

*En la mesa y la cocina las prisas nunca son buenas
At the table and in the kitchen, haste is never a good thing.*

El armelet

Restaurante

Heldo Bolla

Nací y viví mi juventud en Ondárroa (Bizkaia),
puerto pesquero donde los haya.
Mis hermanos, mi padre, mi padrino, todos
marineros menos yo.

Por aquel entonces, mientras MI PADRE era
COCINERO en alta mar, MI MADRE tenía una
pensión, por allí pasaron cientos de marineros,
creo que pasarían del millar. Y allí en esa
pequeña cocina donde mi madre hacía sus
grandiosas sopas de pescado empezó mi
admiración por este oficio, en el que siempre
quise estar y nunca creí llegar, hasta que lo
conseguí con El Karmelet.
Heredo el máximo respeto al MAR CANTÁBRICO,
a su fauna marina, a sus temporales y oleajes, a
su brisa y su olor a mar.

De la misma forma que yo era el único de la
familia que no trabajaba en el mar, mi padre era
el único que decidió no ser GANADERO.
Mis veranos eran para el GANADO de mi familia
paterna. Allí me enviaba mi madre con mis
primos. El recuerdo del interior también me
abriga en los recuerdos de niñez. Ojear pueblo
con no más de 80 habitantes, en Cantabria,
montes pasiegos, ríos, establos, vacas que
ordeñar, el olor a estiércol, a campos y praderas.

Un corazón dividido en olores, costumbres y
sabores que hoy intento trasportar a mi cocina
para todos ustedes.
Bienvenidos a El Karmelet.

I was born and lived my youth in Ondárroa
(Bizkaia), a fishing port if ever there was one.
My brothers, my father, my godfather, all sailors
except me.

At that time, while MY FATHER was a COOK on
the high seas, MY MOTHER had a boarding
house, and hundreds of sailors passed through
there, I think there were more than a thousand.
And there in that small kitchen where my mother
made her great fish soups began my admiration
for this profession, in which I always wanted to be
and never thought I would get there, until I got it
with El Karmelet.
I inherit the utmost respect for the CANTÁBRICO
SEA, its marine fauna, its storms and waves, its
breeze and its smell of the sea.

Just as I was the only one in the family who did
not work at sea, my father was the only one who
decided not to be a FARMER.
My summers were for my paternal family's cattle.
My mother would send me there with my cousins.
The memory of the interior also shelters me in my
childhood memories. Ojear village with no more
than 80 inhabitants, in Cantabria, Pasiego
mountains, rivers, stables, cows to milk, the smell
of manure, fields and meadows.

A heart divided in smells, customs and flavors that
today I try to transport to my kitchen for all of you.

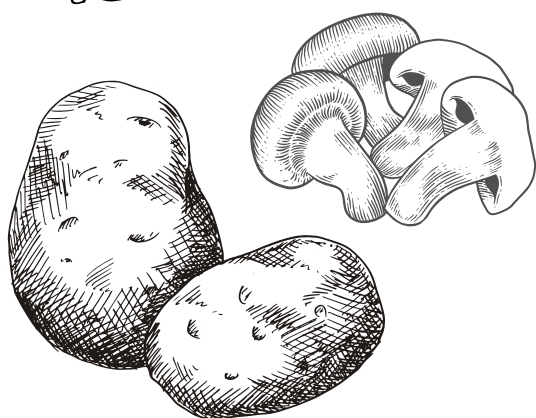
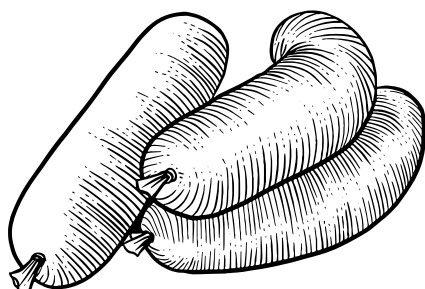
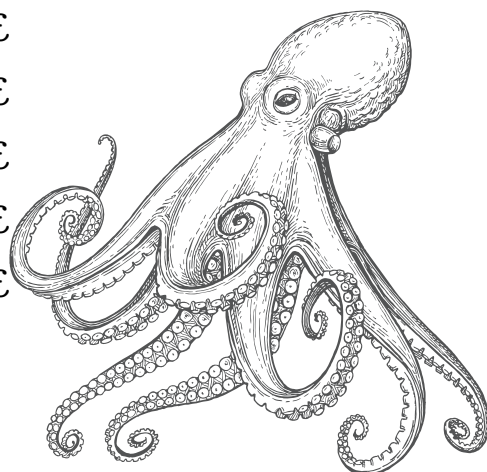
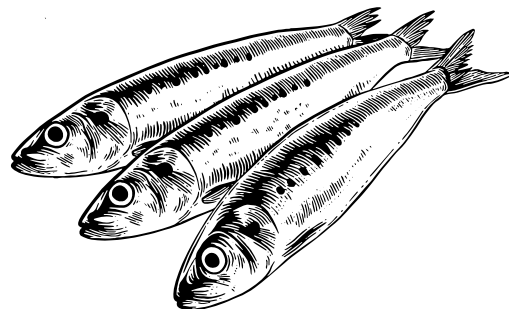
Welcome to El Karmelet.





