

# Te mereces un Homenaje.

## **NUESTRA SELECCIÓN de JAMONES**

*(Cortados a Cuchillo)*

	<i>Media</i>	<i>Entera</i>
<i>Jamón bellota D.O. Jabugo</i>	20€	30€
<i>Jamón bellota D.O. Pedroches</i>	19€	28€
<i>Jamón bellota D.O. Extremadura</i>	18€	28€
<i>Jamón bellota D.O. Guijuelo</i>	17€	26€
<i>Jamón ibérico de cebo</i>	14€	21€
<i>Los 3 cortes "degustación de jamones"</i>		31€

## **NUESTROS IBÉRICOS**

<i>Caña de lomo Huelva</i>	18€	30€
<i>Salchichón ibérico bellota</i>	11€	16€
<i>Chorizo ibérico bellota</i>	11€	16€
<i>Chorizopicante Castilla y León</i>	10€	16€
<i>Sobrasada payesa de Ibiza</i>	13€	19€
<i>Longaniza Payesa <sup>14</sup></i>	13€	19€
<i>Cecina de León</i>	13€	19€
<i>Picaña de vaca madurada</i>	15€	25€
<i>Lacón con pimentón de la Vera y AOVE</i>		13€

## **NUESTROS QUESOS**

<i>Queso de Zamora reserva oveja <sup>14</sup></i>		13€
<i>Queso curado oveja <sup>14</sup></i>		12€
<i>Queso semi oveja <sup>14</sup></i>		11€
<i>Queso al romero La Mancha <sup>14</sup></i>		12€
<i>Queso Valdeón cremoso azul León <sup>14</sup></i>		13€
<i>Queso de cabra Extremadura <sup>14</sup></i>		12€
<i>Queso Idiazabal ahumado <sup>14</sup></i>		13€
<i>Provolone con chorizo superpicante<sup>14</sup></i>		13€
<i>Provolone con sobrasada payesa picante <sup>14</sup></i>		15€

## **TABLAS HOMENAJE**

<i>Tablón Homenaje "lo mejor de Guijuelo"</i>		22€
<i>Tabla mixta de jamón y queso <sup>14</sup></i>		20€
<i>Tabla de quesos españoles <sup>14</sup> (3 tipos de quesos)</i>		16€
<i>Selección Homenaje de Quesos <sup>14</sup> (4 tipos de quesos)</i>		20€
<i>Nuestra tabla de quesos gourmet <sup>14</sup> (5 tipos de quesos)</i>		27€

# HOMENAJE

Estrella Galicia 

## SELECCIÓN DE CONSERVAS

Mejillones especiales de la Ría <sup>4 11 13</sup>	13€
Sardinas guisadas "xoubas" <sup>1 4 6 11</sup>	10€
Berberechos al natural <sup>4 13</sup>	19€
Zamburiñas <sup>11 13</sup>	15€
Navajas al natural <sup>13</sup>	17€
Anchoas del Cantábrico <sup>4</sup>	16€
Boquerones en vinagre <sup>4</sup>	9€

## PLATILLOS

Foie Mi-Cuit laminado con confituras de violetas <sup>1 11</sup>	26€
Ensaladilla rusa con ahumados <sup>1 2 3 4 6 9 11 14</sup>	13€
Stracciatella de burrata con tomate confitado, piñones, albahaca y AOVE <sup>7 11 14</sup>	13€
Tomate con vestresca <sup>4 11</sup>	15€
La Gilda de Homenaje <sup>4 11</sup>	16€
Cortezas de bacalao con alioli de hierbas <sup>4 11 14</sup>	9€
Pericana, capellán y pulpo seco <sup>4 11 13</sup>	12€
Berenjena con almendras, salsa Perrins y mojama <sup>4 6 7 11</sup>	13€
Puerro confitado con papada ibérica <sup>14</sup>	11€
Alcachofa con salsa Idiazabal y panceta ó con crujiente de jamón <sup>14</sup>	19€

