

# PATRI

*Martin Berasategui.*

## MENÚ EJECUTIVO 2021

Crema de sardinillas con encurtidos

### **Al centro de mesa**

Steak tartar Patri

Ensalada de tomate "Cherokee" con cebolla roja, moras, tapenade y albahaca

Croquetas de bacalao elaboradas con la receta de la amona Gabriela Olazabal

### **El menú**

Sopa de centolla elaborada de manera tradicional

Picaña a la brasa con cremoso de patata y hongos confitados

Tarta de queso tostada con helado de frutos rojos

### **Bodega**

Viña Cantosán (Verdejo)

Viuda Negra Nunca Jamás (Tempranillo)

Pan de leña artesano (rústico y centeno)

Agua y café

**58€ (Iva Incluido)**

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011. Si usted requiere información correspondiente a casa plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.

PATRI MARTIN BERASATEGUI

Calle Ribera 13, 48005 Bilbao

T: 944 652 070 E: bilbao@taykohotels.com