CAPRICHOS PARA COMPARTIR

Gambas al Ajillo (F)	18.90 €
Sepia a la plancha (G)	14.80 €
Sardinas a la brasa (C)	14.00 €
Pulpo a la Brasa PATA(G)	S/M €
Bacalao tempura con algas Wakame (C,D)	16.50 €
Sardina ahumada con algas (C,F,G)	4.40 €
Capellà torrat (C)	11.50 €
Calamar a la plancha o tempura (G,D)	19.20 €
Tellinas a la plancha (G)	15.00 €



Pimientos de Padrón	7.50 €
Champiñones al Vino	8.90 €
Patatas bravas "el karmelet"	6.90 €
Croquetas caseras (4Und.) (A,B,C)	11.80 €
Albóndigas con tomate (4Und.)(D)	11.50 €
Lágrimas de Cerdo Ibérico	14.00 €
Embutido Local a la Brasa	16.00 €

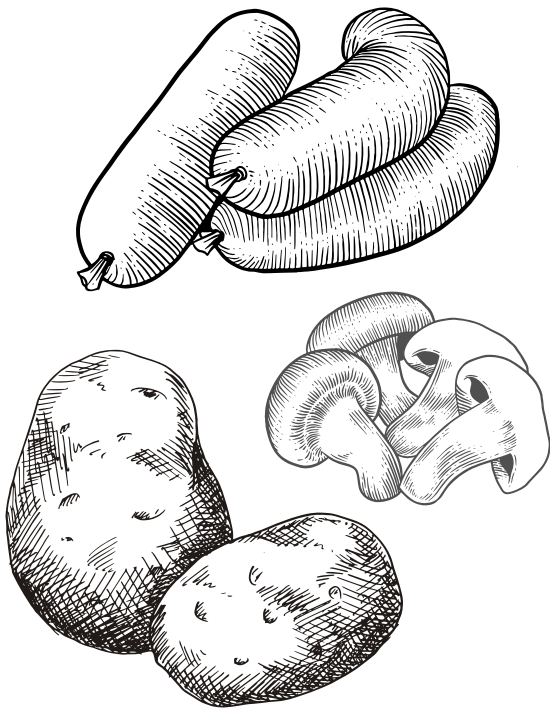
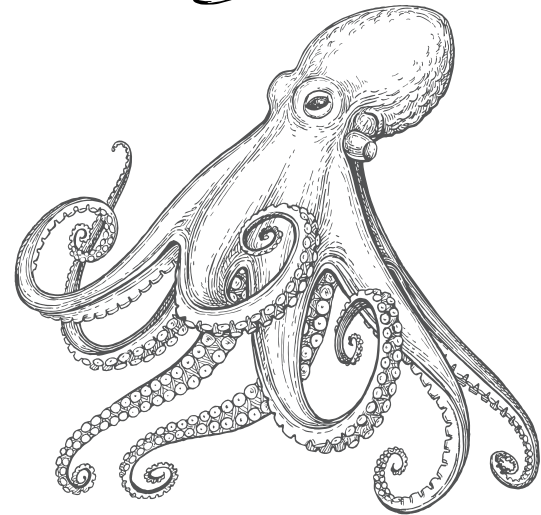
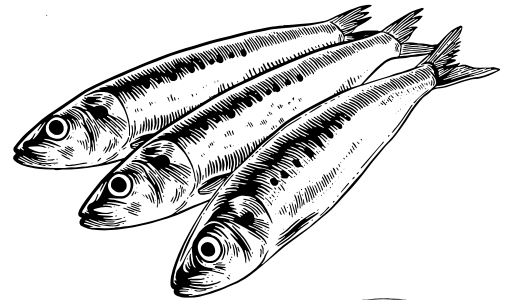
(D) PAN, ALIOLI Y TOMATE 2,50€/POR PERSONA