## PLANCHADITOS

Papada confitada, queso y mostaza <sup>1 9 14</sup>	6€
Ibicenco de sobrasada, queso y miel <sup>1 14</sup>	6€
Hot dog de albóndigas <sup>1 3 9 14</sup>	9€
El italiano, de mortadela siciliana y provolone <sup>1 11 14</sup>	6€
Rabioso de morcilla picante, queso de cabra y cebolla frita <sup>1 14</sup>	7€
Sandwich Porky con pastrami ibérico, queso, cebolla y pepinillo <sup>1 4 9 11 14</sup>	12€
Salmón ahumado y tártara <sup>1 4 9 11 14</sup>	9€
Montadito de matrimonio con anchoa y boquerón <sup>1 11 14</sup>	7€
Tosta de queso azul de Valdeón <sup>1 7 14</sup>	7€
Tosta de sardina ahumada <sup>1 4 11</sup>	7€
Tosta de anchoa mariposa <sup>1 4</sup>	7€
Tosta Homenaje de atún rojo <sup>1 6 4</sup>	18€

## POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla <sup>1 3 14</sup>	6€
Torrija caramelizada con helado de horchata <sup>1 14</sup>	7€
Tarta de queso especial Homenaje <sup>1 14</sup>	8€

Por favor en caso de Intolerancias o Alergias informar al personal de sala, Gracias.



1. Gluten



2. Huevos



3. Crustáceo



4. Pescado



5. Soja



6. Moluscos



7. Lácteos



8. Cacahuets



9. Frutos de cáscara



10. Apio



11. Mostaza



12. Granos de sésamo



13. Altramuces



14. Dióxido de azufre y sulfitos

# You deserve a **TRIBUTE.**

<b>OUR SELECTION OF HAM</b> <i>(Hand-Carved to Order)</i>	<b>Half</b>	<b>Full</b>
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Jabugo</i>	20€	30€
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Los Pedroches</i>	19€	28€
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Extremadura</i>	18€	28€
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Guijuelo</i>	17€	26€
<i>Grain-Fed Iberian Ham</i>	14€	21€
<i>“Three Cuts” Iberian Ham Tasting Selection</i>		31€

## **OUR IBERIAN CHARCUTERIE**

<i>Iberian Cured Loin (Caña de Lomo) Huelva</i>	18€	30€
<i>Acorn-Fed Iberian Salchichón</i>	11€	16€
<i>Acorn-Fed Iberian Chorizo</i>	11€	16€
<i>Spicy Chorizo, Castilla y León</i>	10€	16€
<i>Traditional Ibizan Sobrasada</i>	13€	19€
<i>Traditional Payesa Longaniza <sup>14</sup></i>	13€	19€
<i>Air-Cured Beef (Cecina) León</i>	13€	19€
<i>Dry-Aged Beef Picanha</i>	15€	25€
<i>Lacón with Pimentón de la Vera and AOVE</i>		13€

## **OUR CHEESES**

<i>Reserva Sheep’s Milk Cheese, Zamora <sup>14</sup></i>	13€
<i>Aged Sheep’s Milk Cheese <sup>14</sup></i>	12€
<i>Semi-Cured Sheep’s Milk Cheese <sup>14</sup></i>	11€
<i>Rosemary Manchego-Style Cheese <sup>14</sup></i>	12€
<i>Creamy Valdeón Blue Cheese, León <sup>14</sup></i>	13€
<i>Artisan Goat’s Cheese, Extremadura <sup>14</sup></i>	12€
<i>Smoked Idiazabal Cheese <sup>14</sup></i>	13€
<i>Provolone with Extra-Spicy Chorizo <sup>14</sup></i>	13€
<i>Provolone with Spicy Ibizan Sobrasada <sup>14</sup></i>	15€

## **HOMENAJE BOARDS**

<i>Homenaje Signature Board “The Finest of Guijuelo”</i>	22€
<i>Iberian Ham &amp; Cheese Board <sup>14</sup></i>	20€
<i>Spanish Cheese Board <sup>14</sup> (Three Varieties of Cheese)</i>	16€
<i>Homenaje Cheese Selection <sup>14</sup> (Four Varieties of Cheese)</i>	20€
<i>Our Gourmet Cheese Board <sup>14</sup> (Five Varieties of Cheese)</i>	27€

# HOMENAJE

Estrella Galicia 

## SELECTION OF FINE TINNED DELICACIES

<i>Special Mussels from The Ría</i> <sup>4 11 13</sup>	13€
<i>Traditional Stewed Sardines "Xoubas"</i> <sup>1 4 6 11</sup>	10€
<i>Cockles in Their Natural Brine</i> <sup>4 13</sup>	19€
<i>Delicate Zamburiñas (Petite Scallops from the Ría)</i> <sup>11 13</sup>	15€
<i>Razor Clams in Their Natural Juices</i> <sup>13</sup>	17€
<i>Cantabrian Anchovies</i> <sup>4</sup>	16€
<i>White Anchovies Marinated in Sherry Vinegar</i> <sup>4</sup>	9€

## SMALL PLATES

<i>Sliced Foie Gras Mi-Cuit with Violet Confit</i> <sup>1 11</sup>	26€
<i>Russian Salad with Smoked Specialties</i> <sup>1 2 3 4 6 9 11 14</sup>	13€
<i>Burrata Stracciatella with Confit Tomato, Pine Nuts, Basil and AOVE</i> <sup>7 11 14</sup>	13€
<i>Tomato with Ventresca Tuna</i> <sup>4 11</sup>	15€
<i>The Homenaje Gilda</i> <sup>4 11</sup>	16€
<i>Crispy Cod Skins with Herb Aioli</i> <sup>4 11 14</sup>	9€
<i>Pericana with Salted Capellán and Air-Dried Octopus</i> <sup>4 11 13</sup>	12€
<i>Aubergine with Almonds, Worcestershire Sauce and Salted Tuna (Mojama)</i> <sup>4 6 7 11</sup>	13€
<i>Confit Leek with Iberian Pork Jow</i> <sup>1 14</sup>	11€
<i>Artichoke with "Idiazabal Cheese" Sauce and Pancetta or with Crispy Iberian Ham</i> <sup>14</sup>	19€

## GRIDDLED SANDWICHES

<i>Confit Pork Jowl, Melted Cheese and Mustard</i> <sup>1 9 14</sup>	6€
<i>Ibizan Sobrasada, Cheese and Honey</i> <sup>1 14</sup>	6€
<i>Meatball Hot Dog</i> <sup>1 3 9 14</sup>	9€
<i>The Italian: Sicilian Mortadella and Provolone</i> <sup>1 11 14</sup>	6€
<i>"Rabioso" Spicy Blood Sausage, Goat Cheese and Crispy Onion</i> <sup>1 14</sup>	7€
<i>Porky Sandwich with Iberian Pastrami, Cheese, Onion and Gherkin</i> <sup>1 4 9 11 14</sup>	12€
<i>Smoked Salmon with Tartar Sauce</i> <sup>1 4 9 11 14</sup>	9€
<i>"Marriage" Montadito with Anchovy and White Anchovy</i> <sup>1 11 14</sup>	7€
<i>Valdeón Blue Cheese Toast</i> <sup>1 7 14</sup>	7€
<i>Smoked Sardine Toast</i> <sup>1 4 11</sup>	7€
<i>Butterfly-Cut Anchovy Toast</i> <sup>1 4</sup>	7€
<i>Homenaje Toast with Bluefin Tuna</i> <sup>1 6 4</sup>	18€

## DESSERTS

<i>Molten Chocolate Coulant with Vanilla Ice Cream</i> <sup>1 3 14</sup>	6€
<i>Caramelized Torrija with Horchata Ice Cream</i> <sup>1 14</sup>	7€
<i>Homenaje Signature Cheesecake</i> <sup>1 14</sup>	8€

Please inform the staff if you have any Intolerances or Allergies. Thank you.



