

P A T R I

Martin Berasategui.

MENÚ NOCHEBUENA 2021

“Hummus” de calabaza y snack crujiente

Terrina de foie gras hecho en casa con mermelada de naranja y guirlache de cardamomo

Sopa de centolla elaborada de manera tradicional

Kokotxas frescas de bacalao con berberechos descascarillados al txakoli

Pularda cocinada a baja temperatura con puré cremoso de orejones y vainilla

Turrón Alaska

Manzanas confitadas con espuma de arroz con leche

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