

Hotel Bidaia

CARTA DE RESTAURANTE

Croqueta de jamón (3 uds.)	9,00 €
Ensaladilla rusa	15,00 €
Calamares con alioli de ajo asado	16,00 €
Surtido de queso semi curado, paleta y salchichón ibérico	15,00 €

Ensalada de pulpo con mango	20,00 €
Ensalada Bidaia (aguacate, salmón, manzana encurtida, pico de gallo de piña)	20,00 €
Setas shitake confitadas con huevo a baja temperatura	18,00 €
Alcachofas crujientes sobre crema de topinambur	19,00 €
Salmón marinado, vinagreta de cítricos	19,00 €

Arroz con verduritas de temporada	19,00 €
Arroz meloso de langostinos, pulpo y calamares	22,00 €
Bacalao sobre arroz negro venere	21,00 €
Lubina con refrito al estilo Orio	20,00 €
Lomo de rape con patatas panadera	29,00 €

Carrillera de ternera, puré de patata trufado	22,00 €
Solomillo con salsa de oporto	27,00 €
Taco de entrecot de ternera con guarnición	22,00 €
Cordero lechal con ensalada de lechuga	30,00 €
Txuleta de 500gr con guarnición	30,00 €

Torrija al lemon grass, cardamomo y helado	7,50 €
Mousse de café, chocolate caliente	7,50 €
Tarta de queso, helado de yogur	7,50 €
Helados – 2 bolas (yogur, café, vainilla, chocolate)	6,00 €
Piña caramelizada con crema de vainilla	7,50 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	7,50 €

Hotel Bidaia

RESTAURANT MENU

Ham croquette (3 u)	9,00 €
Russian salad	15,00 €
Calamari with roast garlic alioli	16,00 €
Semi-cured cheese, Serrano ham, and Iberian cured sausage assortment	15,00 €
Octopus salad with mango	20,00 €
Bidaia salad	20,00 €
(avocado, salmon, pickled apple, pineapple <i>pico de gallo</i>)	
Shitake mushrooms confit with low temperature egg	19,00 €
Crunchy artichokes, topinambur cream	19,00 €
Marinated salmon, citrics vinaigrette	19,00 €
Rice with seasonal vegetables	19,00 €
Mellow rice with prawns, octopus and calamari	22,00 €
Cod with venere rice	21,00 €
Grilled seabass with Orio style sauce	21,00 €
Monkfish with baked potatoes	29,00 €
Veal cheeks, truffled mashed potatoes	22,00 €
Sirloin with port sauce	27,00 €
Piece of veal entrecôte with garnish	22,00 €
Suckling lamb with lettuce salad	30,00 €
500gr <i>txuleta</i> (rib steak) with garnish	30,00 €
Lemon grass French toast with cardamon and ice cream	7,50 €
Coffee mousse, hot chocolate	7,50 €
Cheese cake, yoghurt ice cream	7,50 €
Ice cream – 2 scoops (yoghurt, coffee, vanilla, chocolate)	6,00 €
Caramelised pineapple with vanilla cream	7,50 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream	7,50 €

Hotel Bidaia

CARTE DU RESTAURANT

Croquette au jambon (3 u.)	9,00 €
Salade russe	15,00 €
Calamars avec sauce alioli à l'ail	16,00 €
Assiette de fromage, jamon serrano et saucisson ibérique	15,00 €

Salade de poulpe à la mangue	20,00 €
Salade Bidaia	20,00 €
(avocat, saumon, pomme marinée, <i>pico de gallo</i> à l'ananas)	
Champignons shiitake confits à l'œuf basse température	19,00 €
Artichauts croustillants, topinambur crème	19,00 €
Saumon mariné, vinaigrette aux agrumes	19,00 €

Riz avec légumes de saison	19,00 €
Riz moelleux aux crevettes, poulpe et calamar	22,00 €
Loup de mer frit façon Orio	21,00 €
Morue sur riz noir	21,00 €
Lotte avec pommes de terre au four	29,00 €

Joue de veau avec purée de pommes de terre truffée	22,00 €
Tournedos à la sauce au porto	27,00 €
Entrecôte de veau garniture	22,00 €
Agneau de lait avec salade de laitue	30,00 €
Txuleta de 500gr (côte de bœuf) avec garniture	30,00 €

Pain perdu au lemon-grass, cardamome et glace	7,50 €
Mousse au café, chocolat chaud	7,50 €
Gâteau au fromage basque, glace au yaourt	7,50 €
Glaces - 2 boules (yaourt, café, vanille, chocolat)	6,00 €
Ananas caramélisé avec crème à la vanille	7,50 €
Coulant au chocolat avec glace à la vanille	7,50 €

Hotel Bidaia

JATETXEKO MENUA

Urdaiazpiko Kroketa (3 uds.)	8,00 €
Entsaladilla errusiarra	14,00 €
Kalamarrak baratxuri alioliarekin	15,00 €
Gazta erdiondu, paleta y saltxitxoi iberiko sorta	15,00 €

Olagarro entsalada mangoarekin	18,00 €
Bidaia Entsalada	18,00 €
(ahuakatea, izokina, ozpinetako sagarra, piñazko 'pico de gallo')	
Tomate, lampo aginzorrotz, antxoa eta tipuleta entsalada	18,00 €
Alkatxofa kurruskaria topinambur kreman	18,00 €
Izokin marinatua zitrikoen ozpin olio	18,00 €

Arroza garaiko barazkitxoekin	18,00 €
Otarrainxkaz egindako arroz gozoa	20,00 €
Lupia arraina Orio estiloko errefritoarekin	20,00 €
Bakailao konfitatutako takoa, tomate krema eta albaka	20,00 €
Itsas Zapo solomoa okindegiko patatekin	29,00 €

Txahal masaila, patata pure trufatua	21,00 €
Ahate urinekoa udare saltsa konfitatuarekin	21,00 €
Txahal hornigaieko entrekot takoa	21,00 €
Arkumea letxuga entsaladarekin	29,00 €
500 gr.ko Txuleta hornigaiarekin	29,00 €

Torradak lemon grass erara, kardamomo eta izozkia	7,50 €
Kafe-mousse, txokolate beroa	7,50 €
Gazta tarta jogurt izozkia	7,50 €
Izkozkiak- 2 bola (jogurta, kafea, banilla, txokolatea)	6,00 €
Anana Karamelutua banilla kremarekin	7,50 €
Txokolatezko culant-a banilla izozkiarekin	7,50 €