

RESTAURANTE BIDEKO



REGLAMENTO (UE) 1169/2011 y REAL
DECRETO 126/2015

**CONSULTE AQUÍ LA INFORMACIÓN EN
MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS DE NUESTRAS
ELABORACIONES**



ENTRANTES

PESCADOS

CARNES

POSTRES

MENÚS DE GRUPO OPCIÓN 1

MENÚS DE GRUPO OPCIÓN 2

MENÚS DE GRUPO OPCIÓN 3

MENÚS DE GRUPO OPCIÓN 4

**COCKTAIL DE
BIENVENIDA DE BODA**

MENÚ DE BODA Nº1

MENÚ DE BODA Nº2

MENÚ DE BODA Nº3

MENÚ DE BODA Nº4

MENÚ DE BODA Nº5

SUGERENCIAS DE BODA

En Restaurante Bideko disponemos de una cocina dinámica, por lo que nuestros platos pueden variar en función de los productos de temporada. Con el objetivo de ofrecerles un mejor servicio, rogamos comuniquen a nuestro personal las alergias o intolerancias alimentarias que puedan padecer.

hazia.net

laura@hazia.net / nerea@hazia.net





Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	
ENTRANTES	Gambas														
	Langostinos														
	Almejas														
	Percebes														
	Berberechos														
	Ostras														
	Jamón Ibérico														
	Chorizo de Bideko														
	Hongos salteados														
	Revuelto de hongos														
	Níscalos salteados														
	Espárragos D.O. Navarra naturales														
	Pimientos verdes de Gernika														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
ENTRANTES	Caracoles en salsa vizcaína con jamón, chorizo y perretxikos														
	Terrina de foie con puré de frutas														
	Ensalada de bogavante														
	Ensalada de terrina de foie con escarola y cremoso de cabra														
	Ensalada de codorniz escabechada														
	Ensalada de atún y salmón marinados														
	Láminas de bacalao y patata templada, su pilpil y crema de cuajada														
	Crema de bogavante														
	Panaché de verduras														
	Alubias rojas con tropezones														
	Arroz cremoso con calamar, pulpo y crema de hongos														
	Alcachofas														
Salmón marinado															



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
PESCADOS	Anchoas														
	Ijada de atún														
	Kokotxas a la plancha														
	Kokotxas en salsa verde														
	Rey asado														
	Rodaballo asado														
	San Pedro al horno														
	Merluza en salsa verde con almejas														
	Merluza a la plancha														
	Merluza a la romana														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS														
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	
PESCADOS	Cogote de merluza asado															
	Mero a la plancha															
	Lenguado a la plancha															
	Besugo asado															
	Taco de ventresca de atún rojo															
	Lubina asada sobre cama de patata y cebolla confitada															
	Bacalao a la plancha con terrina de patas y salsa vizcaína															
	Anchoas del Cantábrico al txakoli															
	Bogavante salteado con verduras al aroma de vainilla															
	Rape plancha con tallarines de calamar y su tinta															



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
CARNES	Chuleta de ganado mayor														
	Guarnición chuleta de ganado mayor														
	Solomillo a la plancha con salsa oporto y pimientos entreverados														
	Solomillo con foie, su crema y salsa moscatel														
	Hígado de pato a la plancha con salsa moscatel y uvas														
	Paletilla de cordero confitada a baja temperatura														
	Guarnición de paletilla de cordero														
	Pichón asado al Pedro Ximenez														
	Lomo bajo de ganado mayor														
	Guarnición de lomo bajo														
Cochinillo confitado a baja temperatura con praliné de avellana															



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
CARNES	Cordero asado														
	Cordero asado de Lezama "Eusko Label"														
	Delantero de cordero asado de Lezama														
	Patatas en salsa vizcaína														
	Morros en salsa vizcaína														
	Callos en salsa vizcaína														
	Carrilleras de ibérico al vino tinto														
	Rabo estofado en su jugo														
	Ciervo guisado														
	Lomo de ciervo a la plancha														
Lasaña de rabo con verduritas salteadas															



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
POSTRES	Pastel fluido de chocolate y avellana con su helado														
	Panchineta rellena de mandarina con salsa de chocolate blanco y sorbete de naranja sanguina														
	Tarta de manzana hojaldrada al aroma de miel de brezo														
	Canutillos rellenos de crema y pasas al coñac con salsa de cacao														
	Mousse de chocolate con salsa de moras y granizado de cítricos														
	Biscuit de queso con esponja de pistacho y sopa tibia de frambuesa														
	Sorbete y helados caseros														
	Tostadas con chocolate y helado de vainilla														
	Torrija de arroz con leche caramelizada con salsa de fruta de la pasión y helado de canela														
	Filo de queso y membrillo con intxaursaltsa y helado de queso														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚS DE GRUPO OPCIÓN Nº1	Ensalada de salmón marinado en casa con mousse de mostaza y champán														
	Pimientos del piquillo con bechamel de bacalao y su salsa														
	Merluza a la plancha sobre cama de chipirón en su tinta														
	Carrillera de ternera al vino tinto con crema fina de patata														
	Tarta de arroz con leche con salsa de fruta de la pasión y helado artesano de canela														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚS DE GRUPO OPCIÓN N°2	Ensalada de terrina de foie con escarola, queso y chutney de manzana														
	Arroz cremoso con calamar, pulpo y crema de hongos														
	Milhojas de bacalao y su pil-pil														
	Robaballo asado sobre cama de patata panadera														
	Taco de ganado mayor con guarnición de pimientos del piquillo y su crema														
	Panchineta rellena de crema con chocolate caliente y helado artesano de vainilla														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS												
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS
MENÚ DE GRUPO OPCIÓN Nº3	Ensalada de txangurro con vinagreta de frambuesas													
	Gambas de Huelva a la plancha													
	Hojaldre de bacalao y hongos en salsa de piquillos													
	Merluza con salteado de verduras y pil-pil de almejas													
	Paletilla de cordero confitada a baja temperatura con ensalada													
	Tarta de mascarpone con mousse de chocolate y helado artesano de café													



