

COMPARTIR ES VIVIR

	½ RACIÓN	RACIÓN
Croquetas caseras  de jamón ibérico.	6.00 4 unidades	10.00€ 8 unidades
Quesadilla  de pollo de corral y queso cheddar.		10.00€
Nachos La Pilla    con guacamole, nata agria, queso cheddar, y nuestro chile con carne especial.		10.00€
Fingers de Pollo    Pechugas de pollo marinadas y fritas en panko.	6.00€	10.00€
Ensalada de Queso de Cabra   hecho en casa y relleno de mango, piñones y rúcula		12.00€
Ensalada Caprese   con tomates de la huerta, mozzarella de búfala artesana y pesto.		13.00€
Huevos de corral     Cazuela de patatas, jamón ibérico, huevos y trufa.	6.00€	10.00€
Ensaladilla rusa     casera La Pilla.	5.00€	9.00€
Chipirones a la andaluza   a la andaluza con mahonesa cítrica.		12.00€
Pulpo a la parrilla con pimentón de la Vera.	11.00€ 100g	20.00€ 200g
Risotto    de boletus con caldo de cordero.		16.00€

 **RECOMENDADO**

*Estos precios tendrán un incremento del 10% en terraza






La Pilla

CEVICHE & TARTAR

	½ RACIÓN	RACIÓN
CEVICHE de Corvina   y crema de ají amarillo.	9.00€	17.00€
TARTAR de Atún    Tartar de atún rojo con jengibre y cebolla.	9.00€	17.00€
TARTAR de Salmón     con crema de aguacate, cítrico y wakame.	8.00€	15.00€
STEAK TARTAR  con tostas de trigo y su guarnición clásica.	10.00€	18.00€






LOS TACOS + PILLOS (2 uds)

Disponemos de tacos de maíz apto para celíacos.

Pulled Pork    Cerdo marinado con reducción de naranja y Achote	8.00€
Rabo de Toro   Cocinado a baja temperatura al modo tradicional sobre taco de trigo.	10.00€

BURGERS








Burger La Pilla      Burger de vaca vieja de 200g, lechuga, tomate, cebolla, pepinillo, bacon y queso cheddar.	13.00€
--	--------

Todas nuestras burgers son a la parrilla de carbón y vienen acompañadas de patatas fritas caseras.

Disponemos de pan apto para celíacos.

CARNES



Entrecot de vaca vieja de 300g.	18.00€
Solomillo de vaca   a la brasa, crema de patata y jugo de carne.	19.50€
Wok de ternera    Verduras de temporada, shitake, teriyaki y soja.	17.00€

Servidas con patatas fritas caseras y pimientos de piquillo.

POSTRES

Cookie    Con helado de vainilla y pepitas de chocolate.	6.00€
Coulant de Chocolate    Con helado de vainilla.	6.00€
Tarta de Queso    Nuestra famosa tarta al horno con frutos rojos.	6.00€
Tarta Tres leches    Con pistachos y teja de chocolate.	6.00€

Todos nuestros postres se elaboran de forma artesanal.

Síguenos en:



Pregunta por nuestras sugerencias

Nuestros vinos

TINTOS

D.O.C.A. RIOJA

Martínez Lacuesta crianza* ★	19.00€
Ramón Bilbao Edición Limitada	23.50€
Altún Reserva	30.00€
Marqués de Atrio*	15.00€
Luis Cañas	20.50€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Roble*	18.00€
Talaia Roble* ★	15.00€
Melior Roble	15.50€
Pago de Capellanes Roble	26.00€
912 Altitud Caliza Crianza	25.50€

D.O. MADRID

Pecado Original	15.00€
Las Retamas de Regajal	19.50€

D.O. TORO

Munia	14.00€
-------	--------

BLANCOS

D.O.C.A. RIAS BAIXAS

Castiñeira* ★	14.00€
Martín Codax	20.00€
Vizconde Barrante	15.00€

D.O. RUEDA

Carramata* ★	15.00€
Viña del Sophie	14.00€
Marqués del Riscal	17.00€

D.O. NAVARRA

Homenaje*	14.00€
Enate	20.00€

ROSADOS

Édalo*

13.00€

D.O. CAVA / CHAMPAGNE

Anna de Codorníu Brut Nature	23.00€
Juvé y Camps Brut Nature	30.00€
Moët & Chandon Brut Imperial	75.00€



COCKTAILS

Jarra de Sangría	15.00€
Jarra de Sangría Blanca	16.00€
Aperol Spritz	8.00€
Sex on the beach	8.00€
Bloody Mary	8.00€
Mojito	8.00€
Mojito de sabores	8.00€
Daiquiri	8.00€
Daiquiri de fresa/mango	8.00€
Piña colada	8.00€
Margarita	8.00€
Tequila Sunrise	8.00€
Caipiriña	8.00€
Pisco Sour	8.00€
• Sin alcohol	
San Francisco	6.00€
Virgin Mojito	6.00€

*Estos vinos se pueden pedir por copas

• Todos los alcoholes contienen sulfitos

Huevo	Glúten	Pescado
Lactosa	Soja	Crustáceo
Altramuz	Fruto cáscara	Grano sésamo