

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 antxoa-xerra gilda desegituratu gainean

Ensalada Ondarre: milhoja de piquillo, ventresca de bonito, boquerón y verde 
Ondarre entsalada: pikillo, hegaluze-mendrezka, antxoa eta barazki berdeen hostopila




Ensalada templada de bacalao con piperrada 
Bakailao eta piperrada entsalada epela

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 verdes de Bakio
Bakioko piper berdeak

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

Merluza de pintxo en salsa verde con txakoli y almejas    
Tretzako legatza saltsa berdean txakolinarekin eta txirlekin



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

Chuletón de Euskadi (Label Euskal Okela) con patatas y pimientos
Euskadiko txuletoia (Euskal Okela Labela) patata eta piperrekin

... 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 2024




MICHELIN
2024

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomika

Local produce
Produit local

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)

Ondarre Salad: piquillo pepper, tuna belly, anchovies and green leaves millefeuille 
Salade Ondarre : millefeuille de poivron de piquillo, ventrèche de thon, anchois et salade

Warm salad with cod and piperade (red peppers and virgin olive oil) 
Salade tiède de morue à la piperrada (poivrons rouges et huile d'olive vierge)

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

Green peppers from Bakio
Poivrons verts de Bakio

Allergen symbols


Symboles des allergènes

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

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

Line-caught hake in green sauce (a white wine-txakoli, garlic, parsley and oil sauce) with clams    
Colin à la sauce verte (huile, ail et persil) avec txakoli et palourdes



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




Clams in parsley 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

Basque T-bone steak (Euskal Okela Label) with chips and peppers
Côte de bœuf d'Euskadi (appellation Euskal Okela) servie avec des frites et des poivrons

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 ?

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