

GOLZEKO



NUESTRA COCINA SINTETIZA VALORES DE DIVERSAS CULTURAS.

LA SENCILLEZ, LOS PRODUCTOS BIOLÓGICOS, Y LA BÚSQUEDA DE LA SALUD A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN, SON NUESTRA FILOSOFÍA PROFESIONAL.



ARTESANOS COCINEROS

10 % IVA no incluido

Si tiene alguna alergia o incompatibilidad con algún alimento,
diganoslo antes de tomar nota.

En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente los pescados de consumo crudo se congelan a -20°C durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo.

PAN Y APERITIVO

3,50 €

CHORIZO DE LEÓN 15€

ENTRADAS FRÍAS

CAVIAR BELUGA BLACK PEARL 50gr 150€

CAVIAR BELUGA BLACK PEARL 30gr 86€

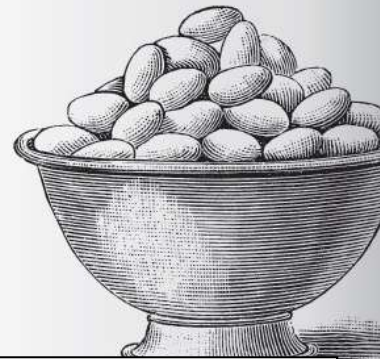
JAMÓN IBÉRICO

EN LASCAS 32€/22€

1/2 ración

LE SERVIMOS A DOMICILIO (CONSULTENOS)

Ensalada verde, virutas de Foie Gras	20 €	14 €
Ensalada de puntas de espárrago gordo, mayonesa de trufa.....	22 €	15 €
Ensalada de bogavante sobre lechugas variadas	35 €	26 €
Ensalada de cangrejo real, vinagreta de centollo y aguacate	25 €	14 €
Ensaladilla rusa de centollo, bonito y salmón	25 €	14 €
Foie gras frío de OCA con compota dulce de tomate	25 €	14 €
Matrimonio de antxoa y boquerón	24 €	14 €
Antxoa en salazón casero, cebolleta picada y aceite de oliva	28 €	15 €
Carpaccio de tomate, anchoa en salazón y boquerón	25 €	15 €



CANAPE DE TRUFA
NEGRA

“melanosporum”

DEL PIAMONTE 15€

TOSTA DE HUEVOS POCHE,
MANTEQUILLA DE ANTXOA
Y TRUFA NEGRA 24€/16€

ENTRADAS CALIENTES



Anchoa en fresco del norte rebozada y pimientos verdes...	20 €	
Guisantes lagrima del Fuenterabia a nuestra forma	29€	17€
Alcachofas de Tudela a nuestra forma	22 €	14 €
Pulpo entero asado en leña persilade a la gallega	30 €	
Estofado de carabineros, al ajillo de guisantes y cebolleta	25 €	16 €
Carabineros (pelados) al ajillo	29 €	19 €
Estofado de pochas con chorizo y morcilla	22 €	15 €
Marmita de pochas con txangurro	28 €	18 €
Tempura de langostinos, pescados del día y verduritas	22 €	14 €



LOS CLÁSICOS CUCHARA Y SOPAS

Croquetas de trufa	18,5 €	11 €
Txistorra y piquillos	19 €	12 €
Croquetas de jamón	18,5 €	11 €
Gamba en gabardina ligera	24 €	12 €
Huevos poché puré, hongo y salsa de trufa	20 €	12 €
Sopa a la vasca (imitando a la bullabesa) .	25 €	15 €
Chipirones encebollados (o rebozados) ..	28 €	15 €
Pimientos verdes de Guernica	15 €	10 €

ARROCES, PASTAS Y CALDEROS

Pasta fresca con verduras de temporada	20 €	
Arroz de calamar, gambas y mejillones (minimo 2 personas).....	30 €	Pers.
Arroz con bogavante caldoso ,meloso o socarrat (minimo 2 personas)	45 €	Pers.
Tagliatelle con cigalitas	32 €	18 €
Tagliatelle con huevo y trufa negra	25 €	

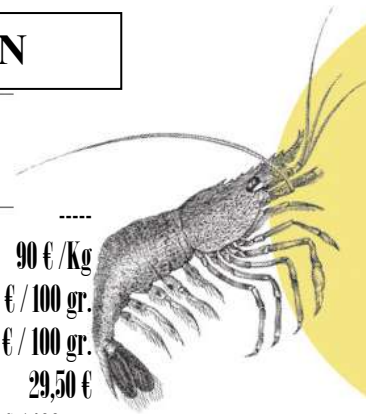
Hay, si lo desean, pasta sin gluten

DIGANOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALGUNA ALERGIA

CARTA DE ALERGENOS A SU DISPOSICION

MARISCOS Y OSTRAS

Ostras de Arcachón al natural (Gillardeau #3) (6 € / una)	-----
Bogavante Gallego , cocido o brasa.....	90 € /Kg
Carabinero gigante al grill, ensalada de rúcula.....	19 € / 100 gr.
Cigala de Santander en vivo a la plancha o cocida.....	18 € / 100 gr.
Gamba blanca de Huelva plancha o cocida.....	29,50 €
Gamba roja de Denia	20 € / 100 gr.
Langostinos del Rompido cocidos	20 € / 100 gr



