

Te mereces un Homenaje.

NUESTRA SELECCIÓN de JAMONES

(Cortados a Cuchillo)

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

NUESTROS IBÉRICOS

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

NUESTROS QUESOS

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

TABLAS HOMENAJE

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

HOMENAJE

Estrella Galicia 

SELECCIÓN DE CONSERVAS

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

PLATILLOS

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

PLANCHADITOS

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

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla ^{1 3 14}	6€
Torrija caramelizada con helado de horchata ^{1 14}	7€
Tarta de queso especial Homenaje ^{1 14}	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.

OUR SELECTION OF HAM

(Hand-Carved to Order)

	<i>Half</i>	<i>Full</i>
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Jabugo</i>	<i>20€</i>	<i>30€</i>
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Los Pedroches</i>	<i>19€</i>	<i>28€</i>
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Extremadura</i>	<i>18€</i>	<i>28€</i>
<i>Acorn-Fed Iberian Ham, D.O. Guijuelo</i>	<i>17€</i>	<i>26€</i>
<i>Grain-Fed Iberian Ham</i>	<i>14€</i>	<i>21€</i>
<i>“Three Cuts” Iberian Ham Tasting Selection</i>		<i>31€</i>

OUR IBERIAN CHARCUTERIE

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

OUR CHEESES

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

HOMENAJE BOARDS

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

HOMENAJE

Estrella Galicia 

SELECTION OF FINE TINNED DELICACIES

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

SMALL PLATES

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

GRIDDLED SANDWICHES

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

DESSERTS

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



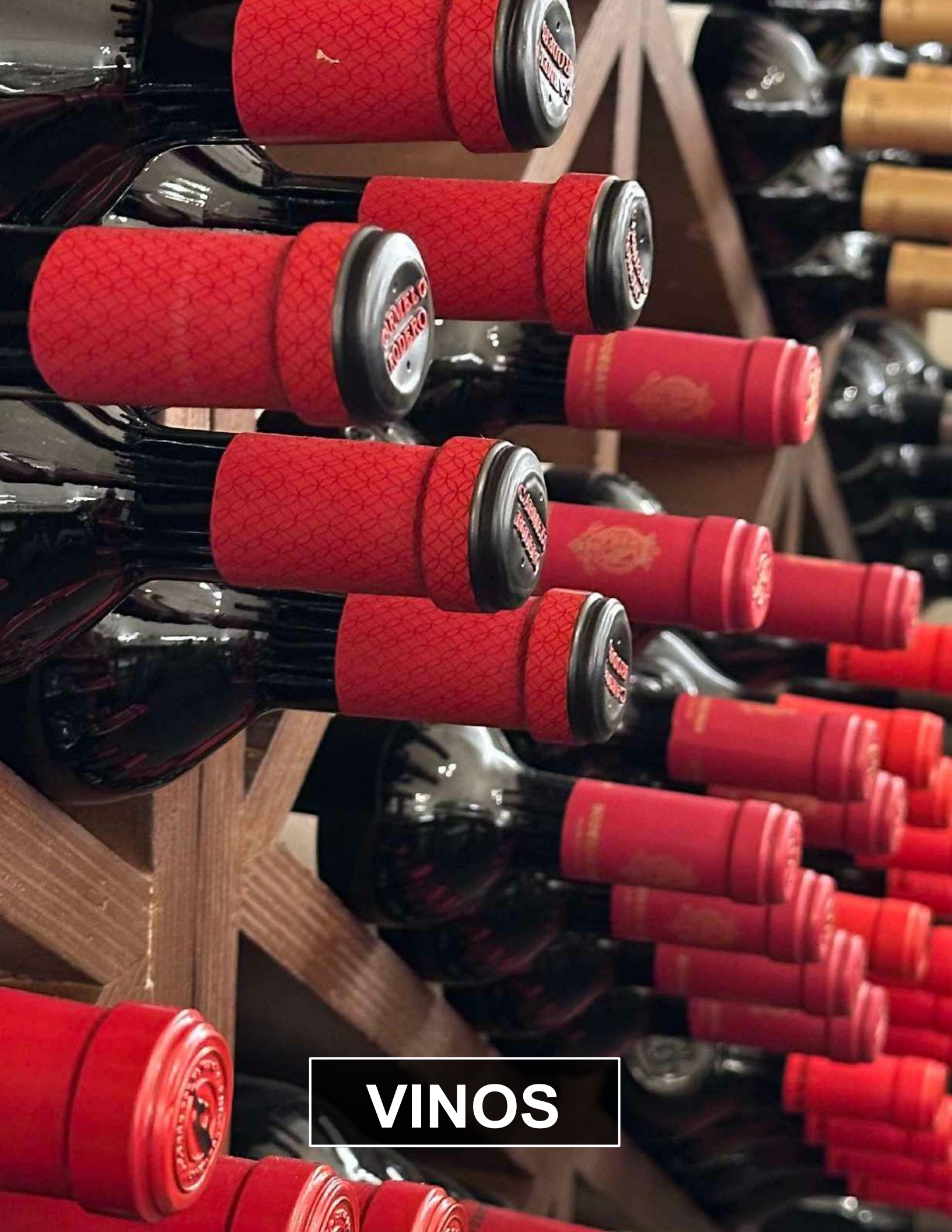
12. Sesame



13. Lupin



14. Sulphure
Dioxide Sulphites



VINOS

BLANCOS

D.O. RUEDA

copa

BERONIA · Verdejo Bodegas Beronia	4,0	22
MOCÉN · Sauvignon Blanc Bodegas Mocén	4,0	23
MIMOZÉN · Verdejo Bodegas Mocén		22
JOSÉ PARIENTE · Verdejo Bodegas José Pariente		24

D.O. RIAS BAIXAS

copa

MARA MARTÍN · Godello Bodegas Martín Codáx	4,0	23
LA VAL · Albariño Bodegas La Val	4,0	23
MAR DE FRADES · Albariño Bodegas Mar de Frades		31
PAZO DE SEOANE ·		29
Albariño, Loureiro, Treixadura, Caiño Bodegas La Rioja Alta		

D.O. SOMONTANO

ENATE · Chardonnay Bodegas Enate		24
---	--	----

HOMENAJE

taberna gourmet

ROSADOS

copa

PROTOS CLARETE · Tempranillo, Albillo, Garnacha Bodegas Protos	4,0	22
VIÑAS DEL VERO · Pinot Noir Bodegas Viñas del Vero		25
VICTORIA · Tempranillo, Garnacha, Viognier Bodegas José Pariente		25
SYMPHONIE ROSÉ - CRU CLASSÉ · Garnacha, Cinsault, Rolle A.O.P Côtes de Provence · Bodegas Château Sainte Marguerite		35

CAVAS

copa

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

CHAMPAGNE

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

HOMENAJE

taberna gourmet

TINTOS

D.O. RIBERA DEL DUERO

copa

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

D.O. SOMONTANO

copa

ENATE Crianza · Merlot, Cab Sauv	Bodegas Enate	4,0	23
---	---------------	-----	----

D.O. VALDEORRAS

copa

MARUXA · Mencía	Bodegas Virgen del Galir	4,0	22
------------------------	--------------------------	-----	----

D.O. CAMPO DE BORJA

GRUÑON · Garnacha, Syrah	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