

carta

29,50€

Incluye entrante, principal y postre, pan artesano y bebida:

Agua, vino tinto Tres Ducados D.O.Ca. Rioja o vino blanco Viña 65 D.O. Rueda

entrantes

Sopa de pescado y marisco a la antigua

Cogollo impregnado, huevos rotos y tomate seco

Verduras asadas y salteadas con jugo vegetal yodado

Raviolis de bacalao con porrusalda

Endivia braseada, quinoa y crema de cebolleta

principales

Merluza, jugo meloso y flecos de fritura

Bacalao al ajoarriero con langostinos

Cordero asado y deshuesado con puré de calabaza y naranja

Albóndigas de cerdo ibérico, crema de coliflor y aceituna negra

Arroz cremoso de setas y magret de pato (Suplemento 5€)

Lubina, puré de tubérculos y jugo acidulado (Suplemento 7€)

Kokotxas de bacalao, pil-pil y berberechos (Suplemento 7,5€)

Solomillo de ternera tostado en sarmientos y puré de patata (Suplemento 7,5€)

postres

Torrija caramelizada en sartén con helado

Pastel de queso Idiazabal, crema de ciruela y helado de nueces

Manzana, crema de romero y helado de caramelo y canela

Bizcocho de chocolate con helado de vainilla y avellanas

comida express

22€

Plato principal + postre

Incluye: pan artesano y bebida (agua y copa de vino)

***Algunas opciones llevan suplemento. Sólo mediodías.**

Disponemos de menú infantil y adaptamos nuestros platos para alérgicos, celíacos y vegetarianos.

menú degustación

38€

Incluye pan artesano y agua

(servido para mesa completa)

Cogollo impregnado,

huevos rotos y tomate seco

Raviolis de bacalao

con porrusalda

Merluza,

jugo meloso y flecos de fritura

Cordero asado y deshuesado

con puré de calabaza y naranja

Torrija

caramelizada en sartén con helado

maridaje

Itsasmendi Magnum D.O. Bizkaiko Txakolina

Campillo BFB D.O.Ca. Rioja

Ysios colección privada Magnum D.O.Ca. Rioja

Vino dulce de naranjas elaborado en casa

12€

Precios por persona. IVA incluido

b.STRÖ
GUGGENHEIM BILBAO

karta

29,50€

Honakoak barne hasierakoa, plater nagusia eta postrea, artisau-ogia eta edaria:
Ura, Tres Ducados ardo beltza, D.O.Ca. Rioja edo Viña 65 ardo zuria, D.O. Rueda

hasierakoak

Arrain- eta itsaski-zopa lehengo eran

Kukulu bustia, arrautza hautsiak eta tomate lehorra

Barazki erre eta salteatuak zuku begetal iodatuarekin

Bakailao-ravioliak porrusaldarekin

Endibia txingarreztatua, kinua eta tipuleta-krema

plater nagusiak

Legatza, zuku ezitsua eta lits frijituak

Ajoarriero bakailaoa otarrainxkekin

Arkume errea eta hezurgabea, kalabaza- eta laranja-purearekin

Txerri iberikoaren haragi-bolak, aza-purea eta oliba beltza

Arroz krematsua perretxiko eta ahate-paparrarekin (5 euroko gehigarria)

Lupia, tuberkulu-purea eta zuku azidotua (7 euroko gehigarria)

Bakailao-kokotxak pil-pila eta berberetxoak (7,5 euroko gehigarria)

Txahal- azpizuna xirmendutan errea, eta patata purea (7,5 euroko gehigarria)

postreak

Ogi-torrada zartaginean karamelizatua, izozkiarekin

Idiazabal gaztazko pastela, aran-krema eta intxaur-izozkia

Sagarra, erromero-krema eta karamelu- eta kanela-izozkia

Txokolate bizkotxoa, banilla-izozkiarekin eta hur

bazkari espresa

22€

Plater nagusi bat + postrea

Honakoak barne: artisau-ogia eta edaria (ura eta ardo kopa bat)

* **Aukera batzuen kasuan, gehigarria ordaindu behar da. Bazkalorduan bakarrik.**

Umeentzako menua daukagu eta menu bereziak barazkijaleentzat, alergikoentzat zein zeliakoentzat.

dastatzeko menua

38€

Honakoak barne artisau-ogia eta ura
(mahai osoarentzat)

