



OKELA

bar restaurante

www.gorlizokela.com



946 770 213



Pan Casero

Estos son algunos de nuestros panes artesanos caseros, amasados, fermentados durante más de 5 horas y horneados a diario. Pan de chapata destinado a los bocatas y pan para las hamburguesas.

Además de esos también elaboramos panes individuales para el restaurante, similar al de hamburguesa, también están los panes de pintxo y de pintxo especial, como también la masa de las bases de las pizzas.



OKELÀ





Croquetas

De las croquetas poco hay que decir, que no son congeladas ni nada por el estilo, son croquetas de huevo y jamón hechas y fritas aquí.



Txipirones Fritos

Troceamos los txipirones y con ellos, incluyendo los tentáculos, hacemos unas deliciosas y crujientes rabas.

Un buen plato para picar y compartir.



Morcilla con Pimientos

Morcilla de arroz (Burgos) frita y sin piel acompañada de pimientos rojos.

Un plato ideal como entrante.





Jamón Ibérico Bellota

Es un Jamón Ibérico de bellota, de la marca "EL RUBIO" de Guijuelo. Poco hay que decir del jamón.

1 ,00



Calabacín a la Plancha

Troceamos el calabacín en rodajas y lo hacemos a la plancha con un toque del chef.
Un buen plato para compartir.



SIN GLUTEN



SIN SULFITOS

,



Sopa de Pescado

Es una sopa de pescado condimentada con almejas, mejillones y pescado.



APIO



CRUSTÁCEOS



LÁCTEOS



GLUTEN



PESCADO

,



Cazuelita Champis

Pimientos y Jamón

Cazuelita de champiñones (sabrosos) a la plancha, acompañados con tiras de pimiento rojo y láminas de jamón bodega.

Un buen plato para compartir.



SIN GLUTEN

,



Huevos Rotos

Cebolla y jamon

Sobre una cama de cebolla caramelizada al txakoli, echamos los huevos rotos y acabamos con

Excelente plato para compartir o como principal.



HUEVOS



Pimientos verdes

Pimientos verdes fritos, en temporada son de calle y fuera de temporada son de invernadero.



SIN GLUTEN



Revuelto de Setas

Okela

Empezamos salteando unas setas y le añadimos tacos de jamón y gambas, acabamos el plato rompiendo unos huevos en la sartén para acabar el revuelto.

Delicioso plato entrante para compartir o como principal.



Pisto a la Bilbaína

Plato típico en nuestro local desde hace muchos años cuya receta data de 1964, con verduras, cuyo producto principal es el calabacín y terminado con huevo.



, 0



Patatas Bravas

Dos Salsas

Un excelente plato de patatas bravas caseras y naturales acompañadas y salseadas con dos salsas caseras y ricas. Una salsa roja suave y otra salsa blanca con esencia de ajo. **Un excelente plato para picar.**



,

Ensalada Templada de Bacalao

Es una ensalada templada de bacalao al pil-pil en laminas acabada con unos puntos de vinagreta, aceituna negra y pimiento del piquillo. Añadimos langostino y anchoa entre otras cosas.

Delicioso plato entrante o para compartir.



CRUSTACEOS



PESCADO



Ensalada de Alcachofas

Colocamos en el centro del plato unas lechugas aromáticas, (hoja de roble, escarola, achicoria, lollo rosa etc...) con membrillo y frutos secos. En las esquinas colocamos las alcachofas con vinagreta, aceituna negra, pimiento del piquillo y anchoa. **Una excelente ensalada.**



SIN GLUTEN



PESCADO



FRUTO SECO



Ensalada de Yemas de Espárrago

Comenzamos colocando en el plato unas lechugas aromáticas, (hoja roble, lollo rosa, achicoria, escarola...) con membrillo y frutos secos. Añadimos vinagreta y aceitunas negras y acabamos con las yemas de espárrago, pimiento rojo del piquillo y anchoa. **Una ensalada fresca y deliciosa**



SIN GLUTEN



PESCADO



FRUTO SECO



Ensalada de Ventresca de Bonito

Comenzamos colocando en el plato unos aromáticos con membrillo y frutos secos. En la parte inferior del plato colocamos la ventresca y acabamos con pimiento del piquillo y anchoa además de vinagreta y aceituna negra.
Delicioso plato entrante incluso para compartir.



14,00



Ensalada Mixta

Sobre la ensalada mixta, poco hay que decir, lechuga, tomate, cebolla, huevo cocido, esparrago, aceituna verde y trozos de bonito.
La clásica ensalada.



Ensalada de Queso de Cabra

Comenzamos colocando en el plato unas lechugas aromáticas, (hoja roble, lollo rosa, achicoria, escarola...), membrillo, frutos secos, queso de cabra a la plancha y acabamos con pimiento del piquillo, anchoa, vinagreta y aceituna negra.
Delicioso plato entrante o para compartir.





Degustación Bacalao o Bizkaina

Parte de la pieza de un lomo de bacalao cocinada para que no pierda su jugo, emplatada de 3 formas (pil-pil, bizkaina y pimientos) o en salsa bizkaina, (100%).

Excelente plato principal.



Merluza con Begihandis

Por un lado una pieza de merluza frita a fuego lento, sin espinas y sin piel la colocamos en el plato y por otro lado la acompañamos con unos begihandis en su tinta.

Excelente plato principal.



16,00



Lomo de Bacalao Encebollado al Txakoli

Confitamos una pieza de bacalao con cebolla y txakoli, montamos un pil-pil con ello y lo presentamos en el plato encebollado y en su jugo.

Excelente plato principal.



14,00



Tacos de Bacalao con Huevos Rotos

Del bacalao, lo troceamos en tacos y los salteamos añadimos pimientos rojos. Luego alrededor ponemos unos huevos rotos.

Delicioso plato para compartir o como plato principal.



,



Merluza a la Plancha

Son lomos de merluza a la plancha, acompañados con espárrago y almejas, un refrito de aceite de oliva virgen extra y ajo.



16,00



- Merluza Frita **16,00**
- **1 ,00**
- Bacalao a la Plancha con Piquillo **14,00**
- Degustación de Bacalao (3 Gustos) **14,30**
- Bacalao Bizkaina **14,00**
- Begihandis en su Tinta **16,00**



Codillo Asado

Preparamos una pieza de codillo, (pieza de la pata trasera), previamente asada le añadimos la salsa al brandy y la acabamos en el horno, presentándola en el plato con patatas fritas caseras.

Sabroso plato principal.



12,00



Magret de Pato

Preparamos al grill y cortamos en laminas un magret de pato (parte de la pechuga de un pato), luego acabamos el plato con una salsa de pasas al brandy y como siempre unas patatas fritas caseras.

Delicioso plato principal.



12, 0



Confit de Pato Asado

Partimos de un muslo de pato que previamente hemos asado, la añadimos en el horno una salsa de pasas al brandy y lo acabamos presentando en el plato con patatas fritas caseras.

Excelente plato principal.



12, 0



pimientos verdes

u



Chuleta a la Brasa

Chuleta a la brasa con una maduración controlada, acompañada de patatas .

Sabroso plato principal.



0,00/Kg.



• Pechuga de Pollo a la Plancha



• Lomo Adobado a la Plancha



• Laminas de "Buey" con Salsa de Hongos en Láminas **1**



• Filete de Ternera a la Plancha



• Escalope de Ternera Milanesa



• Entrecot



Platos Combinados



1 Huevos, t , Croquetas y Patatas Fritas ,



2 Lomo, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas **12,90**



3 Lomo con Patatas Fritas ,



4 Filete, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas **1 ,50**



5 Hamburguesas, Ensalada, Croquetas y Patatas Fritas



6 Hamburguesas con Patatas Fritas ,



7 Pechuga, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas ,



8 Huevos, Ensaladilla, Croquetas y Patatas Fritas ,



9 Tortilla, Croquetas, Patatas Fritas y Ensalada ,



10 Huevos Fritos con Chorizo Casero y Patatas Fritas ,



11 Huevos Fritos con Croquetas y Patatas Fritas **,5**

complementos



1. Pan 1.0 €

2. menu compartido 3.5 €

Sugerencias Semanales

• 0