

STARTERS

| | |
|------------------------------------------------------------------------|---------|
| Acord-fed iberian pork back loin..... | 14,00 € |
| <i>(Lomito de presa ibérica de bellota)</i> | |
| Beef jerky with Padrón peppers..... | 18,50 € |
| <i>(Cecina de buey con pimientos del Padrón)</i> | |
| Lobster salad..... | 12,00 € |
| <i>(Ensaladilla de bogavante)</i> | |
| Scallops in vermouth marinade on a puff pastry base..... | 18.00 € |
| <i>(Vieiras en escabeche de vermouth sobre base de hojaldre)</i> | |
| Cantabrian anchovies with roasted peppers..... | 19.90 € |
| <i>(Anchoas del cantábrico con pimientos asados)</i> | |
| Marinated salmon salad with orange and honey vinaigrette..... | 14.00 € |
| <i>(Ensalada de salmón marinado con naranja y vinagreta de miel)</i> | |
| Tomato steak with roasted peppers and tuna slices)..... | 13.50 € |
| <i>(Chuletón de tomate con pimientos asados y láminas de bonito)</i> | |
| Caramelized foie with pineapple, Pedro Ximenez and sobao biscuits..... | 16.50 € |
| <i>(Foie caramelizado con piña al Pedro Ximenez)</i> | |
| Red tuna tartare with wasabi mayonnaise..... | 20,00 € |
| <i>(Tartar de atún rojo con mayonesa de wasabi)</i> | |
| Baked goat cheese with fake quince tomato..... | 10.90 € |
| <i>(Queso de cabra al horno con falso tomate de membrillo)</i> | |
| Spanish broken eggs with red shrimp..... | 16.00 € |
| <i>(huevos rotos con gamba roja)</i> | |
| Grilled squid with iberian dewlap and ali-oli (garlic mayonnaise)..... | 13.50 € |
| <i>(Chipirones a la plancha con papada ibérica y ali- oli)</i> | |

Lamb sweetbreads sautéed with mushrooms and iberian shoulder.....16,00 €

(Mollejas de lechazo salteadas con setas y paleta ibérica)

Grilled or pan-fried clams.....18,00 €

(Almejas a la plancha o a la sartén)

Fried squid.....10.50 €

(Rabas de calamar)

Crispy oxtail, pumpkin puree.....14.50 €

(crujiente de rabo de toro, puré de calabaza)

Biscay calluses.....10,50 €

(Callos a la viacaina)

Vat included

RICE (mínimum 2 persons)

Rice with plankton and red shrim.....23.00 €

(Arroz con plancton y gamba roja)

Senyoret rice (garnelen,baby squid,fich,mussels).....20.00 €

(Arroz del señorito)

Rice with oxtail.....18.00 €

(con rabo de toro)

FISH

Hake on Basque skewer.....19.80 €

(merluza de pincho a la vasca)

Hake with praws and sea urchin sauce.....21.00 €

(Merluza de pincho con langostinos y salas de erizos)

Red tuna tataki, wakame salad and avocado and lime mayonnaise...19.90 €

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

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

Gorbea cod (bacalao Gorbea).....22.00 €

Cod tripe.....21.00 €

(Callos de bacalao)

Grilled Cod with escalivada (grilled vegetable salad) and

Idiazábal sauce22.00 €

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

Cod kokotxas (cheeks) in green sauce with clams.....22.00 €

(Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas)

Vat included

MEAT

Grilled sirloin wiht mushroom stew.....20.90 €

(Solomillo a la brasa con estofado de setas)

Grilled beef entrecote with Gernika peppers.....19.50 €

(Entrecotte de vaca a la brasa con verduras)

Ripened beef steak.....45.00 €/kg.

(Chuletón de vaca madurado)

Shoulder of lamb roasted at low temperature with bakery potato...22.00 €

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

Piece of suckling pig roasted in its juice.....21.00 €

(Taco de cochinito asado en su jugo)

DESSERTS

| | |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| Pantxineta (basque dessert)..... | 6.50 € |
| (pastry cream and hazelnut with caramelized puff pastry) | |
| Brownie with vainilla ice cream (Browni con helado de vainilla)..... | 6.50 € |
| Grandma cake with hot chocolate (T.abuela con chocolate)..... | 6,50 € |
| Hazelnut cake with chocolate (T.avellana con chocolate)..... | 6.50 € |
| Selection of cheeses and jams (selección quesos y confituras)..... | 10,00 € |
| Apple strudel (Milhojas de manzana) | 6.50 € |
| Cheesecake wiht Green berries (tarta de queso)..... | 6.50 € |
| Pomace cream ice cream (helado crema de orujo)..... | 6.50 € |
| Goxua (cake with orange liqueur,meringue,crème brulée)..... | 6.00 € |
| Valenciano (orange juice, ice cream vanilla ,Gran Marnier..... | 7.50 € |

Vat included

Gorbea menu

(Only served for full table)

Three startess to share

Fish

Meat

Dessert

(Drink not included)

Price : 27 € Vat included