

MENÚ GRUPOS

GASTRONOMÍA
BILBAO

PICOTEO - 33€

SELECCIÓN DE IBÉRICOS

TXAMPIS EN TEMPURA

ANCHOAS DE BERMEO

ENSALADILLA RUSA

PATATAS 3 SALSAS

FOCCACIA DE PASTRAMI

TARTA DE QUESO Y
COULANT DE CHOCOLATE

SIBARITA - 45€

TATAKI DE ATÚN SALVAJE

TXAMPIS EN TEMPURA

MICUIT DE PATO

ENSALADA DE TOMATE

TXIPIRONES ENCEBOLLADOS

ENTRECÔTE DE PARÍS

TARTA DE QUESO Y
COULANT DE CHOCOLATE

MARIDAJE - 70€

ANCHOA PASIEGA

CARPACCIO DE LANGOSTINOS

TXAMPIS EN TEMPURA CON
SALSA TRUFADA

ENTRECÔTE DE PARÍS

TARTA DE QUESO Ó
COULANT DE CHOCOLATE

MARIDAJE

DESENFADADO +12€ / PERSONA

Selección de Entrada de Tinto y
Blanco. 1 Botella/2 personas

PRELUDIO +20€ / PERSONA

Selección del Sumiller de Tinto y Blanco
o Burbujas. 1 Botella/2 personas

GRAN SELECCIÓN +30€ / PERSONA

Selección Premium de Tinto y Blanco o
Burbujas. 1 Botella/2 personas

IVA, PAN Y AGUA INCLUIDO

MARIDAJE POR PASE INCLUIDO

Espumoso Cremoso

Blanco Atlántico

Rosado de Guardo ó
Tinto Ligero

Tinto Selección de
Bodega

Vino Dulce

HAZLO GRAN CUVÉE +50€

IVA, PAN Y AGUA INCLUIDO

MENÚ GRUPOS

GASTRONOMÍA
BILBAO

PICOTEO - 33€

CHARCUTERIE BOARD

TEMPURA MUSHROOMS

LOCAL SALTED ANCHOVIES

CREAMY SALAD WITH BONITO

POTATOES WITH 3 SAUCES

PASTRAMI FOCACCIA

BASQUE CHEESECAKE
AND CHOCOLATE
COULANT

SIBARITA - 45€

WILD TUNA TATAKI

TEMPURA MUSHROOMS

DUCK MICUIT

TOMATO SALAD

BABY SQUID WITH
CARAMELIZED ONIONS

BASQUE ENTRECÔTE

BASQUE CHEESECAKE
AND CHOCOLATE
COULANT

WINE PAIRING MENU - 70€

CANTABRIAN ANCHOVY

PRAWN CARPACCIO

TEMPURA MUSHROOMS WITH
TRUFFLE SAUCE

BASQUE ENTRECÔTE

BASQUE CHEESECAKE OR
CHOCOLATE COULANT

WINE PAIRING OPTIONS

DESENFADADO +12€ / PERSON

Introductory red and white wine selection.
1 bottle per 2 guests

PRELUDE +20€ / PERSON

Sommelier's selection of red and white wines or sparkling wine.
1 bottle per 2 guests.

GRAND SELECTION PAIRING +€30 / PERSON

Premium selection of red and white wines or sparkling wine.
1 bottle per 2 guests.

WINE PAIRING INCLUDED

Creamy sparkling wine

Basque white wine

Aged rosé or light red
wine

Sommelier selection red
wine

Sweet wine

**UPGRADE TO GRAND CUVÉE
PAIRING +€50**