“El periódico de los buenos comensales”

e m b a r c a d e r o

N 43º 19’ 59” O 3º 0’ 43”

Las Arenas, Getxo

BIENVENIDOS AL EMBARCADERO

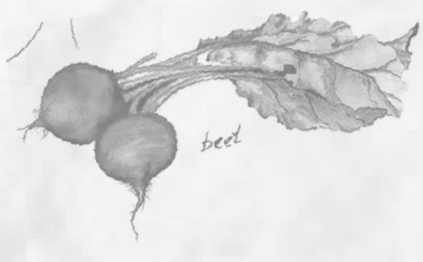
El lugar ideal para embarcarte en una travesía gastronómica con productos de calidad y una cocina exquisita

CARTA

PLATOS PARA COMPARTIR, O NO

Jamón ibérico bellota D.O, Extremadura	23,00€
Lomo ibérico bellota D.O. Extremadura	19,00€
Gamba Blanca de Huelva a la plancha o cocidas	24,00€
Langostino tigre de Huelva a la plancha o cocido (6 uds)	20,00€
Hojas de cebolleta en tempura con foie y caramelo de Moscatel	18,00€
Coulant de bacalao ajoarriero con gambas	18,00€
Arroz meloso de bogavante del Cantábrico (2 pax)	20,00€*
Salteado de verduritas naturales al wok con cigalitas asadas	17,00€
Sopa casera de pescados y mariscos	16,00€
Pata de pulpo asada sobre patata rota	23,50€
Los fritos del Embarcadero (Rabas, croquetas, gambas y buñuelos)	18,00€
Setas y hongos de temporada con mousse de foie y huevo crujiente	19,00€
Ensaladilla de bogavante con mango y aguacate	26,00€
Carpaccio de pulpo en ensalada con vinagreta de patata violeta	16,00€
Lingote de micuit casero sobre bizcocho de higos	18,50€
Terrina de pescado de roca y langostinos con anchoas	15,00€

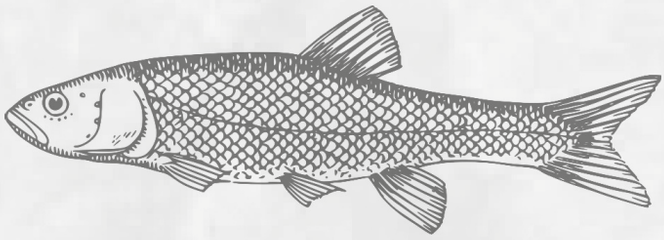
* Ración



CARTA

¿Y AHORA UN PESCADO?

Bacalao confitado al gusto (PilPil, Vizcaina, Club Ranero)	23,00€
Lomo de merluza en salsa verde con almejas y espárragos	24,00€
Tataki de atún rojo con costa crujiente de maíz y sésamo sobre ensalada de algas	24,00€
Txipirones estofados en su tinta con arroz salvaje	24,00€

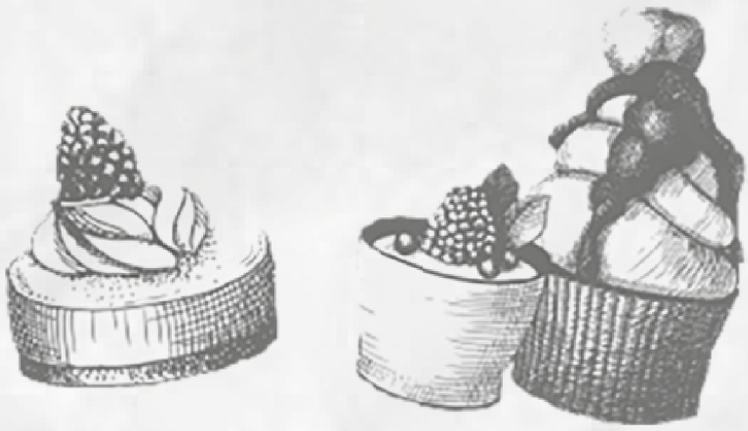


¿O MEJOR UNA CARNE?

