

## Vorspeisen

Iberisches Schweinefilet aus Eichelmast.....	14,00 €
<i>(Lomito de presa ibérica de bellota)</i>	
Beef Jerky mit Padrón-Paprika.....	18,50 €
<i>(Cecina de buey con pimientos del Padrón)</i>	
Lobster salad.....	12,00 €
<i>(Ensaladilla de bogavante)</i>	
Kantabrische Sardellen mit gerösteter Paprika.....	19.90 €
<i>(Anchoas del Cantábrico con pimientos asados)</i>	
Marinierter Lachssasat mit Orangen-Honig-Vinaigrette.....	14,00 €
<i>(Ensalada de salmón marinado con naranja y vinagreta de miel)</i>	
Tomatensteak mit gerösteten Paprika un tune slices.....	13.50 €
Karamellisierte Foie mit Ananas ,Pedro Ximenez und Soobao-Keks...16.50 €	
<i>(Foie caramelizado con piña al Pedro Ximenez)</i>	
Tartar von Roten Thunfisch mit Wasabi-Mayonnaise.....	20,00 €
<i>(Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi)</i>	
Gebackener Ziegenkäse mit falscher Quittentomate.....	10.90 €
<i>(Queso de cabra al horno con falso tomate de membrillo)</i>	
Gegrillter Tintenfisch mit iberischer Wamme und knoblauchmayonnaise.....	13.50 €
<i>(Chipirones a la plancha con papada ibérica y ali- oli)</i>	
Lambries sautiert mit Champignons und iberischer Schulter.....	16.00 €
<i>(Mollejas de lechazo salteadas con setas y paleta ibérica)</i>	
Grilled or pan-fried clams.....	18,00 €

*(Almejas a la plancha o a la sartén)*

Fritierter tintenfisch.....10.50 €

*(Rabas de calamar)*

Knuspriger Ochenschwanz,Kürbispüree.....14.50 €

*(crujiente de rabo de toro, puré de calabaza)*

Biskaya Schwielen (callos a la vizcaína).....10.50 €

**MwSt.INBEGRIFFEN**

### **REIS (mindenstens 2 personen)**

Reis mit plankton und roter garnele.....23.00 €

*(Arroz con plancton y gamba roja)*

Senyoret Reis (garnelen,baby tintenfisch,muscheln,fich).....20.00 €

*(Arroz del señorito)*

Reis mit Ochensch wanz.....18.00 €

*(Arroz con rabo de toro)*

### **FISCHE**

Seehecht nach bashischer Art.....19.80 €

*(merluza de pincho a la vasca)*

Seehecht mit garnelen und Seeigel sauce.....21.00 €

*(Merluza de pincho con langostinos y salsa de erizos)*

Roter Thunfisch tataki, wakame salad und Avocado-limetten-mayonnaise....19.90 €

*(Tataki de atún rojo, ensalada de wakame y mayonesas aguacate y lima)*

Kabeljau al pil pil (bacalao al pil pil).....21.00 €

Gorbea Kabeljau (bacalao Gorbea).....22.00 €

Gegrillter Kabeljau mit Escalivada (Gegrillter Gemüsesalat) und

Idiazábal sauce.....22.00 €

*(Bacalao a la plancha con escalibada y salsa de Idiazábal)*

Kabeljau-Kokotxas(Wangen) in grüner Sauce mit-

Venusmuscheln.....22,00 €

*(Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas).*

Kabeljau Kuttein.....21.00 €

*(Callos de bacalao)*

MwSt. INBEGRIFFEN

### FLEISCH

Gegrilltes Roastbeef mit Pilzeintopt.....20,90 €

*(Solomillo a la brasa con estofado de setas)*

Gegrilltes Rinder-entrecôte mit Gernika-Paprika.....19,50 €

*(Entrecotte de vaca a la brasa con pimientos de Gernika))*

Gereiftes Rindersteak.....45.00 €/kg.

*(Chuletón de vaca madurado)*

Lammschulter bei niedriger Temperatur gebraten mit backkartoffel.....22.00 €

*(Paletilla de lechazo asado a baja temperatura con patata panadera)*

In seinem Saft gebratenes spanferkelstück.....21,00 €

*(Taco de cochinillo asado en su jugo)*

MwSt. INBEGRIFFEN

## NACHSPEISEN

Goxúa (Leichter nascer biskuitkuchen mit OrengeLikör,baiser und crème brûlée.....	6.00 €
Pantxineta (Puddingcreme mit haselnüssen und Karamellisierter Blätterteig).....	6.50 €
Apfel-Millefeuille (Milhojas de manzana).....	6.00 €
Gebackener Käserkuchen mit roten Früchten (tarta de queso).....	6.50 €
Orujo Likörcreme (Kräuterlikör) auf sobao-toast) Helado orujo.....	6.50 €
Brownie mit vanille-Eiscreme (B. con helado de vainilla).....	6,50 €
Oma kuchen mit heiBer Schokolade (tarta de la abuela).....	6,50 €
Haselnusskuchen mit Schokolade (tarta de avellana).....	6,00 €
Auswahl an Käse und confitures (Surtido de quesos y confituras).....	10.00 €
Valenciano (orangensaft,vailleeis und gran Marnier-lokör).....	7,50 €

MsvTS INBERIFFEN

## MENÜ GORBEA

(Nur für den vollen)

Drei vorspeisen zu teilen

Fisch

Fleisch

Naschtisch

Preis : 27 €

MsvTS INBERIFFEN