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

		ALÉRGENOS													
Plato		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE GRUPO OPCIÓN N°4	Ensalada de bacalao con crema de cuajada y su pil pil														
	Gambas de Huelva a la plancha														
	Vieira asada y su jugo														
	Rape a la plancha con tallarines de begiaundi y salsa negra														
	Solomillo a la plancha con salsa de oporto y crema de foie														
	Tarta mousse de tres chocolates con crema de vainilla y helado artesano de frutos rojos														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
COCKTAIL DE BIENVENIDA BODAS	Jamón Ibérico de bellota														
	Empanadillas de perretxikos														
	Serranitos de jamón ibérico														
	Pica de anchoa y escalibada														
	Piruleta de secreto ibérico en ali-oli de mango														
	Brocheta de pulpo sobre copa de tomate														
	Brandada de bacalao y langostinos de ibarra														
	Crujientes de chorizo caseo														
	Rabas														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE BODA Nº 1	Dados de salmón marinado sobre mousse de espárrago y cebollino														
	Terrina de foie hecha en casa con puré de manzana														
	Hojaldre de bacalao y hongos en salsa de piquillos														
	Merluza con salteado de verduritas y emulsión de almejas														
	Brioche de solomillo ibérico al horno en camisa de bacón														
	Aperitivo dulce														
	Tarta de arroz con leche con salsa de la pasión y helado artesano de canela														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE BODA Nº 2	Dados de salmón marinado sobre mousse de espárrago y cebollino														
	Ensalada de terrina de foie con escarola, queso y chutney de manzana														
	Canelón crujiente de chipirón encebollado y su crema														
	Merluza almadrada rellena de txangurro y crema de bogavante														
	Sorbete de limón al cava														
	Paletilla de cordero lechal confitada a baja temperatura con su guarnición														
	Aperitivo dulce														
	Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente y helado artesano de vainilla														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE BODA Nº 3	Dados de salmón marinado sobre mousse de espárrago y cebollino														
	Láminas de patata y bacalao con crema de cuajada y su pil-pil														
	Gambas frescas de Huelva a la plancha														
	Merluza con salteado de verduritas y emulsión de almejas														
	Sorbete de cítricos al cava														
	Solomillo a la plancha con salsa de oporto y crema de patata														
	Aperitivo dulce														
	Tarta de mascarpone con mousse de chocolate y helado artesano de café														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE BODA Nº 4	Dados de salmón marinado sobre mousse de espárrago y cebollino														
	Ensalada templada de vieiras asadas con vinagreta de frutos rojos														
	Hongos salteados sobre cama de patata y juego de cordero														
	Taco de bacalao en gratén de anchoas														
	Rape asado con tallarines de begiaundi y salsa negra														
	Sorbete de manzana verde a la sidra														
	Rabo deshuesado con txapela de foie														
	Aperitivo dulce														
Tarta mousse de tres chocolates con crema de vainilla y helado artesano de frutos rojos															



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
MENÚ DE BODA Nº 5	Dados de salmón marinado sobre mousse de espárrago y cebollino														
	Ensalada de bogavante con vinagreta de su coral														
	Panaché de verduras y microvegetales a 90º														
	Lasaña de rabo estofado en lecho de chutney y oporto														
	Lenguado relleno de pulpo y calamar sobre salsa negra														
	Sorbete de mojito														
	Solomillo a la plancha con txapela de foie y moscatel														
	Aperitivo dulce														
	Pastel fluido de chocolate con crema de turrón y helado artesano de mango														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
SUGERENCIAS DE BODAS	Percebes														
	Almejas finas														
	Cigalas														
	Nécoras														
	Buey														
	Ensalada de txangurro y microvegetales con aliño de frutos rojos														
	Arroz cremoso con chipirón, pulpo y crema de hongos														
	Pastel de puerros con txangurro y baño de americana														
	Milhojas de bacalao y su pil-pil														
	Bavaroisse de espárrago gratinado con guarnición de berberechos														
	Vieira asada con verduras y baño de anís														
	Brick de pisto y láminas de bacalao crujiente al horno														
	Ravioli relleno de mollejas y hongos e infusión de cordero														



Puede contener el alérgeno: Posible presencia de trazas

Plato		ALÉRGENOS													
		GLUTEN	CRUSTÁCEOS	MOLUSCOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES
SUGERENCIAS DE BODAS	Rape a la plancha en salsa verde de hongos														
	Lubina asada sobre crema de patata y cebolla confitada														
	Merluza al horno sobre chipirón encebollado y su tinta														
	Mero almendrado con lágrima de cuajada y teja de pimienta														
	Bacalao a baja temperatura dos salsas (vizcaina y pil-pil)														
	Taco de ganado mayor con guarnición de pimientos del piquillo y su crema														
	Carrillera de ibérico estofada al rioja sobre parmentier de patata														
	Carré de cordero lechal confitado														
	Cochinillo confitado a 80° con praliné de avellana														
	Cordero lechal asado con ensalada														



Asegura tu Calidad



hazia.net
laura@hazia.net
nerea@hazia.net

