

ENTRÉES

Saumon mariné, beurre d'avocat végétal.

Allergènes : produits laitiers, poisson, gluten, soja

Tofu mariné, hummus, brocoli en pesto.

Allergènes : fruits secs, sulfites, produits laitiers, gluten, poisson, sésame, soja

Lasagne à la morue pil-pil, sauce biscayenne, morue en croûte.

Allergènes : poisson, gluten, produits laitiers, oeuf

Riz moelleux au canard, sauce teriyaki.

Allergènes: gluten, soja, sulfites

PLATS PRINCIPAUX

Poisson d'arrivage, petits pois, vinaigrette au calmar aromatisé au paprika doux.

Allergènes : poisson, produits laitiers, mollusques

Colin, duxelle champignons dans leur jus.

Allergènes : poissons, produits laitiers

Queue de bouef émiéttée, millefeuille au fromage de chèvre et céleri rave.

Allergènes: sulfites, gluten, oeuf, produits laitiers

Jarret rôti, crème aux pommes de terre et cornichons.

Allergènes: sulfites, moutarde, produits laitiers

DESSERTS

Piña Colada.

Allergènes: fruits secs, produits laitiers, gluten, œuf, soja.

Tiramisu, glace au café crème.

Allergènes: fruits secs, produits laitiers, œuf, soja.

Financier à la pistache, framboise en pâte, ganache au chocolat blanc.

Allergènes: gluten, produits laitiers, fruits à coque, soja, fruits à coque, oeuf.

Mousse au mangue, cookies et sorbet aux fruits rouges.

Allergènes: fruits à coque, produits laitiers, gluten, soja, cacahuètes.

Assortiment de pâtisseries.

Allergènes: fruits à coque, produits laitiers, gluten, œuf, soja.

MENU GASTRONOME

Pain et H2O
Bilbao inclus

21€

PRIX NET - TTC



Consulter les
menus sur
votre
smartphone:



Saumon mariné, beurre d'avocat végétal.

Allergènes: produits laitiers, poisson, gluten, soja.

Riz moelleux au canard, sauce teriyaki.

Allergènes: gluten, soja, sulfites.

Colin, duxelle champignons dans leur jus.

Allergènes: poissons, produits laitiers.

Queue de bœuf émiétée, millefeuille au fromage de chèvre et céleri rave.

Allergènes: sulfites, gluten, oeuf, produits laitiers.

Financier à la pistache, framboise en pâte, ganache au chocolat blanc.

Allergènes: gluten, produits laitiers, fruits à coque, soja, fruits à coque, oeuf.

MENU ARTXANDA

Pain et H2O
Bilbao inclus

26,50€

PRIX NET - TTC

Même menu
pour tous les
hôtes de la table.

ESHBI
SLOW
FOOD

Pain et H2O
Bilbao inclus

35€

PRIX NET - TTC

Même menu
pour tous les
hôtes de la
table


Slow Food®
Comunidad

* APÉRITIF ESHBI *

Keia fumé,
haricots et petits pois en jus et émulsion de persil.

Allergènes: poisson, sulfites, oeuf et gluten.

Gyozas au lapin.

Allergènes: gluten, mollusques, soja, gluten, sésame, sulfites, moutarde, oeuf.

Calmars grillés en sauce noire et oignon bleu de Zalla.

Allergènes: mollusques, sulfites, crustacés, poisson, lait, céleri.

Cochon de lait avec oreille Euskaltxerri à basse
température, avec pomme verte.

Allergènes: produits laitiers.

Glace au lait, tuile de cacao sur crème au café et aux
amandes, caviar au cacao et guimauve au chocolat.

Allergènes: noix, produits laitiers, gluten, soja, oeuf.