

MENÚ GRUPOS*

GASTRONOMÍA
B I L B A O

PICOTEO - 33€

CECINA DE LEÓN
TXAMPIS EN TEMPURA
ANCHOAS DE BERMEO
ENSALADILLA RUSA
PATATAS 3 SALSAS
FOCCACIA DE PASTRAMI
TARTA DE QUESO Y
MOUSSE DE CHOCOLATE

SIBARITA - 45€

SELECCIÓN DE IBÉRICOS
TXAMPIS EN TEMPURA
CARPACCIO DE LANGOSTINOS
ENSALADILLA RUSA
MICUIT DE PATO
ENTRECÔTE DE PARÍS
TARTA DE QUESO Y
MOUSSE DE CHOCOLATE

MARIDAJE - 70€

ANCHOAS DE BERMEO
CARPACCIO DE LANGOSTINOS
TXAMPIS EN TEMPURA CON
SALSA TRUFADA
ENTRECÔTE DE PARÍS
TARTA DE QUESO Ó
MOUSSE DE CHOCOLATE

AÑADE MARIDAJE

DESENFADADO +12€/PERSONA

Jóvenes, frescos y fáciles de beber.
Selección de entrada en tinto y blanco, pensada para compartir.
1 botella / 2 personas

PRELUDIO +20€/PERSONA

Selección del sumiller en tinto y blanco o burbujas.
1 Botella/2 personas

GRAN SELECCIÓN +30€/PERSONA

Lo mejor de la bodega, elegido por el sumiller en tinto y blanco o burbujas.
1 Botella/2 personas

MARIDAJE POR PASE INCLUIDO

Espumoso Cremoso

Blanco Atlántico

Rosado de Guarda ó
Tinto Ligero

Tinto Selección de
Bodega

Vino Dulce

HAZLO GRAN CUVÉE +50€ / PERSONA

***MENÚS PARA GRUPOS DE 8 A 20 PERSONAS. PARA GRUPOS MÁS GRANDES PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES DE CATERING.**

GROUP MENUS*

GASTRONOMÍA
B I L B A O

PICOTEO - 33€

SMOKED CURED CECINA

TEMPURA MUSHROOMS

LOCAL SALTED ANCHOVIES

CREAMY SALAD WITH BONITO

POTATOES WITH 3 SAUCES

PASTRAMI FOCACCIA

BASQUE CHEESECAKE
AND CHOCOLATE
MOUSSE

SIBARITA - 45€

IBÉRICO CHARCUTERIE BOARD

TEMPURA MUSHROOMS

DUCK MICUIT

CREAMY TUNA SALAD

SHRIMP CARPACCIO

BASQUE ENTRECÔTE

BASQUE CHEESECAKE
AND CHOCOLATE
MOUSSE

WINE PAIRING - 70€

CANTABRIAN ANCHOVY

PRAWN CARPACCIO

TEMPURA MUSHROOMS WITH
TRUFFLE SAUCE

BASQUE ENTRECÔTE

BASQUE CHEESECAKE OR
CHOCOLATE MOUSSE

WINE PAIRING OPTIONS

DESENFADADO +12€/PERSON

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

PRELUDIO +20€/PERSONA

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

GRAN SELECCIÓN +30€/PERSONA

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

***GROUP MENUS AVAILABLE FOR PARTIES OF 8 TO 20 PEOPLE. FOR LARGER GROUPS, PLEASE ASK ABOUT OUR CATERING OPTIONS.**