Kukulu bustia,

arrautza hautsiak eta tomate lehorra

Bakailao-ravioliak

porrusaldarekin

Legatza,

zuku ezitsua eta lits frijituak

Arkume errea eta hezurgabea,

kalabaza- eta laranja-purearekin

Ogi-torrada

zartaginean karamelizatua, izozkiarekin

uztartzea

Itsasmendi Magnum D.O. Bizkaiko Txakolina

Campillo BFB D.O.Ca. Rioja

Ysios bilduma pribatua Magnum D.O.Ca. Rioja

Etxean egindako **laranjazko ardo goxoa**

12€

Pertsonako prezioa. BEZ barne

b.STRÖ

GUGGENHEIM BILBAO

menu

€29,50

Includes starter, main course, and dessert, homemade bread and drink:
Water, red wine Tres Ducados D.O.Ca. Rioja or white wine Viña 65 D.O. Rueda

starters

Old-style **fish and seafood soup**

Pickled lettuce heart, broken eggs, and dry tomato

Roasted and stir-fried vegetables with iodized vegetable juice

Cod raviolis with leek cream

Braised endive, quinoa and spring onion cream

main dishes

Hake, creamy juices and fried shreds

Cod stew with king prawns

Roasted deboned lamb with pumpkin and orange purée

Iberian pork meat balls, cabbage and black olive purée

Creamy rice with mushrooms and duck magret (€5 supplement)

Sea bass, root vegetable purée, and acidulated juice (€7 supplement)

Cod cheeks, pil-pil sauce and cockles (€7,5 supplement)

Veal sirloin, grilled in vine shoots and potato purée (€7,5 Supplement)

desserts

Pan-fried and caramelized **French toast** with ice-cream

Idiazabal cheese cake, plum cream, and walnut ice-cream

Apple, rosemary cream, and caramel and cinnamon ice-cream

Chocolate sponge cake, with vanilla ice-cream and hazelnuts

express meal

€22

Main course + dessert

Includes: homemade bread and drink (water and a glass of wine)

***Some options carry a supplement. Served at lunchtime.**

We have a children's menu and we adapt our dishes for vegetarian, allergic and celiacs

taster menu

€38

Includes homemade bread and water
(served for all guests at the table)

Pickled lettuce heart,

broken eggs and dry tomato

Cod raviolis

with leek cream

Hake,

creamy juices and fried shreds

Roasted deboned lamb,

with pumpkin and orange purée

Pan-fried and caramelized **French toast**,
with ice-cream

pairing

Itsasmendi Magnum D.O. Bizkaiko Txakolina

Campillo BFB D.O.Ca. Rioja

Ysios private collection Magnum D.O.Ca. Rioja

Homemade **orange sweet wine**

€12

Price per person. VAT included

carte

29,50€

Inclus une entrée, un plat et un dessert, pain maison et boisson:
Eau, vin rouge Tres Ducados D.O.Ca. Rioja ou vin blanc Viña 65 D.O. Rueda

entrées

Soupe de poisson et fruits de mer à l'ancienne
Coeur de laitue baigné, oeufs cassés et tomate séchée
Légumes grillés et sautés accompagnés de jus de légumes iodé
Raviolis de morue et soupe de poireaux
Endive braisée, quinoa et crème de ciboulette

plats principaux

Colin, jus mielleux et cordelettes de friture
Morue à l'ajoarriero avec crevettes
Agneau au four désossé accompagnée d'une purée de courge et d'orange
Boulettes de porc ibérique, purée de chou et olive noire
Riz crémeux aux champignons et magret de canard (5 € en supplément)
Bar, purée de tubercules et jus acidulé (7 € en supplément)
"Kokotxak" de morue, sauce pil-pil et coques (7,5 € en supplément)
Filet mignon de veau rôti sur des brindilles de vignes accompagné d'une purée de pomme de terre (7,5 € en supplément)

desserts

Pain perdu caramélisé à la poêle et glace
Gâteau au fromage Idiazabal, crème de prunes et glace aux noix
Pomme, crème au romarin et glace au caramel et à la cannelle
Gâteau au chocolat avec glace à la vanille et noisettes

déjeuner express

22€

Plat principal + dessert
Inclus: pain maison et boisson (eau et verre de vin)

*Certaines options sont avec supplément. Servi à midi.

Nous proposons un menu enfant et adaptons nos assiettes aux personnes étant végétariennes, allergiques ou coeliaques

menu dégustation

38€

Inclus pain maison et eau
(servi pour l'ensemble de la table)

Coeur de laitue baigné,
oeufs cassés et tomate séchée

Raviolis de morue
et soupe de poireaux

Colin,
jus mielleux et cordelettes de friture

Agneau au four désossé
accompagnée d'une purée de courge et d'orange

Pain perdu
caramélisé à la poêle et glace

mariage

Itsasmendi Magnum D.O. Bizkaiko Txakolina

Campillo BFB D.O.Ca. Rioja

Ysios collection privée Magnum D.O.Ca. Rioja

Vin doux d'orange fait maison

12€

Prix par personne. TVA inclus

b.STRÖ
GUGGENHEIM BILBAO