

EL PALADAR

by Zuriñe Garcia



Ongi etorri! ta On egin!



Ongi etorri!

Significa bienvenido en euskera, la lengua ancestral de nuestra tierra. Como buenos anfitriones queremos acogerte en nuestra casa, sentarte en nuestra mesa y de buen grado compartir nuestra cultura gastronómica, aquella en la que prima el respeto incondicional por la materia prima. Recetas tradicionales transmitidas de generación en generación, supervisadas y actualizadas bajo la visión creativa de nuestra chef Zuriñe García y su equipo.

On egin!

Es la forma que tenemos de decirte buen provecho en nuestra casa y la expresión que da inicio a una experiencia culinaria inolvidable.



TODOS LOS PRECIOS
LLEVAN INCLUIDO
EL 10% DE IVA

Este establecimiento dispone de la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto



ENTRANTES

PALETA IBÉRICA JOSELITO	24,00€
BERBERECHOS AL VAPOR	32,00€
TACO DE FOIE CARAMELIZADO, CORAZÓN DE TOMATE, PURÉ DE KIWI Y PIÑONES TOSTADOS	25,00€
STEAK TARTAR DE VACA, TUÉTANO CON YEMA DE HUEVO	33,00€
ALCACHOFAS CONFITADAS EN SALSA VERDE, SOBRE AJOBLANCO Y TAQUITOS DE JAMÓN JOSELITO	21,00€
POCHAS DE TEMPORADA CON VERDURAS Y ALMEJAS	19,00€
HUEVO ESCALFADO CON PURÉ DE AJO NEGRO Y LÁMINAS DE TRUFA	18,00€
GUISO DE GARBANZOS ESPECIADO, RAVIOLI DE MORROS DE TERNERA, ESPINACAS Y SU CRUJIENTE	15,00€
KOKOTXAS DE BACALAO A LA PLANCHA Y AJOARRIERO DE SUS CALLOS	25,00€
HONGOS SALTEADOS CON PALO CORTADO, SOBRE COMPOTA DE MANZANA, CEBOLLITAS Y CALDO JOSELITO	18,00€
ARROZ ROJO INTEGRAL DE POLLO LUMAGORRI	18,00€

PESCADOS

RODABALLO EN SU JUGO SOBRE ALGAS DE MAR SALTEADAS,
NAVAJAS Y CRUJIENTE DE ARROZ VERDE 27,00€

DEGUSTACIÓN DE BACALAO (BIZKAINA, PIL PIL Y CLUB RANERO) 26,00€

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS, YEMAS DE
ESPARRAGOS Y GUISANTES 28,00€

TXIPIRON DE POTERA SOBRE SU JUGO, BASE DE TINTA Y
ESPONJA DE MENTA Y LIMA 24,00€





CARNES

RABO DE TERNERA GUISADO, PIMIENTOS ROJOS ASADOS Y PURE DE PERA SALADA	22,00€
COSTILLA DE WAGYU A BAJA TEMPERATURA, CREMA DE CASTAÑAS Y MINIPUERROS AHUMADOS	35.00€
RULO DE POLLO DE CASERÍO A BAJA TEMPERATURA, SOBRE CREMA DE MAÍZ, KIKOS Y PALOMITAS	16.90€
PICHÓN A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO, HUMMUS DE REMOLACHA Y CHOCOLATE	36.00€



POSTRES

TORRIJAMISÚ CON QUESO MASCARPONE Y HELADO DE CAFÉ	8,00€
HIGOS TOSTADOS EN CREMA DE QUESO AZÚL Y TIERRA DE ACEITUNA NEGRA	8,00€
BROWNIE DE CHOCOLATE, CALABAZA ESPECIADA Y HELADO DE REGALIZ	8,00€
MANZANA EN TEXTURAS	8,00€



** Los menús se servirán
a mesa completa*

LOS
MENÚS

MENÚ EDER

TACO DE FOIE CARAMELIZADO, CON CORAZÓN DE TOMATE, PURÉ DE KIWI
Y PIÑONES TOSTADOS

ALCACHOFAS CONFITADAS EN SALSA VERDE, SOBRE AJOBLANCO Y
TAQUITOS DE JAMÓN JOSELITO

KOKOTXAS DE BACALAO A LA PLANCHA Y AJOARRIERO DE SUS CALLOS

RABO DE TERNERA GUISADO AL VINO TINTO, PIMIENTOS ROJOS ASADOS Y
PURÉ DE PERA SALADA

BROWNIE DE CHOCOLATE CON CALABAZA ESPECIADA Y HELADO DE REGALÍZ

70,00€

MENÚ ALIZE

STEAK TARTAR DE VACA, TUÉTANO Y YEMA DE HUEVO

HUEVO ESCALFADO, CON PURÉ DE AJO NEGRO, PATATA Y TRUFA RALLADA

ARROZ ROJO INTEGRAL CON POLLO LUMAGORRI

TXIPIRON DE POTERA SOBRE SU JUGO, BASE DE TINTA Y ESPONJA DE MENTA Y LIMA

PICHÓN A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO, HUMMUS DE REMOLACHA Y CHOCOLATE

HIGOS TOSTADOS CON CREMA DE QUESO AZUL EN TIERRA DE ACEITUNA NEGRA

90,00€

* SUPLEMENTO DE MARIDAJE + 35,00€ por persona.



www.puentecolgantebh.com