



Bilbao

RESTAURACJA HISZPAŃSKA

MENU



Bilbao

RESTAURACJA HISZPAŃSKA

PRZYSTAWKI

GAMBAS AL AJILLO 49

krewetki | oliwa | czosnek | pietruszka

GAMBAS CON TXISTORRA 59

krewetki | chorizo | pomidorki cherry | emulsja winno - maślana

CARPACCIO DE PULPO 69

gotowana ośmiornica w plastrach | ziemniaki | oliwa | pietruszka

CROQUETAS DE COLIFLOR 37

krokiety z kalafiora w beszamelu | sos z sera blue

CHORIZO AL VINO TINTO / CIDRA 39

szalotka | czosnek | masło | pietruszka | cydr lub wino czerwone

TARTAR DE TERNERA 49

tatar wołowy | marynowana cebulka | żółtko | musztarda z gorczycą

DANIA GŁÓWNE VEGE

PIPERRADA CON QUESO DE CABRA 59

smażone i duszone papryki w pomidorach
ser kozi | oliwa | czosnek | pietruszka

PAELLA [CZYT.: PAEJA] DE VERDURAS 129

smażony ryż z szafranem | | danie dla 2 osób
bocznik królewski | zielona fasolka | cukinia | groszek

do rachunku 4 osób lub więcej doliczamy 12% serwisu



Bilbao

RESTAURACJA HISZPAŃSKA

DANIA GŁÓWNE RYBNE

BACALAO AL PIL PIL | 19

klasyczny przepis baskijski na dorsza w oliwie

PULPO A LA PLANCHA | 19

grillowana macka ośmiornicy

PASTA CON MARISCOS 59

czarne tagliatelle | krewetki | mule | oliwa | czosnek | pietruszka

PAELLA [CZYT.: PAEJA] DE MARISCOS 159

smażony ryż z szafranem | ryba | mule | krewetki | danie dla 2 osób

DANIA GŁÓWNE MIĘSNE

CALLOS A LA MADRILEÑA 37

flaki po Madrycku z chorizo i papryką

HAMBURGUESA 49

burger z wołowiny rasy Limousine lub Surf & Turf z krewetkami +12

TXULETA 109

250 g stek z sezonowanego rostbefu lub z krewetkami Surf & Turf +30

PLUMA IBÉRICA | 19

klejnot kuchni iberyjskiej

220 g „steka” ze świni iberyjskiej karmionej żółędziami na wolnym wybiegu

CARRILLERAS DE CERDO 69

policzki wieprzowe | chrupiący boczek | sos demiglace

COSTILLAS IBÉRICAS 99

300 g żeberek ze świni iberyjskiej karmionej żółędziami na wolnym wybiegu

frytki **14** | puree ziemniaczane **16** | opiekane ziemniaki **19** | warzywa sezonowe **19**
mix sałat **15** | sałatka z papryki i pomidorów **19** | sosy: aioli lub romesco lub brava **6**

do rachunku 4 osób lub więcej doliczamy 12% serwisu



Bilbao


RESTAURACJA HISZPAŃSKA

TAPAS

CIEPŁE

FRITO MISTO 69
smażone kalmary | dorsz | mule | krewetki

PIMIENTOS DE PADRON 29
smażone papryczki padron | sól morska

TOCINO AL HORNO LENTO 39 
wolno pieczony boczek | aioli |
redukcja z cydru i demi glace

ALBÓNDIGAS 45
klopsiki wieprzowo jagnięce |
sos pomidorowy brava

PATATAS BRAVAS  25
smażone ziemniaki | sos brava | aioli

CROQUETAS DE COLIFLOR  37
krokiety z kalafiora w beszamelu |
sos z sera blue

CALAMARES FRITOS 39
frytki z kalmarów | aioli kaparowe

ZIMNE

ACEITUNAS ENCURTIDAS  28
marynowane oliwki w czosnku i ziołach

JAMÓN IBÉRICO 40G / 70G 39 / 69
talerzyk szynki ze świni iberico karmionej
żołędziami 

CECINA DE RUBIA GALLEGA 70G 69
talerzyk sezonowanej 24 msc szynki
z krowy rasy Rubia Gallega 

BOQUERONES EN VINAGRE 38
marynowane sardele | oliwa | pietruszka

PINTXOS [czyt.: pinczos] 4 SZT 49
przekąski z północy Hiszpanii, z Kraju Basków.
Bardzo często są to szpadki z owocami morza
lub wędliną, ale najczęściej to kolorowa
monoporcja na bagietce.
Zestaw pintxosów do wyboru z Pintxos Baru.

DESKA SERÓW  69
Manchego | Cabrales | Romero

DESKA WĘDLIN 69
Fuet | Jamon serrano | Chorizo

DESKA TAPAS 159

deska tapas dla 2 os.

wybór wędlin | wybór serów | oliwki | patatas bravas | papryczki pimientos de padron | sosy brava i aioli

DESERY

CHURROS 24
klasyk hiszpański - smażone paluszki
z ciasta parzonego, podane z czekoladą

SERNIK BASKIJSKI  27
tradycyjny sernik z kraju Basków lekko
spalony na bokach i z góry



Bilbao

RESTAURACJA HISZPAŃSKA

NAPOJE

WINO STOŁOWE (BIAŁE / CZERWONE)

KIELISZEK 125 ML	15
KARAFKA 0.5	45
KARAFKA 1L.	80

SANGRÍA

BIAŁA WYTRAWNA, MIĘTOWO-OGÓRKOWA
białe wino | mięta | ogórek | bez

CZERWONA SŁODKA, KORZENNA
czerwone wino | wermut | wiśnia | tarnina

na kieliszki	25
dzbanek 1L	110

PIWO

SAN MIGUEL	but. 0,33	18
ESTRELLA GALICIA	but. 0,33	18
ALHAMBRA 1925.	but. 0,33	18
ESTRELLA GALICIA 0%	but. 0,33	18
FREE DAMM 0%	but. 0,33	18
CERVEZA DE BARRIL CZYLI PIWO LANE		
ESTRELLA DAMM	0,2	10
ESTRELLA DAMM	0,5	19

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

LEMONIADA	0,3.	16	
cytryna marakuja	karafka 1L	39	
wiśnia malina			
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK	0,3.	25	
z pomarańczy, grejpfrutów lub mix			
WODA	gazowana / niegazowana	0,3	9
	karafka 1L	15	
ON LEMON	0,33.	14	
agrest, gruszka, icebata jaśmin, matchbata, rabarbar, yerbata, yerbata granat, śliwka			
RED BULL	0,25	15	
COCA - COLA, COLA ZERO		12	
FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC		12	
CAPPY sok jabłkowy lub pomarańczowy		12	

KAWY

CAFE SOLO LUB ESPRESSO MACCHIATO	9
CAFE DOBLE LUB DOPPIO MACCHIATO	12
CAFE AMERICANO	12
CAFE CAPPUCCINO	14
CAFE LATTE LUB FLAT WHITE	14
CAFE CON LECHE VEGETAL z mlekiem roślinnym	16
CAFE CARAJILLO kawa z brandy	20

HERBATA

Czarna Zielona Earl Grey Owocowa.	16
HERBATA ZIMOWA.	26

do rachunku 4 osób lub więcej doliczamy 12% serwisu