WHIMS TO SHARE

Garlic Prawns (F)	18.90 €
Cuttlefish Grilled (G)	14.80 €
Sardines Grilled (C)	14.00 €
Octopus Grilled (G)	S/M €
Cod Fritter (C,D)	16.50 €
Smoked sardine with seaweed (C,F,G)	4.40 €
Burn Cod (C)	11.50 €
Battered Squid rings or Grilled (G,D)	19.20 €
Grilled Tellinas (G)	15.00 €



Padron peppers	7.50 €
Mushrooms in wine	8.90 €
Bravas potatoes	6.90 €
Homemade croquettes (A,B,C,D)	11.80 €
Meatballs with tomato sauce (D)	11.50 €
Tears of grilled Iberian pork	14.00 €
Grilled local sausage	16.00 €

(D) BREAD, ALIOLI AND TOMATO 2.50€/POR PERSONA



ENSALADAS

SALADS



ENSALADA MEDITERRÁNEA

Lechuga, tomate, cebolla, maíz y aceitunas
Lettuce, tomato, onion, corn and olives

10,00€

ENSALADA ESPECIAL (A,C)

Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo, espárragos y aceitunas
Lettuce, tomato, onion, tuna, egg, asparagus and olives

12,00€

ENSALADA TROPICAL (F,A)

Lechuga, tomate, gambas, espárragos, piña y salsa rosa
Lettuce, tomato, prawns, asparagus, pineapple and pink sauce

16,00€

ENSALADA "ELKARMELET" (B,C,E)

Brotes verdes, tomate, cebolla, atún, maíz, frutos secos y rulo de cabra
Green sprouts, tomato, onion, tuna, corn, nuts and goat cheese curls

