

STREET FOOD

TAPA

GRILLED SANDWICH 9,5 € - 5 €
with tuna, soft cheese, sesame and guacamole

BIKINI
de thon, fromage à pâte molle, sésame et guacamole

CRISPY LASAGNE 9,9 € - 5 €
with Pekin duck

LASAGNE CROUSTILLANTE
au canard Peking

GULA DOG (HOT DOG) 10,5 € - 6 €
with beef cheek, mustard and caramelized onions

GULA DOG (HOT DOG)
à la joue de bœuf, à la moutarde et aux oignons caramélisés

HAMBURGUER with Angus beef, 9,9 € - 5,5 €
padrón peppers, Manchego cheese and Jabugo ham

HAMBURGUER *de bœuf Angus, poivrons au padrón, fromage Manchego et jambon Jabugo*

GIOZAS 9 € - 5 €
of pork in teriyaki sauce and vegetables

GIOZAS
de porc en sauce teriyaki et légumes

BONE MARROW 8 € - 4,5 €
grilled with charcoal, minced garlic, lime and cilantro

MOELLE
grillée au charbon de bois, émincé de l'ail, du citron vert et de la coriandre

MORITZ EPIDOR

NOMES NEGRE

 PAIR IT WITH WINE/ PRENEZ-LE AVEC DU VIN

 PAIR IT WITH BEER/ PRENEZ-LE AVEC DE LA BIÈRE

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
PLEASE TELL THE STAFF**
VOUS AVEZ UN TYPE D'ALLERGIE,
COMMUNIQUEZ-LE AU PERSONNEL

HOLA@GULARESTAURANT.COM
WWW.GULARESTAURANT.COM



GULA

TAPAS OUR WAY

TAPAS À NOTRE MANIÈRE

TAPA

TAPA

SPARKLING GAZPACHO, 7,5 €

Manchego cheese and ham

GAZPACHO

pétillant, fromage Manchego et jambon

ANCHOVIES 9 € - 5 €

fried with curry and citruses

ANCHOIS

frit aux curry et agrume

CROQUETTE 9 € - 5 €

with kimchi, salmon and lime

CROQUETTE AU KIMCHI,

saumon et citron vert

CROQUETTE 9 € - 4,5 €

with Jabugo ham

CROQUETTE

au jambon Jabugo

SQUID A LA ANDALUZA 9 € - 5 €

with chili powder and yuzu mayonnaise

CALAMARS À LA ANDALUZA

avec poudre de chili et mayonnaise au yuzu

PATATA BRAVA 6,5 €

Gula style

PATATA BRAVA

au style Gula

OCTOPUS A LA GALLEGA 16 € - 8 €

with chorizo potato and black aioli

POULPE À LA GALLEGA

avec pomme de terre au chorizo et aioli noir

CHICKEN WINGS, 8 € - 4,5 €

marinated and golden grilled

AILES DE POULET

grillés, marinés et dorés

ANCHOVIES 9 € - 5 €

de L'Escala with tomato, turnip and vinaigrette

ANCHOIS

de L'Escala avec tomate, navet et vinaigrette

GARLIC SHRIMPS 12,5 €

grilled with kimchi and parsley emulsion

CREVETTES À L'AIL

grillées avec du kimchi et une émulsion de persil

MUSSELS 9,5 € - 5 €

grilled with white wine, rosemary and lemon

MOULES

grillées au vin blanc, romarin et citron

EGG WITH CHISTORRA 6 €

Gula style

ŒUF À LA CHISTORRA

au style Gula

IBERIAN HAM 100G 18 € - 10 €

JAMBON IBÉRIQUE 100G

■ PAIR IT WITH WINE/ PRENEZ-LE AVEC DU VIN

■ PAIR IT WITH BEER/ PRENEZ-LE AVEC DE LA BIÈRE

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
PLEASE TELL THE STAFF**
VOUS AVEZ UN TYPE D'ALLERGIE,
COMMUNIQUEZ-LE AU PERSONNEL

HOLA@GULARESTAURANT.COM
WWW.GULARESTAURANT.COM

GULA

FRESQUITOS

FRESQUITOS

SALAD with ham, 10,5 € - 6 €
confit leeks, mustard and quail eggs

SALADE de jambon,
poireaux confits, moutarde et œufs de caille

BURRATA with pesto, tomato compote, 10,5 €
olives mayonnaise and avocado ice cream

BURRATA au pesto, compote de tomates, mayonnaise
aux olives et glace à l'avocat

CONE 12 € - 6 €
with Thai chicken curry

CORNET
poulet au curry thai

CEVICHE 15 € - 8 €
of salmon, coconut, chili and red onion

CEBICHE
de saumon, noix de coco, piment rouge et oignon rouge

CARPACCIO 14 € - 7 €
of pork prey, soy sauce and orange

CARPACCIO
de proie de porc, sauce soja et orange

RICE

RIZ

RICE 15/pers €
of Iberian cuts and vegetables (2 pers)

RIZ
d'ibériques et légumes (2 pers)

RICE 17/pers €
of prawns, ribs and squid (2 pers)

RIZ
de crevettes, côtes et calmars (2 pers)

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
PLEASE TELL THE STAFF**
VOUS AVEZ UN TYPE D'ALLERGIE,
COMMUNIQUEZ-LE AU PERSONNEL

