

TERRAZA · RESTAURANTE

Gailurretan
landetxea

Cocina de cercanía y producto local

Sabores honestos, de temporada y en un entorno rural con alma



Valle de Karrantza · Bizkaia

www.gailurretan.com

Nuestra Carta

Cocina casera con guiños viajeros, producto local y mucho sabor.

Ensaladas del valle

- Gailurretan.** Lechuga, zanahoria, calabacín y cebolla confitada c/queso ecológico. **12 €**
Aitatxu. Pimientos asados, lechuga, tomate, caballa y cebolleta **14 €**
Karrantza. Tomate de temporada, burrata y pesto (en temporada) **14 €**

Raciones para compartir

- Alcachofas confitadas** con papada de Lombera y lascas de queso de Pako **14 €**
Champiñones plancha con cebolla confitada y salsa Gailurretan (4 unid.) **8 €**
Papas dos salsas **8 €**
Croquetas según el día (8 unid.) **10 €**
Morcilla de arroz con pimientos asados **12 €**
Mejillones estilo Gailurretan **9 €**
Gambón a la Bilbaína **16 €**
Antxoas de Santoña con emulsión de pimiento rojo **23 €**
Paletilla ibérica cortada a cuchillo con salmorejo **20 €**
Morros de ternera en su salsa con champiñones **17 €**

(IVA incluido)



Antojitos

Salmorejo (en temporada)	7 €
Revuelto de setas salvajes (en temporada)	17 €
4Delicias. Huevos, patatas fritas, pimientos verdes y paletilla ibérica	15 €
Quesadilla mexicana con pavo, pimientos, cebolla, queso y pico e gallo	8 €
Pavo al curry con arroz basmati	15 €
Mousaka vegetariana	15 €
Lasaña italiana	15 €

Platos mar y tierra

Pimientos rellenos de merluza y gambón	15 €
Taco de bonito con cebolla confitada y ali oli de ajo negro (en temporada)	19 €
Pescado del día	s.p.m.
Conejo en salsa de nueces	16 €
Cerdo a la sidra con manzana y tomillo	15 €
Rabo estofado con crema de patata y manzana	21 €
Carrillera en salsa de txakoli	22 €
Costilla de vaca a baja temperatura con parmentier de patata	20 €
Abanico ibérico con patatas fritas y pimientos del país	23 €
Garbanzos con setas salvajes y caldo de rabo	17 €

Pan (ración)	1 €
---------------------------	------------

(IVA incluido)



Disponible exclusivamente en servicio de cenas

Home Made Burgers



Elaboradas por nosotros con productos naturales. Las de carne son de vacuno (180 gr) según nuestra receta casera, en pan artesanal. Disponemos de pan sin gluten.

BigBen (*Inglesa*) 13 €

Bacon, champiñones, huevo, queso, lechuga, tomate, cebolla confitada, nuestra mahonesa y barbacoa.

Eiffel (*Francesa*) 11 €

Brie, champiñones, rúcula, cebolla caramelizada y salsa mostaza.

Moulay Driss (*Marroquí*) 11 €

Hummus, berenjena, lechuga, cebolla confitada y comino.

Ganesha (*India*) 11 €

Burguer vegetariana, lechuga, tomate, cebolla confitada, queso y salsa pimientos.

Pizzas del mundo



Todas nuestras pizzas llevan una base de harina de trigo y aceite de oliva virgen extra, con tomate y mozzarella.

Umadermia (*Karrantzana – frutos del país*) 15 €

Lomo de Tokornal, bacón, pimientos asados, queso Vistalegre y orégano.

Toumbuktu (*Africana*) 13 €

Bacón, dátiles, cebolla y orégano.

Esvedra (*Mediterránea – frutos de la huerta*) 13 €

Calabacín, champiñones, pimientos, cebolla y albahaca.

Chichén Itzá (*Mexicana - picante*) 14 €

Pavo, pimiento rojo, cebolla, jalapeños y salsa chile.

(IVA incluido)

Postres para pecar

Nuestros postres caseros y/o artesanos pueden variar según el día y la temporada.

