



Bilbao
RESTAURACJA HISZPAŃSKA

M E N U D E G U S T A C Y J N E

I B É R I C O

PRZYSTAWKI

JAMÓN SERRANO

talerz szynki
serrano dojrzewającej 12 msc

JAMÓN IBÉRICO

talerz szynki
ze świni iberico karmionej żołądziami
wino: Señorío de Peciña, Tempranillo, Crianza

DANIA GŁÓWNE

COSTILLAS IBÉRICAS

żeberka ze świni Iberico | pure ziemniaczane
z truflą i plasterkami chorizo

CARRILLERAS DE CERDO

policzki wieprzowe | grillowany topinambur |
chmurka z sosu demiglacé

PLUMA IBÉRICA

„stek z antrykotu” - najwyższej cenione cięcie
wieprzowiny Iberico | salsa paprykowa z
pietruszką i czosnkiem

wino: Señorío de Peciña, Tempranillo, Reserva

M A R I S C O S

PRZYSTAWKI

CARPACCIO DE PULPO A LA GALLEGA

gotowana ośmiornica w plastrach | ziemniaki |
oliwa | papryka wędzona

PINTXOS „GILDA”

najpopularniejsze pintxo z San Sebastian
szaszłycki z anchois, papryki i oliwki

wino: Viña Mayor, Verdejo

DANIA GŁÓWNE

PULPO A LA PLANCHA

grillowana macka ośmiornicy | salsa z pikli

GAMBAS

krewetki
w emulsji winno - maślanej

CALAMARES FRITOS

kalmary w tempurze
Aioli kaparowe

*wino: Luis Cañas Vinas Viejas, Viura, Malvasia,
Tempranillo Blanco, Crianza*

230 / os.

300 / os. Z WINEM

SERNIK BASKIJSKI

tradycyjny sernik z kraju Basków
lekko spalony na bokach i z góry

FLAN

waniliowy mus
z karmelową polewą

SORBETE DE LIMÓN

sorbet cytrynowo - miętowy
wykończony musującą Cavą

CENA OBEJMUJE APERITIF, 2 PRZYSTAWKI, 3 DANIA GŁÓWNE PODANE RAZEM, JEDEN Z DESERÓW.

do rachunku powyżej 400 zł doliczamy 12% serwisu



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 A LA GALLEGA 69

gotowana ośmiornica w plastrach | ziemniaki | oliwa | papryka wędzona

TARTAR DE TERNERA 49

tatar wołowy | marynowana cebulka | żółtko | musztarda z gorczycą

TOCINO AL HORNO LENTO 39

wolno pieczony boczek | aioli | redukcja z cydru i sosu demi glace

ZUPY

ZARZUELA DE PESCADO Y MARISCO 35

aromatyczna zupa rybna z owocami morza i pomidorami

CALLOS A LA MADRILEÑA 37

flaki po Madrycku z chorizo i papryką

GAZPACHO 22

klasyczny zimny krem pomidorowo - paprykowy z czosnkiem i grzankami

SALATKI

ENSALADA CON QUESO DE CABRA 42

opalana rolada z serka koziego | figi | winogrona | orzechy karmelizowane | dressing malinowy

ENSALDA DE POLLO 42

kurczak zagrodowy | sałata lodowa | pomidorki cherry | cebula cukrowa | dressing „césar”

ENSALADA DE ATÚN 49

filety tuńczyka w oleju | cebula cukrowa | oliwa picual | pomidory | papryka | sałata rzymska

do rachunku powyżej 400 zł doliczamy 12% serwisu



Bilbao

RESTAURACJA HISZPAŃSKA

DANIA GŁÓWNE

PULPO A LA PLANCHA 119

grillowana macka ośmiornicy | salsa z pikli | purée z podwędzanego selera | szparagi

LUBINA CON PATATAS 20 ZA 100 GR

labraks - pieczony okoń morski w całości | opalane ziemniaki | kapary | pomidorki cherry

PASTA CON MARISCOS 69

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

CARRILLERAS DE CERDO 69

policzki wieprzowe | chrupiący boczek | sos demi glace | puree ziemniaczane

HAMBURGUESA 49

burger z wołowiny lub Surf & Turf z krewetkami +12

PAELLA

DE VERDURAS 79

z warzywami

VALENCIANA 99

z kurczakiem

DE MARISCOS 139

z owocami morza

CERDO IBÉRICO

WIEPRZOWINA ZE ŚWINI IBERYJSKIEJ
KARMIONEJ ŻOŁĘDZIAMI NA WOLNYM WYBIEGU

COSTILLAS IBÉRICAS 119

300 g żeberek Iberico | grillowana papryka, cukinia i pakchoi | purée ziemniaczane z truflą i chorizo | sos demiglace

PLUMA IBÉRICA 55 ZA 100 GR

„stek z antrykotu” Iberico | marchew młoda | opalane pomidorki cherry | konfitowany topinambur | salsa paprykowa z czosnkiem i pietruszką

