

# **MENÚ MARIDAJE**

## **5 VINOS - 5 PLATOS**

**GASTRONOMÍA**  
— B I L B A O —

### **ENTRANTES**

**ANCHOA PASIEGA**

*ESPUMOSO*

**CARPACCIO DE LANGOSTINOS**

*BLANCO DE CARÁCTER ATLÁNTICO*

**TXAMPIS EN TEMPURA CON SALSA TRUFADA**

*ROSADO DE GUARDA O TINTO LIGERO*

### **PRINCIPAL**

**BRIOCHE DE STEAK TARTAR**

**O**

**ENTRECÔTE DE PARÍS (+5€)**

*TINTO SELECCIÓN DE BODEGA*

### **POSTRE**

**TARTA DE QUESO HORNEADA**

**O**

**MOUSSE DE CHOCOLATE**

*VINO DULCE*

**65€/PERSONA**

**10% IVA, 5 COPAS DE VINO, AGUA Y PAN  
INCLUIDO**

**MÍNIMO 2 PERSONAS**

# PAIRING MENÚ 5 WINES - COURSES

## STARTERS

**ANCHOVY WITH BUTTER BUN**

*SPARKLING WINE (CAVA)*

**SHRIMP CARPACCIO**

*ATLANTIC WHITE WINE*

**BREADED MUSHROOMS WITH TRUFFLE CREAM**

*ROSE OR LIGHT RED WINE*

## MAIN

**STEAK TARTARE ON TOASTED BRIOCHE**

or

**GRILLED BEEF ENTRECÔTE (+€5)**

*THE SOMMELIER RED SELECTION*

## DESSERT

**BASQUE BURNT CHEESECAKE**

or

**CHOCOLATE MOUSSE**

*SWEET WINE*

**65€/PERSON**

**10% VAT, WATER & BREAD INCLUDED**

**5 GLASSES OF WINE**

**MINIMUM 2 PEOPLE**