HOLA@GULARESTAURANT.COM
WWW.GULARESTAURANT.COM

VEGETARIAN

TAPA

VÉGÉTARIEN

TAPA

GRILLED VEGETABLES 10,5 € - 6 €
with charcoal oil, aioli and thyme

LÉGUMES GRILLÉS
à l'huile de charbon, aioli et thym

LEEKS confit in mustard, grilled, . . . 9/11 € - 4,5/6 €
Idiazabal cheese (with or without jabugo)

POIREAUX confits à la moutarde, grillée,
fromage Idiazabal (avec ou sans jabugo)

GNOCCHIS 9,5 € - 5 €
with three cheeses, figs and nuts

GNOCCHI
aux trois fromages, figues et noix

PROVOLONE 8,9 €
grilled, tomato compote, lime and honey

PROVOLONE
grillé, compote de tomates, citron vert et miel

CRISPY GOAT CHEESE, 8,9 € - 5 €
quince, tomato and cherry

FROMAGE DE CHÈVRE
croustillant, coing, tomate et cerise

PAIR IT WITH WINE/ PRENEZ-LE AVEC DU VIN

PAIR IT WITH BEER/ PRENEZ-LE AVEC DE LA BIÈRE

GUILA

MEATS

VIANDES

BEEF CHEEKS 15 € - 8 €
with Rioja wine and smoked potato

JOUE DE BŒUF
avec vin de Rioja et pomme de terre fumée

BEEF STEAK 700 G 18 €

grilled
STEAK DE BOEUF 700 G
grillé

VEAL RIBS 14,5 €/pers

cooked at low temperature, grilled and with dried
tomatoes chimichurri (recommended for 2 pers)
CÔTES DE VEAU
cuites à basse température, grillées et avec chimichurri des
tomates séchées (recommandée pour 2 pers)

PORK RIBS 14,5 € - 8 €

cooked at low temperature, grilled and with hoisin sauce
CÔTES DE PORC
cuites à basse température, grillées et à la sauce hoisin

PICANTON CHICKEN 12 € - 7 €

with spices and cocoa
POULET PICANTON
aux épices et au cacao

CHICKEN THIGH 9 €

boneless, with blue cheese, sweet potato and coal oil
CUISSÉ DE POULET
désossée, avec fromage bleu, patate douce et huile de
charbon

DUCK LIVER 15 € - 8 €

apple and ratafia
FOIE DE CANARD
pomme et ratafia

FISH

TAPA

POISSONS

TAPA

SEA BASS 14,9 € - 8 €
sea and mountain style with chistorra sausage

LOUP DE MER
mar et montagne à la chistorra

MEAGRE 16 €

grilled, lacquered with Siracha and vegetables
MAIGRE
grillé, laqué au siracha et légumes

TURBOT 18/pers €

with donostiarra potatoes and prawn foam
TURBOT avec pommes de terre à la
donostiarra et mousse de crevettes (2 pers)

SALMÓN and vegetables in tempura, 13,5 € - 7,5 €
soy sauce and lemon and wasabi mayonnaise

SAUMON et légumes à la tempura, sauce
soja et mayonnaise au citron et wasabi

* SIDE DISHES:

spiced and roasted potatoes, grilled
vegetables with olive oil D.O.

GARNITURES:

pommes de terre rôties et épicées, légumes grillés
à l'huile d'olive D.O.

..... 4 €

 PAIR IT WITH WINE/ PRENEZ-LE AVEC DU VIN

 PAIR IT WITH BEER/ PRENEZ-LE AVEC DE LA BIÈRE

**IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,
PLEASE TELL THE STAFF**
VOUS AVEZ UN TYPE D'ALLERGIE,
COMMUNIQUEZ-LE AU PERSONNEL

HOLA@GULARESTAURANT.COM
WWW.GULARESTAURANT.COM



GULA

DESSERTS

DESSERTS

STRAWBERRIES 6 €

with sangria granita and meringue

FRAISES

avec de la granita de sangria et de la meringue

MANGO CATALAN CREAM 6 €

CRÈME CATALANA

à la mangue

CHOCOLATE BROWNIE 6,5 €

and dulce de leche ice cream

BROWNIE AU CHOCOLAT

et glace au dulce de leche

MOJITO SORBET 7 €

SORBET DE MOJITO

RICE PUDDING 6,5 €

our way

RIZ AU LAIT

notre manière

XUXO 6,5 €

grilled

XUXO

grillé



VARIED ICE CREAM 3 €/bola

GLACES VARIÉES

 **PAIR IT WITH WINE/** PRENEZ-LE AVEC DU VIN

 **PAIR IT WITH BEER/** PRENEZ-LE AVEC DE LA BIÈRE

IF YOU HAVE ANY ALLERGIES,

PLEASE TELL THE STAFF

VOUS AVEZ UN TYPE D'ALLERGIE,

COMMUNIQUEZ-LE AU PERSONNEL

HOLA@GULARESTAURANT.COM

WWW.GULARESTAURANT.COM

A large, stylized logo for "GULA". The word "GULA" is written in a bold, dark blue, sans-serif font. Above the letter "O" is a circular graphic element resembling a sun or a stylized eye, with several short lines radiating outwards from the top half of the circle.