STEKI

NEW YORK 189*

300 gr rostbefu z sezonowanej wołowiny bez kości

FILET MIGNON 169*

250 gr polędwicy z sezonowanej wołowiny

*w cenie 2 dodatki do wyboru i 2 sosy

frytki stekowe **14** | purée ziemniaczane **16** | opiekane ziemniaki **19** | warzywa sezonowe **19**
mix sałat **15** | sałatka z papryki i pomidorów **19** | sosy: aioli, brava, chimichurri, blue cheese, paprykowy **8**

do rachunku powyżej 400 zł doliczamy 12% serwisu

MENU TAPAS

sugerujemy 2-3 pozycje na osobę

TAPAS CIEPŁE

FRITO MISTO 69

owoce morza w tempurze

CALAMARES FRITOS 36

kalmarów w tempurze | aioli kaparowe

CHORIZO AL VINO TINTO / CIDRA 38

chorizo domowej roboty prosto z Hiszpanii
szalotka | czosnek | masło | pietruszka |
cydr lub wino czerwone

TOCINO AL HORNO LENTO 39

wolno pieczony boczek | aioli
redukcja z cydru i demi glace

ALBÓNDIGAS 38

klopsiki wieprzowo jagnięce |
sos pomidorowy brava

PATATAS BRAVAS 25

smażone ziemniaki | sos brava | aioli

CROQUETAS DE COLIFLOR 32


krokiety z kalafiora z beszamelem |
sos z sera blue

TAPAS ZIMNE

ACEITUNAS ENCURTIDAS 26

marynowane oliwki w czosnku i ziołach

JAMÓN IBÉRICO 40G / 70G 39 / 69

talerz szynki ze świni iberico 
karmionej żółdździami

CECINA DE RUBIA GALLEGA 70G 69

talerzyk sezonowanej 24 msc szynki
z krowy rasy Rubia Gallega 

BOQUERONES EN VINAGRE 38

marynowane sardele | oliwa | pietruszka

PIMIENTOS DE PADRON 24

smażone papryczki padron | sól morską

PINTXOS [czyt.: pinczos] 4 SZT 39

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 (dla min. 2 os) 159

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

NAPOJE

WINO STOŁOWE (BIAŁE / CZERWONE)

KIELISZEK 125 ML	15
KARAFKA 0.5	50
KARAFKA 1L.	90

SANGRÍA

BIAŁA WYTRAWNA, MIĘTOWO-OGÓRKOWA
białe wino | mięta | ogórek | kwiat bzu

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

na kieliszki	25
dzbanek 1L	110

PIWO

SAN MIGUEL	but. 0.33	19
ESTRELLA GALICIA	but. 0.33	19
ALHAMBRA 1925.	but. 0.33	19
ESTRELLA GALICIA 0%	but. 0.33	19
FREE DAMM 0%	but. 0.33	19

CERVEZA DE BARRIL CZYLI PIWO LANE

SAN MIGUEL	0.3		15
SAN MIGUEL	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

HERBATA

Czarna Zielona Earl Grey Owocowa.	16
HERBATA ZIMOWA.	26

DESERY

CHURROS 26

smażone paluszki z ciasta
parzonego, podane z czekoladą

SORBETE DE LIMÓN 19

sorbet cytrynowo - miętowy
wykończony musującą Cavą

SERNIK BASKIJSKI 29

tradycyjny sernik z kraju Basków
lekko spalony na bokach i z góry

EL AFFOGATO 19

podwójne espresso
z lodami waniliowymi

FLAN 25

aksamitny waniliowy mus
z karmelową polewą

IRISH COFFEE 29

espresso z whiskey
z ubitą śmietanką

Z KREDENSU

AIOLI

własnej produkcji majonez z czosnkiem i cytryną
słoiczek 100ml - 15 zł

SOS BRAVA

domowej produkcji hiszpański sos pomidorowo-paprykowy
słoik 500ml - 26 zł

PIKLE

Cebulka, słoiczek 100ml - 18 zł
Dyńka, słoiczek 100ml - 18 zł
Pomidorki koktajlowe, słoik 500ml - 35 zł

ALBÓNDIGAS

słoik 500ml - 45 zł
domowej roboty klopsiki wieprzowo jagnięce w sosie brava

FLAKI PO MADRYCKU

słoik 500ml - 30 zł
flaki wołowe z ciecierzycą, chorizo i papryką

OLIWKI W CZOSNKU

słoik 500ml - 55 zł
własnej roboty marynowane oliwki w ziołach i czosnku

BOQUERONES EN VINAGRE

w oleju, słoiczek 100ml - 30
z chilli, słoiczek 100ml - 30

SÓL ISLANDZKA WĘDZONA

metalowe pudełko 125g - 45 zł

OLIWA

Picual, butelka 500 ml - 69 zł

OCET BALSAMICO

buteleczka 200 ml, ciemny tradycyjny - 79 zł
buteleczka 200 ml, biały słodki - 79 zł