

# MENÚ GRUPOS

PICOTEO - 33€

SELECCIÓN DE IBÉRICOS

TXAMPIS EN TEMPURA

ANCHOAS DE BERMEO

ENSALADILLA RUSA

PATATAS 3 SALSAS

FOCCACCIA 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

ENTRECOTTE DE PARÍS

TARTA DE QUESO Y  
COULANT DE CHOCOLATE

MARIDAJE - 65€

ANCHOA PASIEGA

CARPACCIO DE LANGOSTINOS

TXAMPIS EN TEMPURA CON  
SALSA TRUFADA

BRIOCHE DE STEAK TARTAR

TARTA DE QUESO ó  
COULANT DE CHOCOLATE

## MARIDAJE

**DESENFADADO +12€**

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

**PRELUDIO +20€**

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

**GRAN SELECCIÓN +30€**

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

## MARIDAJE

**DESENFADADO +12€**

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

**PRELUDIO +20€**

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

**GRAN SELECCIÓN +30€**

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

**IVA, PAN Y AGUA INCLUIDO**

## MARIDAJE POR PASE

Espumoso Cremoso

Blanco Atlántico

Rosado de Guardo ó  
Tinto Ligero

Tinto Selección de  
Bodega

Vino Dulce

**HAZLO GRAN CUVÉE +50€**

GASTRONOMÍA  
B I L B A O