

MENU GEBARA

STARTERS TO SHARE (Choose 2), 3rd starter options. (+4€) / PREMIERS PLATS À PARTAGER (Choisir 2, 3ème plat (+4€))

“Carrasco” iberian ham / Jambon ibérique de Carrasco

*Warm cod salad with piquillo peppers ali-oli /
Salade de morue chaude avec alioli au poivre piquillo (8) (11) (12) (14)*

Grilled octopus with mashed potatoes and paprika oil/ Poulpe grillé avec purée de pommes de terre et huile de paprika (9) (10)

Cod crepes with Biscayan sauce /crêpe de morue avec sauce vizcaina (4) (9) (12)

Grilled Huelva prawns / Crevettes grillées de Huelva

MAIN DIS (choose 1)/ PLAT PRINCIPAL (choisir 1)

Grilled T-bone steak with potatoes and peppers /Bifteck d'ailoyau grillé avec pommes de terre et poirons

*Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers
Steak d'ailoyau de boeuf avec purée de pommes truffée et poivrons (9) (14)*

*Baked sea bass with refried (2 people) /
Bar cuit au four avec friture (2 personnes) (12) (14)*

Baked monkfish with refried/ Lotte au four avec friture (12) (14)

Baked hake with refried / Merlu ou four avec friture (12) (14)

DESSERTS (choose 1 / choisir 1)

Lemon sorbet with cava / Sorbet au citron et cava (6) (9)

*Cheesecake with bulgarian yogurt ice cream
Gâteau au fromage avec glace au yaourt bulgare (4) (8) (9)*

Panakota made from sheep's milk from the “Aldai” farmhouse / Panakota à base de lait de brebis de la ferme “Aldai” (9)

Hazelnut and chocolate cake with vanilla ice cream/ Gâteau aux noisettes et au chocolat avec glace à la vanille (4) (6) (8) (9) (13)

Yogurt cream with blueberry jam/ Crème de yaourt à la confiture de myrtilles (6) (9)

Bread and water / Pain et eau

Prices incl. VAT / Prix TVA incluse: 40 €



(1) Lupins (2) Celery/Céleri (3) Peanuts / arachides (4) Gluten (5) Crustaceans /Crustacés
(6) Nuts / Noix (7) Sesame seeds/ Graines de sésame (8) Egg /Oeuf (9) Milk /lait (10)
Molluscs/ Mollusques (11) Mustard /Moutard (12) Fish /Poisson (13) Soybeans/soja (14)
Sulfites/ Sulfites