1. Gluten



2. Eggs



3. Crustaceans



4. Fish



5. Soy



6. Molluscs



7. Milk



8. Peanuts



9. Tree Nuts



10. Celery



11. Mustard



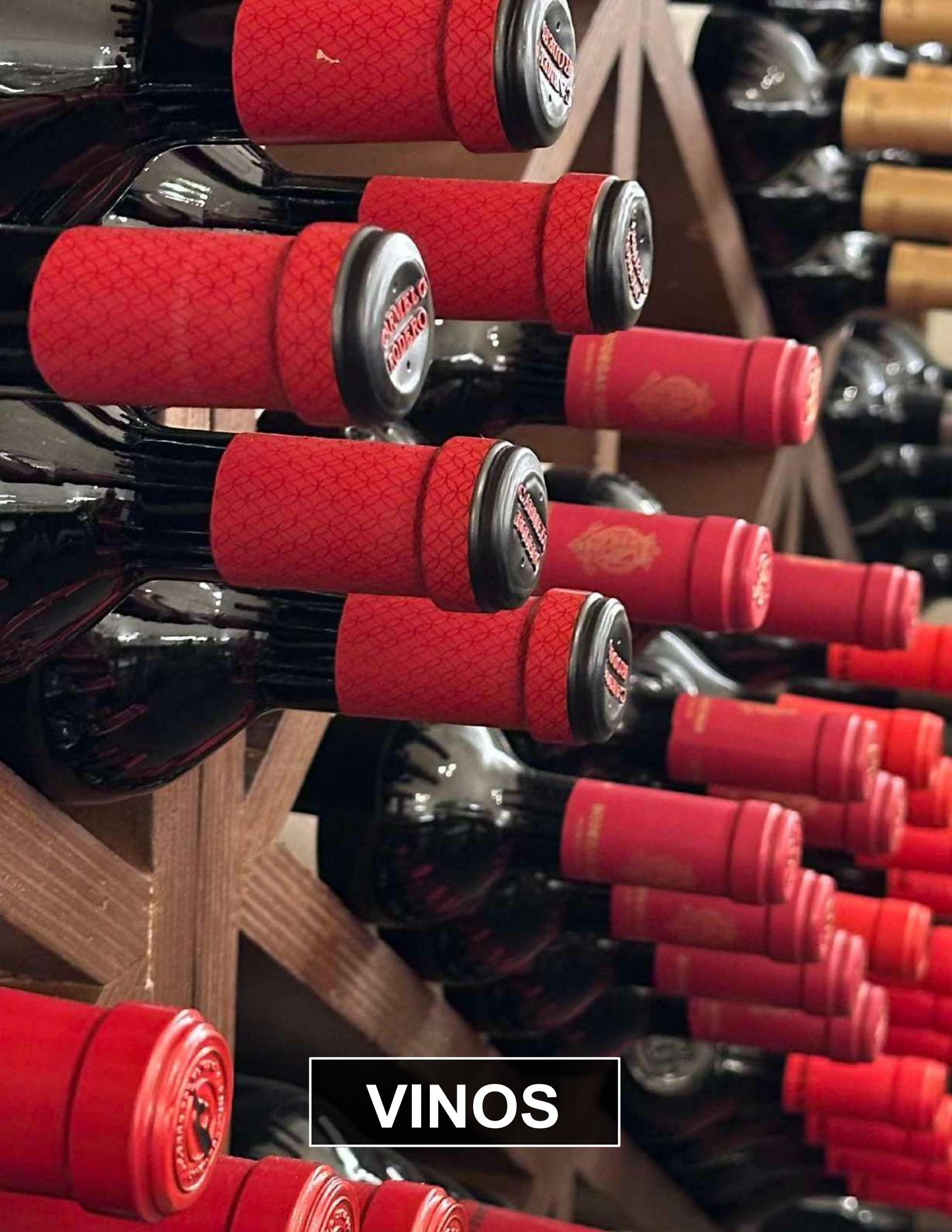
12. Sesame



13. Lupin



14. Sulphure Dioxide Sulphites



**VINOS**

## CAVAS

---

copa

<b>VEREDA REAL Brut Nature · Macabeo</b> Bodegas Vereda Real	4,0	22
<b>ROXANNE Brut · Chardonnay, Macabeo</b> Bodegas Chozas Carrascal	4,0	28
<b>RENACCE Brut Nature · Verdejo</b> Bodegas Mocén		28
<b>TANTUM ERGO Brut Nature · Chardonnay, Pinot Noir</b> Bodegas Hispano Suizas		40
<b>TANTUM ERGO ROSÉ · Pinot Noir</b> Bodegas Hispano Suizas		42

## CHAMPAGNE

---

<b>MUMM CORDON ROUGE Brut ·</b> <b>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</b> Bodegas G.H. Mumm		55
<b>MOET CHANDON Brut Imperial ·</b> <b>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir</b> Bodegas Moet		65

# HOMENAJE

taberna gourmet

## BLANCOS

<b>D.O. RUEDA</b>	<b>copa</b>	
<b>BERONIA · Verdejo</b> Bodegas Beronia	4,0	22
<b>MOCÉN · Sauvignon Blanc</b> Bodegas Mocén	4,0	23
<b>MIMOZÉN · Verdejo</b> Bodegas Mocén		22
<b>JOSÉ PARIENTE · Verdejo</b> Bodegas José Pariente		24