14,00€



HUEVOS

A



LACTEOS

B



PESCADO

C



CONTIENE
GLUTEN

D



FRUTOS
DE CÁSCARA

E



CRUSTÁCEOS

F

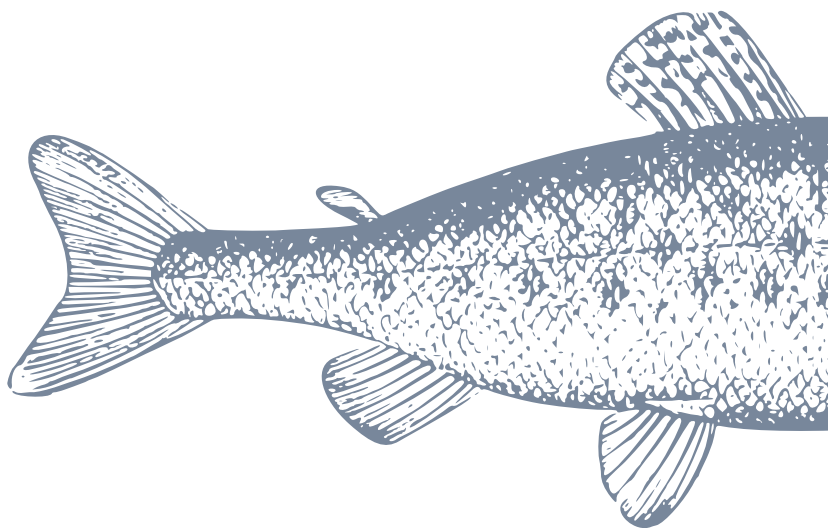


MOLUSCOS

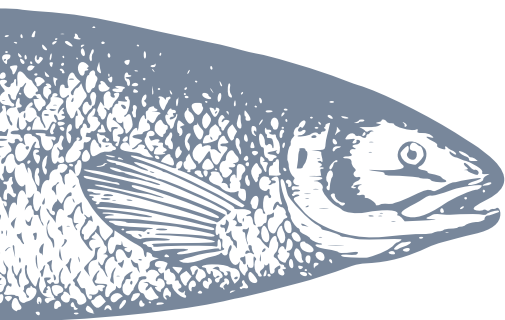
G

PESCADOS

FISH



LOMO DE BACALAO ISLANDES A LA BRASA (C)	24,80€
Island Codfish Grilled	
LUBINA A LA BRASA (C)	21,80€
Braised seabass	
RODABALLO A LA BRASA (C)	S/M€
Braised turbot	
KOKOTXAS DE BACALAO AL PIL PIL (C)	30,00€
Cod Kokotxas Pil Pil Sauce	
PARRILLADA DE PESCADO (C,G,F)	S/M€
Mixed grilled fish	
SUGERENCIAS DE PESCADO SEGÚN MERCADO	S/M€
Fish suggestions according to market	



EXTRA DE VERDURAS A LA BRASA 5€



HUEVOS

A



LACTEOS

B



PESCADO

C



CONTIENE
GLUTEN

D



FRUTOS
DE CÁSCARA

E



CRUSTÁCEOS

F



MOLUSCOS

G

CARNES MEAT



ENTRECOT DE ÁVILA A LA BRASA
Grilled Avila steak

280GR APROX

24,50€

CHULETÓN DE ÁVILA A LA BRASA
Grilled avila T-bone steak

1KG APROX

60,00€/KG

CHULETÓN DE VACA VIEJA
Grilled old cow steak. Aprox 30 días maduración

1KG APROX

78,00€/KG

CHULETILLAS DE CORDERO DE LECHAL A LA BRASA
Grilled suckling lamb

23,90€

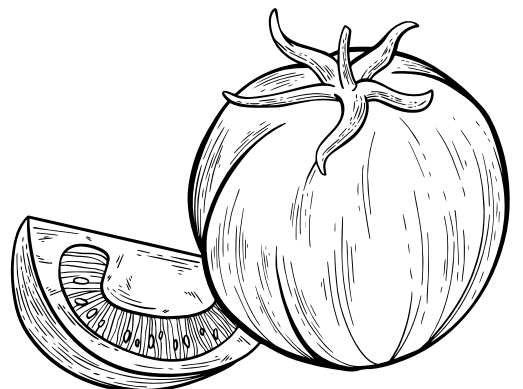
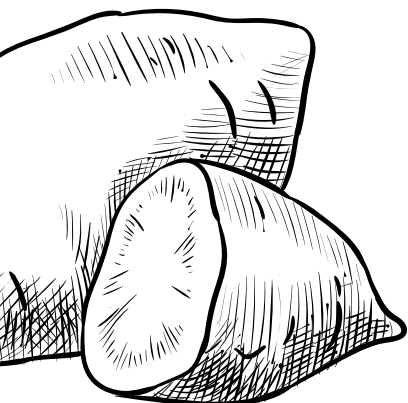
PARRILLADA MIXTA DE CARNE
Mixed grilled meat

75,00€

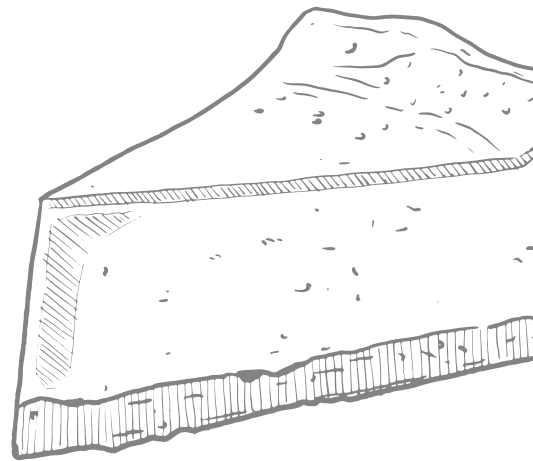
VERDURAS VEGETABLES

PARRILLADA DE VERDURAS
Mixed vegetable grill

22,00€



POSTRES DESSERTS



FLAN CASERO (A,B)

