



# OKELA

bar restaurante

[www.gorlizokela.com](http://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.



6,60



## Txipirones Fritos

Troceamos los txipirones y con ellos, incluyendo los tentáculos, hacemos unas deliciosas y crujientes rabas. **Un buen plato para picar y compartir.**



7,70



## Txorizo Casero Frito

Es un Txorizo elaborado en nuestras instalaciones, sin sulfitos y con el 100% de pimiento txoricero.



7,00



## Jamón Ibérico Bellota

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

15,00



## Sopa de Pescado

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



9,50



## 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.**



7,50



## Pencas Rellenas

Pencas rellenas de hongo con jamón ibérico. Acompañadas de una salsa blanca.



9,50



## Quisquillón

100 gr. de quisquillón mediano.  
**Ideal como aperitivo.**



6,50



## Pimientos Verdes

Son pimientos verdes del país y de calle, (durante la temporada), fritos y en su punto de sal. Fuera de temporada son de invernadero, pero igualmente del país.



4,50



## 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.**



7,50



## 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.**



9,95



## Huevos Rotos Cebolla y Salmón

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

**Excelente plato para compartir o como principal.**



9,95



## Pisto a la Bilbaina

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.



7,70



## Rabas de Bacalao

Son tiras de bacalao, a las que añadimos una pasta Orly casera quedando unas rabas de bacalao al mas puro estilo tradicional.

**Ideal para compartir o acompañar un aperitivo.**



9,95



## 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.**



5,50



## 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.**



9,95



## 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 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.**



9,95



## 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.**



9,00



## 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 esparrago, pimiento rojo del piquillo y anchoa. **Una ensalada fresca y deliciosa**



9,95



## 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.**



9,95



## 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.**



14,00



## Tacos de Bacalao con Huevos Rotos

Del bacalao, lo troceamos en tacos y los salteamos a fuego lento montando un pil-pil al que añadimos pimientos rojos. Luego alrededor ponemos unos huevos rotos.

**Delicioso plato para compartir o como plato principal.**



9,95



## 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



## 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



## 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

		• Merluza Frita .....	<b>16,00</b>
		• Merluza Gratinada con Langostino y Verduras de Temporada .....	<b>17,00</b>
		• Bacalao a la Plancha con Piquillo .....	<b>14,00</b>
		• Degustación de Bacalao (3 Gustos) .....	<b>14,30</b>
		• Bacalao Bizkaina .....	<b>14,00</b>
		• Begihandis en su Tinta .....	<b>16,00</b>



## 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



## Solomillo a la Brasa

Taco de solomillo a la brasa (de piedra de lava volcánica) con guarnición.

**Un clásico tierno y sabroso**



16,00



## 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.**



12,00



## Chuleta a la Brasa

Chuleta a la brasa con una maduración controlada, acompañada de ensalada de lechuga y cebolla además de pimientos y patatas.

**Sabroso plato principal.**



40,00/Kg.










## 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.**



12,00



-  • Pechuga de Pollo a la Plancha ..... 9,50
-  • Lomo Fresco a la Plancha ..... 9,50
-  • Laminas de "Buey" con Salsa de Hongos en Láminas ..... 15,00
-  • Filete de Ternera a la Plancha ..... 10,50
-  • Escalope de Ternera Milanesa ..... 11,50
-  • Entrecot a la Brasa ..... 14,00
-  • Entrecot al Roquefort ..... 15,00

# Platos Combinados

	1. Huevos, Salchicha, Croquetas y Patatas Fritas .....	9,50
	2. Lomo, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas .....	10,50
	3. Lomo con Patatas Fritas .....	9,50
	4. Filete, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas .....	11,50
	5. Hamburguesas, Ensalada, Croquetas y Patatas Fritas .....	10,50
	6. Hamburguesas con Patatas Fritas .....	7,90
	7. Pechuga, Huevo, Croquetas y Patatas Fritas .....	10,50
	8. Huevos, Ensaladilla, Croquetas y Patatas Fritas .....	10,50
	9. Tortilla, Croquetas, Patatas Fritas y Ensalada .....	10,50
	10. Huevos Fritos con Chorizo Casero y Patatas Fritas .....	9,90
	11. Huevos Fritos con Croquetas y Patatas Fritas .....	8,50

# Sugerencias Semanales

# Pizzas Caseras 32 CM. DIÁMETRO

		<b>BARBAKOA</b>	Tomate, Queso, Carne, Bacon y Salsa Barbacoa .....	16,00
		<b>MARGARITA</b>	Tomate, Queso, Orégano y Aceituna Negra .....	14,00
		<b>PROSCUITO</b>	Tomate, Queso y Jamón York .....	14,00
		<b>CUATRO QUESOS</b>	Tomate, Mozzarella, Emmental, Cheddar y Roquefort .....	15,95
		<b>BACON</b>	Tomate, Queso, Bacon y Cebolla .....	15,50
		<b>CUATRO ESTACIONES</b>	Tomate, Queso, York, Champis, Cebolla y Pimientos .....	16,50
		<b>CARIBE</b>	Tomate, Queso, Jamón Bodega, Champis y Ternera .....	18,15
		<b>OKELA</b>	Tomate, Queso, Jamón Bodega, Setas y Pimientos .....	18,15
		<b>PICANTE</b>	Tomate, Queso, Ternera Picante, Champis y Pimientos .....	17,60
		<b>POLLO</b>	Tomate, Queso, Champis, Pollo y Pimientos .....	17,60