Lagarto ibérico de bellota a la plancha con crema de melocotón y mermelada de higos	23,00€
Carré de cordero castellano asado al romero	24,00€
Solomillo a la plancha con piquillos confitados y patatas a la sartén	24,00€
Txuletón de vaca Premium con patatas y pimientos	40€/Kg

POSTRES

¿TERMINAMOS CON UN POSTRE?



Le podemos ofrecer nuestra carta de deliciosos postres caseros.

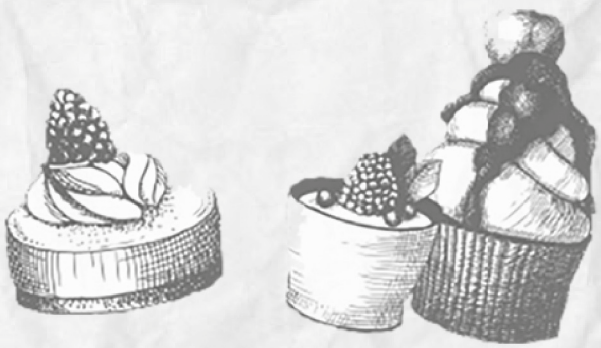
embarcadero

N 43º 19′ 59″ O 3º 0′ 43″

~ POSTRES ~

Los postres dulces del Embarcadero

Cuajada de leche de oveja con miel	6,00€
Creme brulé a la vainilla con semiesfera de chocolate y helado de fresa	6,50€
Pastel casero de queso Idiazabal con crema de arándanos y sorbete de frambuesa	6,50€
Mousse de arroz con leche y canela con helado de caramelo	6,50€
Coulant de chocolate con helado de avellana	7,00€
Torrija de pan caramelizada con helado de vainilla	7,00€
Batidos naturales caseros (chocolate, fresa, yogurt)	7,50€
Helados y Sorbetes	6,00€



VINOS

CAVAS

Parxet	18,00€
Juve Camps	27,00€

CHAMPAGNES

3/8 Mumm Cordon Rouge Brut	18,00€
Mumm Cordon Rouge Brut	36,00€
Mumm Rosé	49,00€
Taittinger Brut Réserve	52,00€
Möet Chandon Brut Imperial	58,00€

VINOS ROSADOS

D.O. Navarra

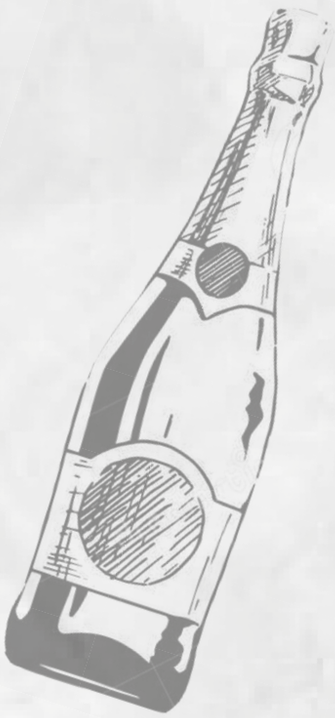
Bodegas Julián Chivite 14,00€

Gran Feudo Rosado

Lambrusco

Bodegas Gavioli (Italia) 15,00€

Lambrusco dell´Emilia



VINOS

VINOS BLANCOS

País Vasco Txakolí

Mikel Astobiza 15,50€

Itsasmendi 18,50€

Itsasmendi Nº7 23,00€

D.O. Bierzo

Godello Baloiro 18,50€

D.O. Rioja

Bodegas Cune

Monopole 15,00€

D.O. Rías Baixas

Pazo Pondal 19,50€

D.O. Rueda

Bodegas Dos Victorias (Nava del Rey)