Homemade Flan

6.00€

TARTA DE QUESO (A,B,D,E)

Cheesecake

6,20€

GOXUA (A,B,D)

Nata, Bizcocho, Ron, Canela, Naranja, Limón, Crema pastelera y Caramelo
Cream, Sponge cake, Rum, Cinnamon, Orange, Lemon, Pastry cream and Caramel

8,00€

TARTA DE CHOCOLATE (A,B,D)

Chocolate Cake

7,00€

TARTA DE MANZANA (A,B,D)

Apple Cake

7,00€

PLATOS INFANTILES CHILDREN'S DISHES

CALAMARES CON PATATAS (G,D)

Squid with potatoes

15,00€

ALBÓNDIGAS CON PATATAS (D)

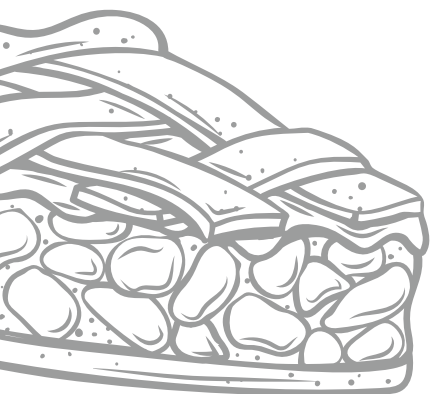
Meatballs with potatoes

11,50€

NUGGETS CON PATATAS (D)

Nuggets with potatoes

10,50€



HUEVOS

A



LACTEOS

B



PESCADO

C



CONTIENE
GLUTEN

D



FRUTOS
DE CÁSCARA

E



CRUSTÁCEOS

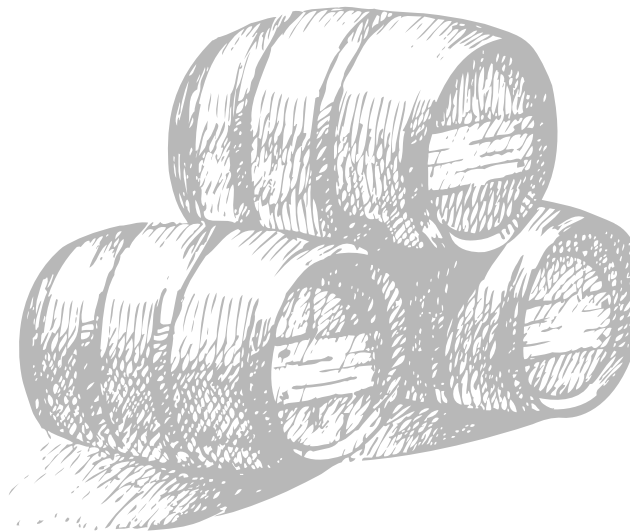
F



MOLUSCOS

G

VINOS WINES



BLANCOS

CASA AGRÍCOLA PEPE MENDOZA	26.00€
MARNES BLANCO JOVEN	14.50€
MARQUÉS DE FRÍAS	24.50€
PUREZA PEPE MENDOZA	30.00€
K-NAIA VERDEJO	23.00€
ARBUI BLANCO	38.00€
TXAKOLI	19.00€

ROSADOS

MARNES ROSADO JOVEN	14.50€
RIOJA Ó NAVARRA JOVEN	22.00€

TINTOS

MARNES TINTO JOVEN	14.50€
VALDEHERMOSO JOVEN RIBERA	19.50€
VALDEHERMOSO CRIANZA 16 MESES	32.00€
ARBUI	28.50€
ARBUI V-47	48.00€
CAMINO DE CASTILLA RIBERA CRIANZA	21.00€
GIRO DE ABARGUES PEPE MENDOZA	40.00€
VENENO PEPE MENDOZA	40.00€
CASA AGRICOLA PEPE MENDOZA	26.00€
ANDÉN DE LA ESTACIÓN TEMP.CRIANZA 12 MESES	26.50€

CAVAS

BOTELLA CAVA	25.00€
BENJAMÍN CODORNIU	8.00€

