

CARTA MENU * CARTE

RESTAURANTE
LA RIBERA



ENTRANTES ★ STARTERS ★ ENTRÉES

Anchoas del Cantábrico con aceite de Oliva Virgen 19,20€
«Cantábrico» anchovies with Olive Oil
Anchois du «Cantábrico» avec Huile d'Olive

Ensalada de Ventresca de atún con salsa Romesco y tomatitos en vinagreta 16,00€
Tuna belly salad with Romesco sauce and tomato vinaigrette
Salade de Ventrèche de thon à la sauce Romesco et vinaigrette de tomate

Jamón Ibérico de Bellota con pan de cristal 21,80€
Iberian cured ham with toasted glass bread
Jambon Ibérique avec pain de cristal

Cesta de croquetas caseras (jamón, boletus, bacalao) 14,00€
Homemade croquettes basket (ham, boletus, cod)
Panier de croquettes maison (jambon, cèpes, morue)

Tabla de quesos con tacos de membrillo, compota y frutos secos 17,00€
Cheese board with quince, compota and nuts
Assortiment de fromages avec coing, compote and noix

Espárragos de Navarra con vinagreta de verduras 15,00€
Asparagus from Navarra with vegetable vinaigrette
Asperges de Navarre avec vinaigrette aux légumes

Salmón marinado con lechugas frescas y salsa de yogur 17,00€
Marinated salmon with fresh lettuces and yogurt sauce
Saumon mariné avec laitues fraîches et sauce au yogourt

Pappardelle salteado a la carbonara con pesto verde y cebolla frita 17,00€
Pappardelle sauteed in carbonara with green pesto and fried onion
Pappardelle sautées à la carbonara avec pesto vert et oignon frit

INFORMAL ★ INFORMEL

Hamburguesa de ternera Angus con queso Edam, lechuga, tomate, bacon y cebolla caramelizada, acompañado de patatas fritas y pimiento verde 15,00€
Beef burger with Edam cheese, lettuce, tomato, bacon and caramelized onion, accompanied by French fries and green pepper
Burger de boeuf Angus avec fromage Edam, laitue, tomate, lardons et oignon caramélisé, accompagné de frites et poivre vert

Doble Burger vegana de Kale y Quinoa, con láminas de tomate Fresco, hummus tradicional, cebolla caramelizada y mix de lechugas, acompañado de patatas fritas y pimiento verde 13,50€
Double Vegan Kale and Quinoa Burger, with slices of Fresh tomato, traditional hummus, caramelized onion and mixed lettuce, accompanied by French fries and green pepper
Double Vegan Kale et Quinoa Burger, avec des tranches de tomates fraîches, houmous traditionnel, oignon caramélisé et laitue mixte, accompagné de frites et de poivron vert

Surtido de salchichas alemanas (curry, Bratwurst, Frankfurt) con mostaza grano, chucrut y patatas 16,00€
German sausages assortment (curry, Bratwurst, Frankfurt), with grain mustard, sauerkraut and potatoes
Assortiment de saucisses Allemandes (curry, Bratwurst, Frankfurt) avec moutarde aux grains, choucroute et pommes de terre

Sándwich Hotel Puerta de Bilbao
Pechugas de pollo gratinadas con queso Edam y panceta en rebanadas de pan multicereales, salsa de yogur, tomate, mix de lechugas y patatas fritas 14,00€
Chicken breasts au gratin with Edam cheese and bacon on multigrain bread slices, yogurt sauce, tomato, mix of lettuce and French fries
Poirtrines de poulet gratinées avec fromage Edam et bacon, sur tranches de pain multigrains, sauce yaourt, tomate, mélange de laitue et frites

PRINCIPALES ★ MAIN COURSES ★ PRINCIPAUX

Atún braseado con ensalada de wakame y emulsión de soja 18,00€
Braised tuna with wakame salad and soy emulsion
Thon braisé avec salade de wakame et émulsion de soja

Bacalao confitado con láminas de boletus Edulis y patatas 21,00€
Cod confit with slices of boletus Edulis and potatoes
Morue confit avec tranches de boletus Edulis et pommes de terre

Lubina asada sobre ragout de verduras y láminas de patata con aceite de trufa 22,00€
Roasted sea bass on vegetable ragout and potato slices with truffle oil
Bar rôti sur ragoût de légumes et rondelles de pommes de terre à l'huile de truffe

Terrina de cordero deshuesado con jugo de miel, cremoso de parmentier y brotes de primavera 20,50€
Boneless lamb terrine with honey juice, parmentier cream and spring sprouts
Terrine d'agneau désossée au jus de miel, crème de parmentier et pousses de printemps

Carrilleras de ternera guisadas con jugo de vino tinto, sobre cama de patatas y piquillos 19,20€
Beef cheeks stewed with red wine juice, on a bed of potatoes and peppers
Joues de boeuf mijotées au jus de vin rouge, sur un lit de pommes de terre et poivrons

Entrecote de ganado mayor a la brasa con gajos de Parmentier y pimientos de Gernika 20,00€
Beef steak grilled with parmentier and Gernika green pepper
Entrecôte de boeuf grillé avec quartiers de parmentier et poivrons de Gernika

Solomillo de ternera, lasaña de patata y bacon y pimientos de Lodosa 23,80€
Beef tenderloin, potato and bacon lasagna and Lodosa peppers
Filet de boeuf, lasagne de pommes de terre et bacon et Poivrons de Lodosa

POSTRES ★ DESSERTS

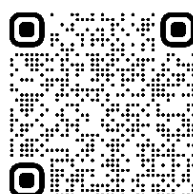
Goxua con caramelo 6,80€
Goxua with caramel
Goxua au caramel

Torrija de pan Brioche con crema helada 6,80€
French Brioche toast with ice cream
Pain Brioche grillé avec crème glacée

Coulant de chocolate 6,80€
Coulant of chocolate
Coulant au chocolat

Tarta de hojaldre de manzana y helado de vainilla de Madagascar 6,80€
Apple puff pastry cake and Madagascar vanilla ice cream
Gâteau feuilleté aux pommes et glace vanille de Madagascar

IVA INCLUIDO * VAT INCLUDED * TVA INCLUSE



Consulte nuestra CARTA en su dispositivo
Check our MENU on your device
Consultez notre CARTE sur votre appareil

HOTEL PUERTA DE BILBAO
www.hotelpuertadebilbao.com



Para las personas con alergias o intolerancias alimentarias, disponemos de información completa de los platos ofrecidos. Consulte a nuestro personal.

For people with food allergies or intolerances, we have complete information about the dishes offered. Ask our staff.

Si vous êtes affecté d'allergies ou d'intolérances alimentaires, l'établissement a des informations nécessaires sur les plats offerts. Veuillez consulter au personnel.