

PRIMEROS PLATOS

Milhojas de escalibada y encurtidos.

Alérgenos: sulfitos, soja, gluten, frutos secos.

Ensalada templada de bacalao y pisto de berenjena.

Alérgenos: pescado, sulfitos.

**Arroz negro con chipirón a la parrilla
y emulsión de pimientos.**

Alérgenos: lácteos, moluscos, pescado, crustáceos, apio, sulfitos.

**Huevo a baja temperatura con emulsión de
patata y bolognesa.**

Alérgenos: lácteos.

SEGUNDOS PLATOS

Merluza asada con escabeche de verduras y mejillones.

Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos, gluten.

Salmón con crema de cebolleta y habitas.

Alérgenos: pescado, sulfitos, lácteos, sésamo, soja, gluten.

Costilla deshuesada a baja temperatura con cereales.

Alérgenos: sulfitos, lácteos.

**Entraña de ternera, mojo verde, tubérculos
gratinados y crema de queso.**

Alérgenos: lácteos.

Ver todas las cartas en el móvil:



MENÚ GASTRÓNOMO

Incluye pan y H2O de Bilbao.

19,50€

IVA INCLUIDO



POSTRES

**Torrija caramelizada
con helado de canela.**

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos,
huevo, soja.

**Sacher de mandarina con sorbete de
fruta de la pasión.**

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos,
soja, huevos.

Cheese cake con su helado.

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos, huevo.

**Milhojas de chocolate y crema con
helado de leche merengada.**

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos,
huevo, soja, sésamo.

Surtido de repostería.

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos,
huevo, soja.

Ensalada templada de bacalao y pisto de berenjena.

Alérgenos: sulfitos, pescado.

Arroz negro con chipirón a la parrilla y emulsión de pimientos.

Alérgenos: lácteos, moluscos, pescado, crustáceos, apio, sulfitos.

Merluza asada con escabeche de verduras y mejillones.

Alérgenos: pescado, crustáceos, moluscos, gluten.

Costilla deshuesada a baja temperatura con cereales.

Alérgenos: sulfitos, lácteos.

Cheese cake con su helado.

Alérgenos: lácteos, gluten, frutos secos, huevo.

MENÚ ARTXANDA

Incluye pan y
H2O de Bilbao.

24,50€

IVA INCLUIDO

*El menú será
servido a mesa
completa.



ESHBI SLOW FOOD

Incluye pan y
H2O de Bilbao.

35€

IVA INCLUIDO

*El menú será
servido a mesa
completa.

APERITIVO ESHBI

**Bonito ahumado del Golfo de Bizkaia,
brioche de aceituna negra, tomate y agrazón de Orduña.**

Alérgenos: lácteos, pescado, gluten, sulfitos, huevo, frutos secos.

Cebolleta rellena de begihaundi sobre caldo de cebolla morada de Zalla.

Alérgenos: huevo, crustáceos, lácteos, moluscos, pescado, apio.

**Pescado del Golfo de Bizkaia, crema de azafrán
con refrito de langostino y ajete.**

Alérgenos: crustáceos, pescado, sulfitos.

Solomillo, estofado de shiitake y boniato asado.

Alérgenos: lácteos, gluten, pescado, soja, sésamo.

Mousse de yogur y sorbete de frutos rojos.

Alérgenos: lácteos, gluten, huevo, frutos secos, soja.