

PATRI

Martin Berasategui.

MENÚ FIN DE AÑO 2021

Terrina de pularda y foie gras con vinagreta de chalotas
y trufa negra

Bogavante servido en ensalada con salsa emulsionada de sus corales

Ostra "Daniel Sorlut" al champagne

Lubina con aceite de berberecho, cremoso de patatas en salsa verde,
polvo de nueces y mandarina

Solomillo con terrina de panceta ibérica, aligot y salsa trufada

Crema caramelizada de limón

Brownie de chocolate y frambuesa con helado de frutos rojos

Uvas

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)

115€ (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