

P A T R I

Martin Berasategui.

MENÚ NAVIDAD 2021 Y AÑO NUEVO 2022

Carpaccio de gamba roja con puré de cebollas tostadas,
crema de cítricos y huevas de trucha

Raviolis rellenos de hongos y setas de temporada,
crema de foie gras y jamón ibérico

Rape a la brasa con guiso de calamar, emulsión de hierbas frescas
y crujiente de sus tintas

Cordero lacado en el horno con cremoso de berza,
trufa y mollejas crujientes

Helado de turrón con cremoso de cacao,
pastel de chocolate y cítricos

Infusión de mosto y maracuyá con espuma de nata especiada

Bodega

Eulàlia de Pons Brut Reserva 24 meses (Macabeo, Xarel.lo, Parellada)

Quinta do bubble (Godello, Treixadura, Mencía, Arauxo)

Viuda Negra Nunca Jamás (Tempranillo)

Pan de leña artesano (rústico y centeno)

89€ (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