Jose Pariente Verdejo 17,00€

Jose Pariente Sauvignon Blanc 21,00€

Bodegas Marqués Riscal

Marqués Riscal Verdejo 22,00€

Bodegas Finca La Fuente

Finca La Fuente Verdejo 16,00€

VINOS

VINOS TINTOS

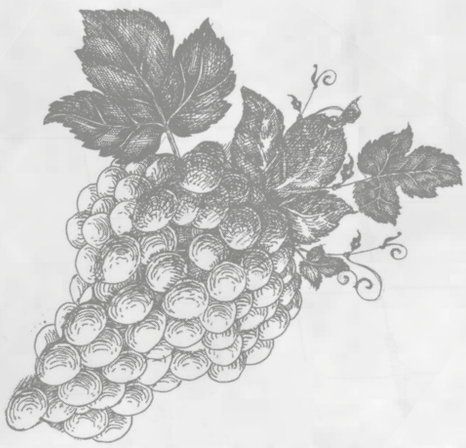
D.O. Rioja

Bodegas Cune

Cune 1/2 Crianza	11,00€
Cune 1/2 Reserva	15,00€
Cune Crianza	18,00€
Cune Reserva	26,50€
Imperial Reserva	37,50€

Bodegas Rioja Alta

Viña Ardanza 1/2 Reserva	18,00€
Viña Alberdi Crianza	23,00€
Viña Arana Reserva	28,00€
Viña Ardanza Reserva	32,00€



Bodegas Marqués Riscal

Marqués Riscal Reserva	30,00€

Bodegas Marqués de Vargas

Marqués de Vargas Reserva	30,00€

D.O. Rioja Alavesa

Viña Salceda Crianza	15,00€

VINOS

VINOS TINTOS

Bodegas Roda

Roda Reserva	41,00€
Sela	23,00€

Bodegas Remelluri

Remelluri Reserva	26,00€

Bodegas Luis Alegre

Luis Alegre Crianza	19,00€
Luis Alegre Selección Especial	31,00€

Bodegas Sierra Cantabria

Sierra Cantabria Crianza	19,50€
Sierra Cantabria Reserva	28,50€
Sierra Cantabria Cuvée	31,00€

D.O. Ribera de Duero

Bodegas Hacienda Monasterio

Hacienda Monasterio Crianza	43,00€
Hacienda Monasterio Reserva	55,50€

Bodegas Emilio Moro

Cepa 21	28,00€

e m b a r c a d e r o

N 43º 19′ 59″ O 3º 0′ 43″

MENÚ DEGUSTACIÓN OTOÑO 2019

Aperitivo de la casa

Menú

Carpaccio de pulpo en ensalada con vinagreta de patata violeta

Láminas de cebolleta en tempura con foie y caramelo de moscatel

Coulant de Bacalao ajoarriero con gambas

Tataki de atún rojo con costra crujiente de maíz y sésamo sobre ensalada de algas

Solomillo a la plancha con piquillos confitados y patatas a la sartén

Creme broulé a la vainilla con semiesfera de chocolate y helado de fresa

58 € Iva incluido sin Bebida

67 € Iva incluido y Bebidas incluidas

(Salceda Crianza, Verdejo Finca la fuente, Txakolí Txabarri y Cava Parxet Brut)

e m b a r c a d e r o

N 43º 19' 59" O 3º 0' 43"

MENÚ NAVIDAD 2019

Aperitivo

Nigiri Sushi de Langostino

Cremoso de boletus con virutas de foie

Menú

Tartar de atún con ensalada de lechuga y musgo de mar sobre crema de aguacate y avellana

Sopa de Bogavante del Cantábrico con canelón de txangurro a la donostiarra

Taco de bacalao macerado con infusión de percebes y mousse de calabaza

Centro de Solomillo al foie, cremoso de boniato y teja de queso

Semiesfera de chocolate y avellana con helado de menta

Dulces navideños

Glorioso Tinto Reserva

Verdejo Finca la fuente

Txakolí txabarri

Cava Parxet Brut

Agua y café

105 € IVA incluido

Menú Infantil : Ibéricos, Fritos, Solomillo con patatas Y Postre

39 € Bebida e IVA incluido