

Producto Km.0  
Bertoko produktuak

## Para empezar Hasierakoak


**Txangurro gratinado**     
*Txangurru gainerrea*

**Gambas de Huelva a la plancha**    
*Huelvako ganbak plantxan*


**Cigalas fritas a la sartén**    
*Zigala frijituak zartaginean*

**Zamburiñas a la plancha**   
*Zanburiñak plantxan*

**Almejas salteadas a la sartén**    
*Txirla salteatuak zartaginean*

**Foie gras mi-cuit casero con compota de manzana e higos**   
*Etxeko mi cuit foie grasa sagar eta piku konpotarekin*

**Jamón "Joselito" Gran Reserva 100% Natural**  
*"Joselito" Gran Reserva urdaiazpiko % 100 naturala*

**Filete de anchoa km 0 sobre gilda desestructurada**   
*Bertoko antxoaxerra gilda desegituratu gainean*



**Ensalada de temporada**   
*Sasoiko entsalada*

## Para seguir Hurrengoak

**Habitas salteadas con foie gras**   
*Babatxo salteatuak foie grasarekin*

**Hongos "Gotzon"**    
*Onddoak Gotzonen erara*

**Flor de alcachofa a la plancha con crema de verduras y jamón**   
*Orburua plantxan barazki-kremarekin eta urdaiazpikoarekin*

**Croquetas de Amama**     
*Amamaren kroketak*


**Pimientos rojos variedad cristal asados al horno de leña**  
*Kristal-piper gorriak egur-labeen erreta*

### Simbología alérgenos


*Alergenoen sinboloak*

PESCADO	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVOS	LÁCTEOS	CEREAL	CACAHUETES
						
ARRAINAK	KRUSTAZEOKAK	MOLUSKUAK	ARRAUTZAK	ESNEKIAK	ZEREALAK	KAKAHUETEK
ALTRAMUCES	SOJA	GRANOS DE SÉSAMO	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SULFITOS
						
LUPINOAK	SOJA	SESAMO ALEAK	FRUITU OSKOLDUNAK	APIOA	ZIAPEA	SULFITOAK


## De la mar Itsasokoak

**Rodaballo salvaje para 2 personas**   
*Erreboilo basatia bi lagunentzat*





**Lubina de Armintza**   
*Armintzako lupia*




**Rape de Bermeo lomo negro**   
*Bermeoko zapo beltza*




**Lenguado de Lekeitio**   
*Lekeitioko mihi-arraina*




**Begihandi en su tinta con arroz blanco**    
*Begihandia bere tintan arroz zuriarekin*

**Txipiron de potera a la plancha encebollado**    
*Koraineko txipiroia plantxan tipularekin*

**Merluza de pintxo con begihandi en su tinta**      
*Tretzako legatza eta begihandia bere tintan*

**Kokotxas de merluza en salsa verde**     
*Legatz kokotxak saltsa berdean*




**Merluza de pintxo rebozada con pimientos rojos asados**     
*Tretzako legatza arrautza-irinetan pasatuta piper gorri erreekin*

**Almejas en salsa verde**     
*Txirlak saltsa berdean*

**Pescado según mercado**   
*Arraina merkatuaren arabera*

## De la tierra Lurrekoak

**Solomillo al foie gras con salsa de piñones**     
*Azpizuna foie grasarekin eta pinazi-saltsarekin*

**Solomillo con salsa de queso y almendras**     
*Azpizuna gazta-eta almendra-saltsarekin*

... De cazuela para untar... Hoy...  
*Kaxolak, ogia bustitzeko... Gaur...*

## Para golosos

**Gozozaleentzat**     

**Repostería casera con cariño, también para celíacos y diabéticos**  
*Etxeko gozoak, maitasunez egindakoa, zeliakoentzat eta diabetikoentzat*

**Sorbetes de sabores diferentes**  
*Hainbat zaporetako sorbeteak*

**Helados para chuparte los dedos**  
*Hatzak miazkatzeko moduko izozkiak*




¿Te gusta el chocolate?  
*Txokolatea gustatzen al zaizu?*


1968  SORTA  
**GOTZON**  
— J A T E T X E A —

  
**1 SOL**  
**Guía Repsol** 2025

## Entrees



### Pour commencer


**Baked crab au gratin**     
*Araignée de mer au gratin*

**Grilled Huelva prawns**    
*Crevettes de Huelva à la plancha*

**Pan-fried langoustines**    
*Langoustines frites à la poêle*


**Grilled scallops**   
*Pétoncles à la plancha*

**Sauteed clams**    
*Palourdes sautées à la poêle*

**Home made mi-cuit foie gras with apple and fig compote**   
*Foie gras maison mi-cuit accompagné d'une compote de pommes et de figues*

**100% natural "Joselito" Gran Reserva ham**  
*Jambon « Joselito » Gran Reserva 100% naturel*

**Anchovy filets on a deconstructed 'gilda' (local produce)**   
*Filet d'anchois sur gilda déstructurée (produit local)*

**Seasonal salad**   
*Salade de saison*

## Starters

### Pour continuer

**Sauteed broad beans with foie gras**   
*Petites fèves sautées au foie gras*

**"Gotzon" sauteed mushrooms**    
*Champignons sautés « Gotzon »*

**Grilled artichoke flower with vegetable cream sauce and ham**   
*Fleur d'artichaut à la plancha, velouté de légumes et jambon*

**Grandma's croquettes**     
*Croquettes Grand-Maman*

**Fire-roasted "Cristal" red peppers**  
*Poivrons rouges de la variété cristal grillés au four à bois*

### Allergen symbols

*Symboles des allergènes*

FISH	CRUSTACEANS	MOLLUSCS	EGG	MILK	GLUTEN	PEANUT
						
POISSON	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	CEUFS	LAIT	GLUTEN	CACAHUÛTE
LUPIN	SOJA	SESAME SEED	NUTS	CELERY	MUSTARD	SULPHITES
						
LUPIN	SOJA	GRAINES DE SÉSAME	FRUITS À COQUE	CÉLÉRI	MOUTARDE	SULFITES






Local produce  
Produit local

## From the sea



### Les plats de la mer

**Wild turbot for two**   
*Turbot sauvage pour 2 personnes*





**Sea bass from Armintza**   
*Bar d'Armintza*




**Fillet of black-bellied angler from Bermeo**   
*Baudroie noire de Bermeo*

**Sole from Lekeitio**   
*Sole de Leketio*




**Begihandi (squid) in its ink with plain white rice**    
*Begihandi (calmar) dans son encre et riz blanc*

**Grilled baby squid cooked with onions**    
*Bébé calmar à la plancha aux oignons*

**Line-caught hake with begihandi (squid) in its ink**      
*Colin et calmar dans son encre*

**Hake kokotxas (cheeks) in green sauce (a white wine, garlic, parsley and oil sauce)**  
*Kokotxas (joes) de colin à la sauce verte (huile, ail et persil)*   




**Batter coated line-caught hake with roast red peppers**     
*Colin pané aux poivrons rouges grillés*




**Clams in green sauce (a white wine, garlic, parsley and oil sauce)**     
*Palourdes à la sauce verte (huile, ail et persil)*

**Fish depending on the market**   
*Poisson selon arrivage*

## From the land

### Les plats du terroir

**Sirloin steak with foie gras and a pine nut sauce**     
*Filet mignon au foie gras et sa sauce aux pignons*

**Sirloin steak with cheese and almond sauce**     
*Filet mignon à la sauce au fromage et aux amandes*

**Bread dipping casserole dish... Today...**  
*La casserole du jour pour tartiner...*

## For sweet tooth

**Pour les gourmands**     

**Home-made confectionery made with love, also for coeliacs and diabetics**  
*Pâtisseries maison préparées avec amour, également sans gluten et sans sucre*

**Different flavour sorbets**  
*Sorbets aux parfums variés*

**Ice creams to die for**  
*Glaces à s'en lécher les doigts*

**Do you like chocolate?**  
*Vous aimez le chocolat ?*