PESCADOS

LOS PLATOS EN ROJO SON KOSHER

	1/2 ración		1/2 ración
1 Huevo frito con bogavante al ajillo	48 €	----	Besugo en bilbaína de chorizero 38 € 22 €
Tako de atún, a nuestra forma	28 €	15 €	Lenguado en Meuniere de shimejis 38 € 22 €
Ragout de bogavante con ajos y patatas....	40 €	25 €	Lubina salvaje en marinera de crustaceos..... 30 € 18 €
Taco de Bacalao vapor con guisantes	25 €	15 €	Salmonete a la brasa con ajillo provenzal..... 30 € 20 €
Bacalao al pil-pil o club ranero de Bilbao .	28 €	18 €	Mixto de merluza frita y chipirones en su tinta 30 € 20 €
Plato mixto de bacalao dos estilos	28 €	----	Cola de merluza con kokotxas en salsa verde ... 30 € 20 €
Bacalao con callos	28 €	----	Lomo de merluza asado a la ondarresa 30 € 20 €
Txangurro al horno como en Bilbao.....	30 €	18 €	Merluza rebozada a labilbaína, pimientos rojos..... 35 € 22 €
Kokotxas de merluza pil pil o brasa	40 €	28 €	Lomos de merluza al vapor, refrito de algas,
Chipirones (Guipuzcoana) en su tinta	30 €	18 €	ajo y guindilla 35 € 22 €
Pequeños canapés de merluza rebozados	30 €	18 €	

JAPO Y FUSIÓN

	1/2 ración
Roast beef a la inglesa, pure de patata trufado	25 €
Carpaccio de carabinero vinagreta de yuzu y caviar de limón	25 € 14 €
Salmón salvaje marinado con 20 gr. de caviar	50 € 30 €
Tartaro de atún al caviar natural de arenque	22 € 15 €
Ostras en ceviche, cilantro y vinagreta de soja (4 piezas)	28 €
Ceviche de bogavante y corvina	35 € 20 €
Tataky de atún y cangrejo real.....	28 € 17 €
Tártaro de atún planchado, huevo frito y Tartufata	26 € 15 €

CARNES, AVES Y CAZA

	1/2 ración
EN PARRILLA DE CARBÓN DE ENCINA	
El clásico solomillo Wellington que da nombre al hotel	35 €
Pequeño cachopo de angus.....	24 €
Pincho de chuleta de angus	24 €
Villagodio de res de hierbas (Chuletón).....	90 € Kg.
Abanico de Entrecot, tuétano y salsa café paris ..	28 € ----
Solomillo de angus con foie gras	30 € 18 €
Solomillo troceado con verduritas salteadas	25 € 15 €
Guiso de callos y morros a la Vizcaína.....	25 € 14 €
Jarrete de ternera blanca lacado con puré	25 € 15 €
Steak tartare de ternera roja a la mostaza	25 € 14 €
Plato de cochinillo ibérico a nuestro estilo.....	28 € 16 €
Paletilla de cordero lechal asada a su jugo	30 € ----
EL CLASICO FOIE A LAS UVAS.....	28 € 18 €

NUESTROS POSTRES/DESSERT

Tocino de cielo a la fructosa de Maracuya 12.00 €
Sweet heaven flan with Maracuya fructose

La mejor tarta de queso del "Mundo" 12.00 €
The best cheesecake in the world

Tiramisú a la Vasca 12.00 €
Basque Tiramisú

Pavlova de frutos rojos con sorbete de mango 12.00 €
Pavlova of red fruits with mango sorbets

Tabla de quesos, mermelada de tomate y frutos 25.00 €
Assorted cheeses, tomato jam and nuts

Milhojas de chocolate blanco con fresas y nueces 12.00 €
White chocolate millefeuille with strawberries and walnuts

Panaché de frutos rojos con helado de yogur griego 12.00 €
Red fruits panaché with greek yogurt ice cream

Frambuesas en crema de yogur y helado de leche merengada 12.00 €
Raspberries on yogurt cream with meringue milk ice cream

Frutas naturales sobre granizado de gin – tonic 12.00 €
Assorted fresh season fruit and gin – tonic frapee

(Espera 15 min) Sufle de chocolate frío – caliente con helado de vainilla 12.00 €
Chocolate souffle hot – cold with vanilla ice cream

Esponjoso de chocolate, crema de café y helado de bailey´s 12.00 €
Sponge chocolate cake, coffee cream and bailey´s ice cream

Canutillos de Bilbao con natillas 12.00 €
Small cones with custard and crème brûlée

Cuajada casera con yemas de Santa Clara y miel 12.00 €
Homemade curd with sweet Santa Clara yolks and Honey

Sorbetes Artesanos (tres sabores) 12.00 €
(Frambuesa, Mango, Fruta de la Pasión)
Assorted sorbets (three flavors)
(Raspberry, Mango, Passion Fruit)

Helados Artesanos (tres sabores) 12.00 €
(Yogur griego, Canela, Turrón, Vainilla, Bailey´s, Chocolate, Limón, Coco)
Homemade Ice Cream (three flavors)

(Greek yogurt ice cream, Cinnamon, Nougat, Vanilla, Bailey´s, Chocolate, Lemon, Coconut)

GOIZEKO