

Tataki de atún, toffe de cebolla y encurtidos.

Alérgenos: sulfitos, pescado.

Papada de cerdo a baja temperatura, hummus, caldo de garbanzo y alcachofas.

Alérgenos: soja, gluten, moluscos, lácteos, sulfitos, huevo.

Chipirones a la plancha con trigueros y salsa romescu.

Alérgenos: moluscos, sulfitos, gluten, frutos secos.

Solomillo de cerdo marinado, polenta y milhojas de bacon y patata.

Alérgenos: sulfitos, lácteos.

Red Velvet de cereza con su helado.

lácteos, gluten, frutos secos, huevo, soja, sulfitos.

## 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: soja, gluten, moluscos, lácteos, sulfitos y huevo.

Mousse de yogur y frutos secos.

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

## PRIMEROS PLATOS

**Tataki de atún, toffe de cebolla y encurtidos.**

Alérgenos: sulfitos, pescado.

**Ensalada templada de quinoa y confit de pato.**

Alérgenos: sulfitos.

**Papada de cerdo a baja temperatura, hummus, caldo de garbanzo y alcachofas.**

Alérgenos: soja, gluten, moluscos, lácteos, sulfitos, huevo.

**Porrusalda con taco de bacalao al pil-pil.**

Alérgenos: pescado.

## SEGUNDOS PLATOS

**Parrillada de pescados y rizos vegetales.**

Alérgenos: pescado, moluscos, huevo, sulfitos, lácteo.

**Chipirones a la plancha con trigueros y salsa romescu.**

Alérgenos: moluscos, sulfitos, gluten, frutos secos.

**Rulo de pollo relleno de hongos y langostino con maiz dulce.**

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

**Solomillo de cerdo marinado, polenta y milhojas de bacon y patata.**

Alérgenos: soja, gluten, moluscos, lácteos, sulfitos y huevo.

**Relámpago de crema de cacahuete y frutos rojos con helado de yogur.**

Alérgenos: lácteos, huevo, gluten, soja, cacahuetes, sulfitos.

**Red Velvet de cereza con su helado.**

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

**Tartaleta de vainilla y fresa con helado de chocolate blanco.**

Alérgenos: lácteos, gluten, huevo, soja.

## POSTRES

**Coulant de avellana con helado de eucalipto.**

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

**Surtido de repostería.**

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

## MENÚ GASTRÓNOMO

Incluye pan y  
H2O de  
Bilbao.

# 19,50€

IVA INCLUIDO



Ver todas las  
cartas en el  
móvil:

