

para começar e compartilhar

CROQUETAS DE COCIDO . 38

croquetas de costela bovina, maionese de piparras espanholas

BOQUERONES + PÃO + MANTEIGA DEFUMADA . 27

anchovas marinadas em vinagre de maçã, azeite extra virgem e limão-siciliano

OSTRAS FRESCAS . 49

ostras de santa catarina, limão-siciliano e mignonette

LÍNGUA DE WAGYU . 60

língua de wagyu, bagnetto verde e jus de carne.

CLASSICA GILDA . 29

espeto basco com azeitona verde, piparra e anchovas cantabrico.

***opção vegetariana com queijo gruyere**

fatia de pão de fermentação natural na brasa . 10

PAN CON TOMATE . 25

pão de fermentação natural tostado no carvão, tomate ralado, azeite e sal
+ jamón ibérico serrano 24 meses {50g} . +39

PAPAS BRAVAS & AIOLI . 39

batatas crocantes, molho levemente picante e aioli
+ jamón ibérico serrano 24 meses {50g} . +39

CRUDO DE PREGO 29

crudo de prego, leite de coco, caju e pimenta.

SALADA BASQ . 98

mix de folhas verdes, caqui grelhado, mel jataí, gorgonzola e nozes.

SALADA CON TOMATE . 69

salada de tomate, cebola roxa, manjerição e azeite defumado.

PINTXOS BASQ . 62

azeitonas temperadas, pimentões assados e mexilhões escabeche.

azeitonas . 18

pimentões assados . 24

mexilhões escabeche . 24

principais

CARPACCIO DE ATUM & SOBRASADA . 86

atum cru fresco, sobrasada, azeite, flor de sal.

PESCADO NA BRASA . 89

pescado na brasa, parmantier, tapenade de azeitonas pretas e kaile em tempurá.

+ caviar baeri (6g) . 180

CRUDO DE WAGYU COM EMULSÃO DE OSTRAS FRESCAS . 86

carne crua wagyu cortada na ponta da faca servida com emulsão de ostras frescas de santa catarina.

+ caviar baeri (3g) . 99

GALETO NA BRASA . 99

galeto assado (500g) em forno à carvão, alface romana, molho caesar, parmesão 12 meses e crostini com fermentação natural.

LOMBO DE WAGYU . 150

lombo de wagyu, purê de batatas e falso chimichurri.

MENU KIDS . 79

(consulte nossa equipe)

SUGESTÃO DO DIA . 89

(entrada / principal / sobremesa)

(no almoço de 3º à 5ª)

OJO DE BIFE DE WAGYU . 279

ancho de wagyu e legumes assados.

COUVE FLOR ASSADA . 49

couve-flor assada, mornay e jus de carne.

+ trufa negra (5gr) . 195

REPOLHO ROXO E PURÊ DE CARÁ . 69

repolho roxo, purê de cará, amendoim e cebolinha

COGUMELOS ERINGUY . 80

cogumelos eringuy, hommus e gema curada.

+ panceta curiango . 6

{ arrozes }

ARROZ BASCO, CABOTIÁN + QUIABO . 110

arroz bomba, cabotián e quiabo fermentado.

ARROZ BASCO , CEBOLA + CORDEIRO . 149

arroz bomba, cebola e cordeiro.

ARROZ BASCO, SOBRASADA + POLVO . 149

arroz bomba, sobrasada e polvo.

drinks clássicos

NEGRONI . 42

gin, campari e vermouth doce

MANHATTAN . 45

whisky, vermouth doce e angostura

MARK TWAIN . 44

whisky, angostura, suco de limão e xarope de açúcar

CAIPIRINHA . 39

cachaça, limão e açúcar

FITZGERALD . 39

gin, suco de limão, xarope de açúcar e angostura

OLD FASHIONED . 49

whisky, xarope de açúcar, angostura e cereja amarela

ADONIS . 44

jerez vermouth e angostura

DRY MARTINI . 39

vermouth seco, gin e azeitona

BLOODY MARY . 42

vodka, suco de tomate, sal na borda e pimenta piparra

JAMBU VERÃO . 48

cachaça de jambu, maracujá, suco de limão, xarope de açúcar e baunilha

JAMBU SOUR . 48

cachaça de jambu, suco de limão, xarope de açúcar, cereja amarela, clara de ovo e caju

APEROL SPRITZ . 40

aperol, espumante e água gaseificada

ESPRESSO MARTINI . 42

espresso, licor de café e vodka

MARGARITA . 40

tequila, licor de laranja e suco de limão

COSMOPOLITAN . 39

vodka, cranberry, cointreau e suco de limão

JASMINE . 42

campari, gin, cointreau, suco de limão e xarope de açúcar

LA PALOMA . 40

tequila blanco, cordial de grapefruit, água com gás e sal na borda

sem álcool

PINK LEMONADE . 17

SUCO DE TOMATE TEMPERADO . 27

REFRIGERANTES . 10

ÁGUA PRATA NATURAL / GAS . 9

ÁGUA SAN PELLEGRINO . 28

ÁGUA PANNA . 28

SUCOS NATURAIS . 19

CAFÉ NESPRESSO . 8

basq autorais

MIRALOMA . 49

gin, licor st. germain, cordial de uvas verdes, suco de pepino, angostura de laranja, pickles de uva verde, clarificado com milk punch

EL TORO . 50

whisky bourbon, infusão da casa de vermouth com cynar 70, bitter de cacau macerado com chocolate 70%, jerez pedro ximenes fino com moeda de chocolate na borda.

BASQUAISE . 47

tequila blanco, jerez fino, água temperada de tomate, pickles de tomate cebolinha com sal na borda

BASQ SPRITZ . 49

licor st. germain, espumante brut, cordial, de uvas verdes, água com gás e maçã verde

AURRERA FRANCA . 49

infusão a base de gin, folhas de chá e saccharum de toranja, cointreau, vermouth blanco, zest de limão siciliano e vodka

soft drinks

CRANBERRY ICED TEA . 19

chá matte verde, xarope de cranberry, hortelã e ameixa

MATTE AMEIXA . 19

chá matte com calda de ameixa, limão, hortelã e ameixa

CHÁ VERDE E LICHIA . 18

chá verde, calda de lichia, limão e xarope de açúcar

COKE TEA . 19

chá matte verde, xarope de hortelã, limão e coca-cola

cervejas

HEINEKEN . 18

STELLA PURE GOLD . 18

CORONA . 18

CORONA ZERO . 18

BLUEMOON . 27

ÇÃ- SIDRA . 28