

ENTRANTES

*Lomito de presa ibérica de bellota	15,00€
*Cecina de buey con pimientos de padrón	19,50€
*Ensaladilla de bogavante	13,00€
*Anchoas del Cantábrico con pimientos asados	20,90€
*Ensalada de salmón marinado con naranja y vinagreta de miel	14,00€
*Chuleton de tomate con pimientos asados y laminas de bonito	13,50€
*Foie caramelizado con piña ,Pedro Ximenez y biscotes de sobao	16,50€
*Tartar de atún rojo con mahonesa de wasabi	20,00€
*Queso de cabra al horno con falso tomate de membrillo	11,90€
*Huevos rotos a baja temperatura con gambas rojas	16,00€
*Chipirones a la plancha con papada ibérica y ali-oli	14,50€
*Mollejas de lechazo salteadas con setas y paleta ibérica	16,50€
*Almejas a la plancha o a la sartén	18,00€
*Rabas de calamar	11,50€
*Crujiente de rabo de toro con puré de calabaza	15,00€
*Callos a la vizcaína	10,50€

I.V.A INCLUIDO

CARNES

- *Solomillo a la brasa con estofado de setas 21,90€
- *Entrecot de vaca a la brasa con pimientos de Gernika 20,50€
- *Chuletón de vaca madurado 45,00€/kg
- *Paletilla de lechazo asado a baja temperatura con patata panadera 22,00€
- *Taco de cochinitillo asado en su jugo 21,00€

ARROZ

(mínimo dos personas)

- *Con plancton y gamba roja 23,00€
- *Del señorito 20,00€
- *Con rabo de toro 18,00€

PESCADOS

- *Merluza de pincho a la vasca 20,80€
- *Merluza con langostinos y salsa de erizos 21,00€
- *Tataki de atún rojo, ensalada de wakame y mahonesas de aguacate y lima 20,90€
- *Bacalao al pil-pil 22,00€
- *Bacalao Gorbea 23,00€
- *Callos de bacalao 21,00€
- *Bacalao a la plancha con escalibada y salsa idiazabal 23,00€
- *Kokotxas de bacalao en salsa verde con almejas 23,00€

MENU GORBEA

(Solo sirve para mesas completas)

Tres entrantes para compartir + Pescado + Carne + Postre

(Bebida no incluida)

28,00€

I.V.A INCLUIDO



POSTRES

*Pantxineta	6,50€
*Tarta de queso al horno con frutos rojos	6,50€
*Milhojas de manzana	6,00€
*Brownie con helado de vainilla y frutos rojos	6,50€
*Helado de crema de orujo sobre tosta de sobao	6,50€
*Tarta de la abuela con chocolate caliente	6,50€
*Goxua	6,00€
*Tarta de avellana con chocolate	6,00€
*Selección de quesos y confituras	10,00€

VINOS DULCES

*Val de reyes (tinto dulce)	4,00€
*La cilla (Pedro Ximénez)	4,00€
*Taylor's (oportó)	6,00€