

MENÚ DEL DÍA

DAILY MENU



17 de enero de 2024

PRIMER PLATO STARTER

Ensalada de alcachofas y pulpo con
vinagreta al jerez

*Artichoke and octopus salad with sherry
vinaigrette*

Tortellini de carne con salsa carbonara,
jamón y cebolla frita

*Meat tortellini with carbonara sauce, ham and
fried onion*

Pencas rellenas de jamón y queso con crema
de porrusalda

*Pencas stuffed with ham and cheese with
porrusalda cream*

SEGUNDO PLATO MAIN COURSE

Lomo de bacalao asado sobre salsa de marisco y
wakame

Roasted cod loin with seafood sauce and wakame

Confit de pato al horno con jugo y frutas

Baked duck confit with juice and fruits

Carrilleras de cerdo en salda con láminas de patata y
brócoli

Pork cheeks in salt with potato and broccoli slices

POSTRE DESSERT

Tarta casera de queso horneada

Homemade baked cheesecake

Lingote de chocolate blanco y bizcocho de miel

White chocolate bar and honey cake

Crujiente de chocolate con praliné y crema de
albaricoque

Crispy chocolate with praline and apricot cream

22,00 €

IVA incluido

VAT included

**Incluye pan
agua y vino**

Bread, water & wine included

**DISPONIBLE MEDIODÍAS
DE LUNES A VIERNES**

(LABORABLES)

AVAILABLE LUNCH TIME FROM

MONDAY TO FRIDAY

(WORKDAY)

13h00 - 16h00

Aviso para las personas con alergias o intolerancias alimentarias,
consulte a nuestro personal. Este establecimiento tiene a disposición de
sus clientes información de los platos que ofrece.

Warning for people with food allergies or intolerance, consult our staff.

This establishment offers its customers information on the dishes it

www.hotelpuertadebilbao.com

