

APERITIVOS

- Pan con aceitunas aliñadas y alioli. (P.p.) **2.95€**
- Ración de pan tostado con tomate, aceite de oliva y cristales de sal. **3.95€**

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- Salmorejo con su guarnición (temporada). **7.95€**
- Hummus con crudités y pan artesano. **8.95€**
- Ensalada mixta, la clásica, con lechuga, tomate, cebolleta, huevo duro, espárragos, aceitunas y bonito del norte. **11.95€**
- Ensaladilla rusa cremosa con bonito del norte. **12.95€**
- Bol de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolleta. **14.95€**
- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca. **15.95€**

ENTRANTES CALIENTES

- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y alioli. **7.95€**
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades). **8.95€**
- Pimientos verdes de Gernika (temporada). **10.95€**
- Coquinas al ajillo. **11.95€**
- Buñuelos de bacalao con mojo rojo. **12.95€**
- Mejillones al vapor o con salsa de tomate picante (temporada). **12.95€**
- Parrillada de verduras con salsa romesco y lascas de parmesano. **12.95€**
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara. **13.95€**
- Huevos rotos con chips caseras y jamón ibérico. **13.95€**
- Tempura de langostinos con salsa cremosa picante. **15.95€**
- Fritura variada (para compartir): calamares, chopitos, gamba blanca y pescados de temporada. **19.95€**

IVA Incluido | Servicio de pan 1,5 euros
Informen a nuestro personal de posibles alergias

CASA BASSA

ARROCES DE AUTOR

(mín. 2, máx. 10 comensales) (PVP por persona) (tiempo de espera aprox.: 30 min.)

- Paella con rack de costilla de cerdo glaseada. **18.95€**
- Paella de presa ibérica a la brasa con ajetes tiernos. **20.95€**
- Arroz a banda con fritura de rape y katsubushi. **21.95€**
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y alioli de limón. **22.95€**
- Arroz rojo de carabineros. **25.95€**

ARROCES TRADICIONALES

(mín. 2, máx. 10 comensales) (PVP por persona) (tiempo de espera aprox.: 30 min.)

- Paella de verduras km 0. **14.95€**
- Paella Valenciana. **15.95€**
- Paella mixta tot pelat. **16.95€**
- Paella de marisco (seco o caldoso). **19.95€**
- Paella de bogavante (seco o caldoso). **26.95€**
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos. **16.95€**
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos. **16.95€**
- Arroz del senyoret. **18.95€**
- Fideuá de marisco. **19.95€**

