

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

## MENÚ ARTXANDA

Incluye pan y  
H2O de  
Bilbao.

# 26,50€

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

## 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