

# MENU GEBARA

## *STARTERS TO SHARE (Choose 2) /*

### *PREMIERS PLATS À PARTAGER (Choisir 2)*

*“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)*

*Foie mi-cuit with apple compote and blueberry jam /  
Foie mi-cuit avec compote de pommes et confiture de myrtilles (14)*

*Vegetable crepes with tomato sauce / Crêpes de légumes à la sauce tomate (4) (9)*

*Grilled Huelva prawns / Crevettes grillées de Huelva (5)*

### *MAIN DISH(choose 1)/ PLAT PRINCIPAL (choiser 1)*

*Grilled T-bone steak with potatoes and peppers /  
Bifteck dáloyau grillé avec pommes de terre et poirons*

*Beef sirloin steak with truffled mashed potatoes and peppers /  
Steak d'aloiau 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 / choiser 1)*

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

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

*Goxua Zumeltzegi (4) (6) (8) (9)*

*Chocolate delight with vanilla ice cream / Délice au chocolat avec glace vanille  
(4) (6) (8) (9) (13)*

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

**Bread and water / Pain et eau**

**Prices incl. VAT / Prix TVA incluse: 41 €  
3rd starter options (+4€) / 3ème plat (+4€)**



(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