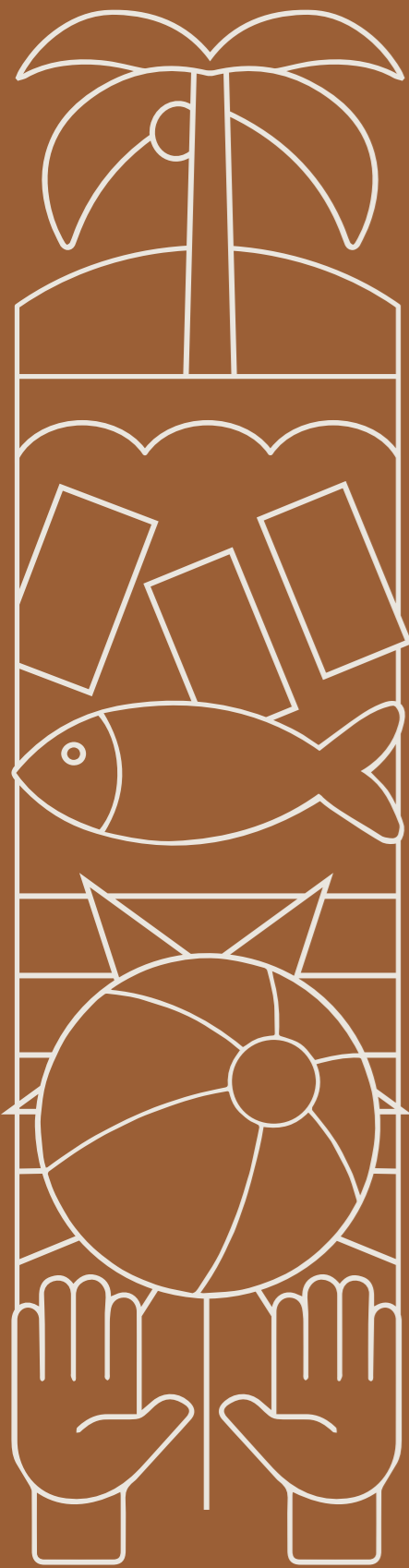
PESCADOS A LA BRASA

- Salmón con verduras y hierbas mediterráneas. **18.95€**
- Pulpo con patatas revolconas y aceite de pimentón de la Vera. **18.95€**
- Calamar a la brasa sobre chips caseras con refrito de ajo con alioli. **19.95€**
- Lubina con puré de patatas, bimi, tomates asados y refrito a la bilbaína. **20.95€**
- Rape negro con patata panadera y verduras de temporada. **22.95€**
- Parrillada para dos de pescados y mariscos. **74.95€**

CARNES A LA BRASA

- Pollo marinado con patatas salteadas y verduras. **12.95€**
- Costillar de cerdo duroc glaseado. **17.95€**
- Entrecot de vaca con patatas frías y pimientos rojos asados. **18.95€**
- Presa ibérica con parmentier de patata y salsa de hongos. **19.95€**
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados. **21.95€**
- Parrillada para dos (entrecot, costilla, pollo marinado, chistorra, morcilla y patatas fritas). **39.95€**



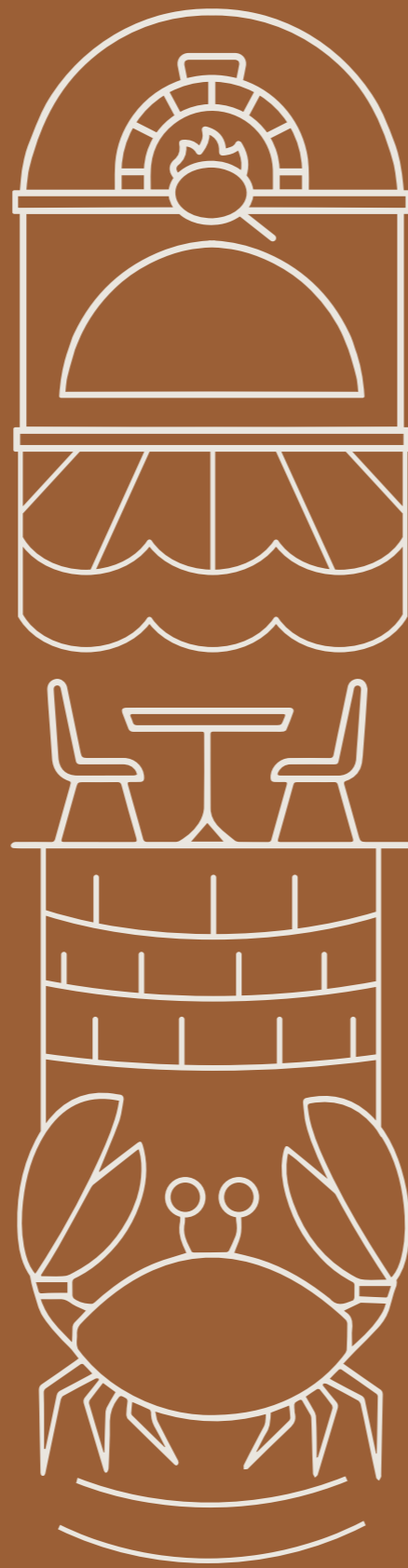
A vertical column of three white line-art icons on a brown background. From top to bottom: a slice of cake, a cupcake, and a coffee cup with steam rising from it.

Muelle Ereaga 3
48992 - Getxo

www.CASABASSA.com

casabassaereaga



NUESTRA CARTA