<b>D.O. RIAS BAIXAS</b>	<b>copa</b>	
<b>MARA MARTÍN · Godello</b> Bodegas Martín Codáx	4,0	23
<b>LA VAL · Albariño</b> Bodegas La Val	4,0	23
<b>MAR DE FRADES · Albariño</b> Bodegas Mar de Frades		31
<b>PAZO DE SEOANE ·</b>		29
<b>Albariño, Loureiro, Treixadura, Caiño</b> Bodegas La Rioja Alta		

## D.O. SOMONTANO

<b>ENATE · Chardonnay</b> Bodegas Enate		24
---	--	----

## ROSADOS

<b>PROTOS CLARETE · Tempranillo, Albillo, Garnacha</b>	4,0	22
Bodegas Protos		
<b>VIÑAS DEL VERO · Pinot Noir</b> Bodegas Viñas del Vero		25
<b>VICTORIA · Tempranillo, Garnacha, Viognier</b>		25
Bodegas José Pariente		

**HOMENAJE**

taberna gourmet

## TINTOS

### D.O. RIBERA DEL DUERO

copa

<b>PROTOS Roble · Tempranillo</b> Bodegas Protos	4,0	23
<b>HITO · Tempranillo</b> Bodegas Cepa 21	4,0	24
<b>LEGARIS Roble · Tempranillo</b> Bodegas Legaris		22
<b>PROTOS 27 · Tempranillo</b> Bodegas Protos		35
<b>CEPA 21 Crianza · Tempranillo</b> Bodegas Cepa 21		32
<b>PESQUERA Crianza · Tempranillo</b> Bod. Alejandro Fernández		33
<b>EMILO MORO Crianza · Tempranillo</b> Bodegas Emilio Moro		34
<b>FINCA RESALSO · Tempranillo</b> Bodegas Emilio Moro		24
<b>MATARROMERA Crianza · Tempranillo</b> Bod. Matarromera		37
<b>CARMELO RODERO Crianza · Tempranillo, Cab Sauv</b> Bodegas Rodero		38
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS Crianza ·</b> <b>Tempranillo, Cab Sauv, Merlot</b> Bodegas Pago de Carraovejas		52

### D.O. SOMONTANO

copa

<b>ENATE Crianza · Tempranillo, Cab Sauv</b> Bodegas Enate	4,0	23
--	-----	----

### D.O. VALDEORRAS

copa

<b>MARUXA · Mencía</b> Bodegas Virgen del Galir	4,0	22
---	-----	----

### D.O. CAMPO DE BORJA

<b>GRUÑON · Garnacha, Syrah</b> Bodegas Alto Moncayo		30
--	--	----

**HOMENAJE**  
taberna gourmet

## TINTOS

### D.O. EXTREMADURA

**HABLA DEL SILENCIO · Syrah, Cabernet Sauvignon,  
Tempranillo** Bodegas Habla 25

### D.O. RIOJA

copa

**AZPILICUETA Crianza ·  
Tempranillo, Graciano, Mazuelo** Bodegas Campo Viejo 4,0 22

**BERONIA Crianza · Tempranillo, Graciano, Garnacha**  
Bodegas Beronia 4,0 22

**FINCA SAN MARTÍN Crianza · Tempranillo**  
Bodegas Torre de Oña 4,0 22

**MUGA Crianza · Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo**  
Bodegas Muga 32

**VIÑA POMAL Crianza · Tempranillo** Bodegas Bilbaínas 23

### D.O. COMUNIDAD VALENCIANA

copa

**LAS DOS CES · Bobal, Tempranillo, Syrah**  
Bodegas Chozas Carrascal 4,0 22

**LAS 8 · Bobal, Monastrell, Garnacha Tinta, Tempranillo,  
Cab Sauv, Cabernet Franc, Syrah y Merlot**  
Bodegas Chozas Carrascal 32

**VENTA DEL PUERTO Nº12 ·  
Tempranillo, Cab Sauv, Merlot, Syrah**  
Bodegas Cooperativa Vínicola La Viña 25

**ENRIQUE MENDOZA · Pinot Noir** Bodegas Enrique Mendoza 25

# HOMENAJE

taberna gourmet