

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

Red Velvet de cereza con su helado.

Alérgenos: 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

Gatzatua de foie y manzana con agrazón de Orduña.

Alérgenos: lácteos, gluten, soja.

Vieira asada sobre emulsión de coliflor y huevas de salmón.

Alérgenos: pescado, moluscos, crustáceos, lácteos.

Bacalao Bizkaina con cebolla morada de Zalla y pimiento de la Barranca.

Alérgenos: pescado.

Albóndiga de Betizu con curry rojo y salsifí.

Alérgenos: gluten, lácteos, huevo, mostaza, sulfitos, pescado.

Almendra, mango y vainilla.

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

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:

