piparra**. Un aperitivo ligero, refrescante y lleno de matices mediterráneos.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**





Gilda Huevo Cocido de Codorniz

Combina la intensidad de la **anchoa del Cantábrico** con la suavidad de un **huevo de codorniz cocido**. Realzada con el toque vibrante de la **piparra** y la jugosidad de nuestra **aceituna premium**.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**



Gilda Anchoas del Cantábrico con Cereza Jerte

Fusión entre la intensidad de la **anchoa del Cantábrico** con el dulzor vibrante de la **cereza natural**. Una explosión de sabores equilibrada por la acidez de la **piparra** y la textura carnosa de la **aceituna premium**.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**



Gilda Sokratis

Gilda exclusiva combina la **anchoa del Cantábrico** de calidad suprema con un **pimiento cherry** relleno de una suave **crema de queso y nueces**. Un bocado que equilibra la salinidad del mar, el picante sutil de la **piparra** y el crujiente sutil de los frutos secos.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**





Gilda Anchoas y Pulpo

Une la intensidad de la **anchoa del Cantábrico** con la textura firme y suave del **pulpo** seleccionado. La **piparra** aporta el toque justo de acidez que realza el sabor marino, creando un aperitivo de lujo.

- Tarrina: **10 uds**
- Cubo: **40 uds**



Gilda de Anchoa, Pimiento, Queso y Piparra

La **anchoa del Cantábrico** seleccionada abraza un taco de queso, acompañados por la dulzura del **pimiento rojo** y el característico toque avinagrado de la **piparra**. Un bocado con protagonismo.

- Bandeja: **7 uds**
- Cubo: **70 uds**



Pincho Doble de Queso Picante

Una explosión de sabor marino y terrenal. Hemos duplicado la intensidad con **dos anchoas del Cantábrico** y dos jugosas tiras de **pimiento del piquillo**, intercalados con **tres aceitunas premium**. Un bocado rotundo con dos tacos de **queso picante**.

- Cubo: **27 uds**





Pincho de Queso y Cecina

Seleccionamos la mejor **cecina curada**, cortada finamente, y la envolvemos sobre un **taco de queso** de textura firme. Un bocado intenso, elegante y profundamente equilibrado.

- Barqueta: **5 uds**
- Cubo: **50 uds**



Aceituna Gordal Rellena de Mejillón en Escabeche

Las mejores **aceitunas Gordales** rellenas artesanalmente con un **mejillón en escabeche** y una fina tira de **pimiento de piquillo**. El equilibrio para una experiencia gastronómica única.

- Tarrina: **20 uds**



Aceituna Gordal Rellena de Ventresca de Atún

Fusiona la untuosidad del atún de primera calidad con la frescura de la cebolleta y el dulzor ahumado del pimiento de piquillo. Todo ello coronado por una aceituna Gordal de gran calibre.

- Tarrina: **23 uds**





Banderilla de Atún Rojo Salvaje y Queso

Seleccionamos el mejor atún rojo salvaje de almadraba, con dos tacos, y un **taco de queso** de textura firme.

- Barqueta: **5 uds**
- Cubo: **50 uds**

