

MENÚ ARTXANDA

Incluye pan y
H2O de
Bilbao.

26,50€

IVA INCLUIDO

*El menú será
servido a
mesa
completa.

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, duxelle 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

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.

Cochinillo con oreja de euskaltxerri a baja temperatura, con manzana verde.

Alérgenos: lácteos.

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.

**ESHBI
SLOW
FOOD**

Incluye pan y
H2O de
Bilbao.

35€

IVA INCLUIDO

*El menú será
servido a
mesa
completa.



Slow Food®
Comunidad

MENÚ GASTRÓNOMO

Incluye pan y
H2O de
Bilbao.

21€

IVA INCLUIDO



Ver todas las
cartas en el
móvil:



Salmón marinado y mantequilla vegetal de aguacate.

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

Tofu marinado, hummus y pesto de brócoli.

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 pato y salsa teriyaki.

Alérgenos: soja, gluten, sulfitos.

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

Alérgenos: pescado, lácteos, moluscos.

Merluza, duxelle 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, cacahuets, frutos de cáscara.

Surtido de repostería.

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

PRIMEROS PLATOS

SEGUNDOS PLATOS

POSTRES