

Salmón marinado y mantequilla vegetal de aguacate.

Alérgenos: pescado, lácteo, sulfitos, gluten, soja.

Arroz meloso con pato y salsa teriyaki.

Alérgenos: soja, gluten, sulfitos.

Merluza, deuxelle de champiñón y su caldo.

Alérgenos: pescados, lácteos.

Rabo desmigado, milhojas de queso de cabra y puré apionabo.

Alérgenos: sulfitos, gluten, huevo, lácteos.

Financier de pistacho, pasta de frambuesa
y ganache de chocolate blanco.

Alérgenos: soja, gluten, leche y derivados, frutos de
cáscara, 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

Ahumado Keia, jugo de vainas y guisantes y
emulsión de perejil.

Alérgenos: pescado, sulfitos, huevo y gluten..

Gyozas de conejo.

Alérgenos: gluten, moluscos, soja, gluten, sésamo, sulfitos, mostaza, huevo.

Chipirón a la parrilla sobre cebolla morada de Zalla y salsa negra.

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

Albóndiga de Betizu con curry rojo y salsifí.

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

Helado de leche y teja de cacao sobre crema de café y
almendras, caviar de cacao y marshmallow de chocolate.

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



Slow Food®
Comunidad

PRIMEROS PLATOS

Salmón marinado y mantequilla vegetal de aguacate.

Alérgenos: pescado, lácteo, sulfitos, gluten, soja.

Hummus, tofu marinado y verduras.

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

Lasagna de bacalao pil-pil, salsa bizkaina y sus pieles fritas.

Alérgenos: pescado, lácteos, gluten, huevo.

Arroz meloso con pata y salsa teriyaki.

Alérgenos: soja, gluten, sulfitos.

SEGUNDOS PLATOS

Pescado del día con guisantes en crema y repelados, vinagreta de calamar y pimentón dulce.

Alérgenos: pescado, lácteos, moluscos.

Merluza, deuxelle de champiñón y su caldo.

Alérgenos: pescados, lácteos.

Rabo desmigado, milhojas de queso de cabra y puré apionabo.

Alérgenos: sulfitos, gluten, huevo, lácteos.

Codillo asado sobre crema de patata y encurtidos.

Alérgenos: lácteos, sulfitos, mostaza.

Piña colada.

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

Tiramisú y helado de café con leche.

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

Financier de pistacho, pasta de frambuesa y ganache de chocolate blanco.

Alérgenos: soja, gluten, leche y derivados, frutos de cáscara, huevo.

Mousse de mango, cookies y sorbete de frutos rojos.

Alérgenos: lácteos, gluten, soja, cacahuetes, frutos de cáscara.

Surtido de repostería.

Alérgenos: frutos secos, lácteos, gluten, huevo, soja, leche y derivados, frutos de cáscara, cacahuetes.

POSTRES

MENÚ
GASTRÓNOMO

Incluye pan y
H2O de
Bilbao.

19,50€

IVA INCLUIDO



Ver todas las
cartas en el
móvil:

