MENU GASTRONOMICO SPECIALE PER CELIACI

PREMIERK
BILBAO

ANTIPASTI

	½ porzione	porzione
Porzione extra di **patatine fatte in casa** con 3 salse senza glutine		7,50€
Txopitos (piccoli calamari impanati con farina di ceci)		8,00€
Salpicón (insalata) **di rana pescatrice e polpo** con code di gamberetti		13,00€
Carpaccio di tonno con vinaigrette di soia e rucola		15,90€
Polpo a feira con paprika extra agrodolce di La Vera	12,50€	19,50€
Tavola tricolore di prosciutto iberico extra, foie gras micuit (fegato d'anatra al 100%, intero) fatto in casa, e formaggio basco Idiazabal	14,00€	20,90€
Acciughe artigianali salate del Golfo di Biscaglia con pancia di tonno e su un letto di peperoni piquillo canditi	14,50€	22,00€
Mezzo polpo di roccia, origine Galizia, **grigliato**, con sale affumicato, ali oli di paprika extra da La Vera, e la sua ciotola di cachelos piccante		25,90€

Il nostro FOIE GRAS MICUIT
Fegato d'anatra al 100%, intero,
FATTO IN CASA
e con le sue marmellate.

- **Aroma tradizionale dell'armagnac (100g.)** ..... 15,90€
- **Con funghi e terreno di ulivo nero (100g.)** ..... 17,50€
- **Con semi di girasole e uvetta sul rum (100g.)** ..... 17,50€
- **Degustazione di 3 tipi (150g.)** ..... 22,90€

INSALATE GOURMET

"**CÉSAR**", con varie lattughe fresche, petto di pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, e salsa César senza glutine ..... 11,90€

"**CANTINA**", con varie lattughe fresche, petto di pollo arrosto, avocado, cipolla rossa, jalapeños e maionese alla senape ..... 11,90€

"**MIXTA-PREMIERK**", con varie lattughe fresche, pomodori stagionali, tonno bianco, cipolla rossa, barbabietola, mais, uova sode, olive nere,boccioli di asparagi, peperone verde e peperoncino ..... 12,90€

"**CELTA**", con polipo, gulas (surimi anguille), patate novelle, pomodorini, olio extravergine d'oliva e paprika extra da La Vera ..... 13,90€

"**FOGGIA**", con lattuga fresca mista, perle di mozzarella, pomodoro disidratato, croccante di prosciutto iberico e vinaigrette all'aglio tostato ..... 13,90€

"**GOYA**", con varie lattughe fresche, pomodori stagionali, funghi saltati, formaggio di capra, prosciutto iberico e vinaigrette al basilico ..... 14,90€

"**NOAH**", con varie lattughe fresche, avocado, prosciutto iberico, pancetta di tonno, pomodorini, erba cipollina, cipolle e riduzione di balsamico ..... 15,50€

"**GALLEGA**", con lattuga fresca mista, con scaglie di polpo cotto, cipolla caramellati, pomodorini e vinaigrette alla paprika ..... 15,90€

"**BILBAINA**",con lattuga fresca mista, merluzzo affumicato, semi di girasole, cubito di vinaigrette alla salsa bizkaina ..... 16,50€

"**LANDESA**", con varie lattughe fresche, foie gras micuit (fegato d'anatra al 100%, intero e fatto in casa) al funghi e terreno di ulivo nero, formaggio grigliato di capra e vinaigrette di frutti rossi ..... 17,90€

RISO

Risotto di funghi con funghi porcini e scaglie di parmigiano ..... 14,50€

Riso appiccicoso con ratatouille fatta in casa e confit di merluzzo islandese ..... 15,50€

10% I.V.A INCLUSO

PESCI FRESCHI

Nasello selvatico alla griglia, con il suo contorno di canditi piquillos e insalata.....16,90€
Tataki di tonno con uova di salmone, porri saltati e carote,
con gocce di coulis di mango e salsa agrume di soia senza glutine.....18,50€
Merluzzo al pil pil.....18,90€
Merluzzo con ratatouille.....18,90€
Taco di tonno con cipolle in camicia e al txakoli di Bizkaia.....19,50€
Medaglione di rana pescatrice con il refried Bilbao e il suo contorno.....22,90€

CARNE SELEZIONATE

Stinco di maiale arrosto con uvetta, cipolla in camicia e patatine.....15,50€
***Hamburger gourmet di manzo 250g.**, con il suo contorno.....15,90€
Filetto di maiale avvolto in pancetta affumicata, con patate farcito con aioli.....16,50€
Coda di manzo disossata farcita con foie gras e concentrato del suo succo.....18,50€
***Entrecote di manzo (400g.)**, con il suo contorno.....18,90€
Controfiletto di manzo, con patatine fatte in casa e salsa di funghi senza glutine.....21,50€

Costine di maiale bianche di Teruel (1 chilo)

-Tradizionale con patatine fatte in casa e peperoni piquillo.....**½ chilo**-12,90€.....17,50€
-BBQ, con patatine fatte in casa e pannocchia di mais con burro.....**½ chilo**-13,50€.....18,50€
-Miele e arancia, con patatine fatte in casa e peperoni verdi del paese.....**½ chilo**-13,90€.....18,90€

***Contorno di peperoni verdi del paese e patatine fatte in casa.**

Le nostre Bistecche

***Bistecca di ½ chilo di mucca, bovini**, con il suo contorno.....18,90€
***Bistecca di mucca, bovini**, **al peso**, con il suo contorno.
Grill sul tavolo con braci di carbone**.....35,90€/kg
***Bistecca di mucca, bovini**, **con una maturazione minima di 40 giorni, al peso**, con il suo contorno. Grill sul tavolo con braci di carbone**.....47€/kg

***Contorno di peperoni verdi del paese e patatine fatte in casa.**

DESSERTS

Torta di Toblerone con gelato artigianale.....7,00€
Zuppa fredda di formaggio di Tresviso
con caramelle liquidedi ciliegie.....7,00€
Schiuma di cioccolata bianca
con dolce di latte.....7,00€
Macedonia di frutti tropicali
con riduzione del rum nero.....7,50€
Assortimento di 3 gelati artigianali: noci
con miele, cagliata e yogurt, con i loro sciroppi.....8,00€

MENU BISTECCA per 2 persone CON BRACI DI CARBONE SUL TAVOLO**

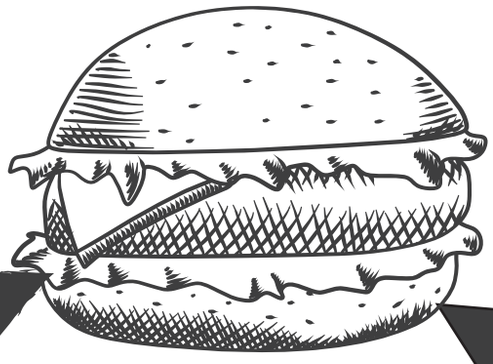
MUCCA, Bovini. **Maturazione di 40 giorni**
39€ / persona

MUCCA, Bovini
34€ / persona

COMPRENDE
- Bistecca, circa 1 chilo
- Insalata classica
- Patatine fatte in cassa
- Peperoni verdi del paese
- Doppia pallina di gelato
- Bottiglia Crianza Rioja
- Servizio pane senza glutine e acqua
- Caffè o infuso

10% I.V.A INCLUSO

Gourmet Burger



CON SU PANE SENZA GLUTINE E CON IL SUO CONTORNO DI SPICCHI DI PATATE FATTI IN CASA

MANZO AL 100%

DOPPIA CARNE +3,00 €

CLÁSICA con pomodoro stagionale, lattuga fresca mista e cipolla rossa.....10,90 €

GOBI con cetriolini, pancetta, canonici e salsa tartara senza glutine.....11,50 €

PREMIERK con mozzarella, pomodoro, cipolla in camicia e avocado.....11,90 €

CÁNTABRA con formaggio tenero, uovo alla griglia, cipolla in camicia e pomodoro.....12,50 €

AMERICANA con pancetta affumicata, cipolla in camicia, formaggio cheddar e salsa barbecue affumicata.....12,50 €

HINDÚ con formaggio tenero, rucola, cipolla in camicia e salsa al curry.....12,90 €

ALPINA con formaggio di capra, funghi di cardo, pomodoro e salsa di senape e miele.....13,50 €

PARISINA con pomodoro, formaggio brie, canoni e prosciutto dolce.....13,50 €

NAPOLITANA con mozzarella, basilico fresco, pomodori secchi e pesto verde.....13,50 €

AZTECA con avocado, pancetta, jalapeños e formaggio cheddar.....13,50 €

MANCHEGA con ratatouille, uovo alla griglia e formaggio affumicato.....13,90 €

RONDEÑA con prosciutto iberico, Philadelphia, piquillos canditi e cipolla in camicia.....13,90 €

DELUXE con prosciutto crudo, formaggio di capra, lattuga fresca mista, cipolla in camicia, e marmellata di pomodori.....14,50 €

DE MICUIT ccon lattuga fresca mista, foie gras micuit con l'aroma di Armagnac (100% di fegato d'anatra intero e fatto in casa) e riduzione di P.X.....15,50 €

OPZIONE VEGANA

vegan food

con **HAMBURGER DI VERDURE**, lattuga, pomodoro, cipolla in camicia e salsa tra cui scegliere tra **5 opzioni**: salsa BBQ affumicata; salsa piccante gaucho; salsa tartara; riduzione di Pedro Ximenez; o pisto

Normale 11,55€ / Doppia 14,85€

10% I.V.A INCLUSO