Tabla de quesos karranzanos con dulce de manzana o membrillo y nueces .	8 €/15 €
Tarta o flan de queso	5,50 €
Yogurt casero con granola ecológica de Ama Orea	3,50 €
Helados caseros (higo, frutos rojos, turrón, etc)	5,50 €
Tiramisú	6 €
Fruta de temporada	2,50 €

(IVA incluido)



Menú especial

Sujeto a un mínimo de 6 personas por mesa

PARA EMPEZAR

Aperitivo de la casa

PARA COMPARTIR

Ensalada de pimientos asados y caballa

Mejillones a la marinera

Torre de morcilla sobre champiñón con cebolla confitada

PRINCIPAL A ELEGIR

Opción A

- Lasaña de carne y champiñones
- Moussaka vegetariana
- Conejo en salsa de nueces
- Cerdo a la sidra con manzana y tomillo
- Pimientos rellenos de gambón y merluza
- Costilla de cerdo a baja temperatura

Opción B

- Garbanzos con setas salvajes
- Costilla de vaca a baja temperatura
- Rabo con crema de patata y manzana
- Carrilleras en salsa de txakoli
- Pescado del día

PARA TERMINAR

Postres caseros y/o artesanos

Opción A

32 €

IVA incluido

Opción B

40 €

IVA incluido

BEBIDAS INCLUIDAS

Tinto Rioja Crianza · Blanco Rueda · Rosado Navarro · Agua

Copas 7 € · Especiales 8 €

Fines de semana y festivos

Carta de Vinos

Selección para acompañar nuestra cocina.

Tintos

	VARIEDAD	COPA / BOTELLA
Montelciego, Crianza – D.O.Ca. Rioja	Tempranillo	2,50 € / 17 €
Ramón Bilbao, Crianza – D.O.Ca. Rioja	Tempranillo	20 €
Piérola, Crianza – D.O.Ca. Rioja	Tempranillo	21 €
Melior – D.O. Ribera del Duero	Tempranillo	19 €
Finca Resalso – D.O. Ribera del Duero	Tinta del País	21 €
Les Cousins l’Inconscient – D.O.Q. Priorat	Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	23 €
El Castro de Valtuille – D.O. Bierzo	Mencía	19 €
Viña Zorzal – D.O. Navarra	Garnacha	19 €
Matsu El Pícaro – D.O. Toro	Tinta de Toro	19 €
Habla del Silencio – VT Extremadura	Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon	20 €
Juan Gil, 9 Meses – D.O. Jumilla	Monastrell	20 €
Laya – D.O. Almansa	Garnacha Tintorera, Monastrell	19 €
Bisabuelos – D.O. Arribes	Juan García	21 €
Vino internacional (elección sumiller)	—	22 €
Vino del mes (elección sumiller)	—	21 €

Blancos

De Bringas – D.O. Bizkaiko Txakolina	Hondarribi Zuri	2,50 € / 17 €
Casona Micaela – VT Costa Cantabria	Albariño y Riesling	21 €
Maruxa – D.O. Valdeorras	Godello	21 €
Verdejo – D.O. Rueda	—	1,80 € / 15 €

Rosado

D.O. Navarra	—	1,80 € / 13 €
--------------	---	---------------

Orange

Principia Orange – D.O. Arribes	Malvasía	21 €
---------------------------------	----------	------

Dulce

Pedro Ximénez	—	6 € / --
---------------	---	----------

Sidra y Cava

Sagardo naturala	—	8 €
Brut Nature “Maset”	—	18 €

(IVA incluido)





Nuestra filosofía

Cocina con alma y sentido del lugar

Nuestra propuesta parte de la cercanía: producto local, temporada, recetas honestas y un profundo respeto por el paisaje que nos rodea. Cada plato busca transmitir la calidez de una casa abierta, la sencillez bien entendida y el placer de compartir mesa en un entorno rural único.



Si tienes alergias o intolerancias, por favor consulta a nuestro equipo.

Reservas



Bº Lanzas Agudas 17 · Karrantza



946 806 667



www.gailurretan.com