

# CARTA

## MENU \* CARTE

RESTAURANTE  
LA RIBERA



### ENTRANTES ★ STARTERS ★ ENTRÉES

Anchoas del Cantábrico con aceite de Oliva Virgen «Cantábrico» anchovies with Olive Oil Anchois du «Cantábrico» avec Huile d'Olive	20,00€
Ensalada de Ventresca de atún con salsa Romesco y tomatitos en vinagreta Tuna belly salad with Romesco sauce and tomato vinaigrette Salade de Ventrèche de thon à la sauce Romesco et vinaigrette de tomate	17,00€
Jamón Ibérico de Bellota con pan de cristal Iberian cured ham with toasted glass bread Jambon Ibérique avec pain de cristal	23,50€
Cesta de croquetas caseras (jamón, boletus, bacalao) Homemade croquettes basket (ham, boletus, cod) Panier de croquettes maison (jambon, cèpes, morue)	15,00€
Tabla de quesos con tacos de membrillo, compota y frutos secos Cheese board with quince, compota and nuts Assortiment de fromages avec coing, compote and noix	19,00€
Espárragos de Navarra con vinagreta de verduras Asparagus from Navarra with vegetable vinaigrette Asperges de Navarre avec vinaigrette aux légumes	16,00€
Salmón marinado con lechugas frescas y salsa de yogur Marinated salmon with fresh lettuces and yogurt sauce Saumon mariné avec laitues fraîches et sauce au yogourt	18,50€
Pappardelle salteado a la carbonara con pesto verde y cebolla frita Pappardelle sauteed in carbonara with green pesto and fried onion Pappardelle sautées à la carbonara avec pesto vert et oignon frit	18,00€

### INFORMAL ★ INFORMEL

Hamburguesa de ternera Angus con queso Edam, lechuga, tomate, bacon y cebolla caramelizada, acompañado de patatas fritas y pimiento verde 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	16,00€
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 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	14,50€
Surtido de salchichas alemanas (curry, Bratwurst, Frankfurt) con mostaza grano, chucrut y patatas 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	17,00€
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 Chicken breasts au gratin with Edam cheese and bacon on multigrain bread slices, yogurt sauce, tomato, mix of lettuce and French fries Poitrines de poulet gratinées avec fromage Edam et bacon, sur tranches de pain multigrains, sauce yaourt, tomate, mélange de laitue et frites	15,00€

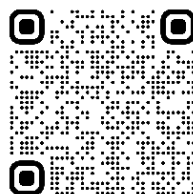
### PRINCIPALES ★ MAIN COURSES ★ PRINCIPAUX

Atún braseado con ensalada de wakame y emulsión de soja Braised tuna with wakame salad and soy emulsion Thon braisé avec salade de wakame et émulsion de soja	19,50€
Bacalao confitado con láminas de boletus Edulis y patatas Cod confit with slices of boletus Edulis and potatoes Morue confit avec tranches de boletus Edulis et pommes de terre	22,50€
Lubina asada sobre ragout de verduras y láminas de patata con aceite de trufa 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	23,50€
Terrina de cordero deshuesado con jugo de miel, cremoso de parmentier y brotes de primavera 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	22,00€
Carrilleras de ternera guisadas con jugo de vino tinto, sobre cama de patatas y piquillos 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	20,50€
Entrecote de ganado mayor a la brasa con gajos de Parmentier y pimientos de Gernika Beef steak grilled with parmentier and Gernika green pepper Entrecôte de boeuf grillé avec quartiers de parmentier et poivrons de Gernika	21,50€
Solomillo de ternera, lasaña de patata y bacon y pimientos de Lodosa Beef tenderloin, potato and bacon lasagna and Lodosa peppers Filet de boeuf, lasagne de pommes de terre et bacon et Poivrons de Lodosa	25,50€

### POSTRES ★ DESSERTS

Goxua con caramelo Goxua with caramel Goxua au caramel	7,20€
Torrija de pan Brioche con crema helada French Brioche toast with ice cream Pain Brioche grillé avec crème glacée	7,20€
Coulant de chocolate Coulant of chocolate Coulant au chocolat	7,20€
Tarta de hojaldre de manzana y helado de vainilla de Madagascar Apple puff pastry cake and Madagascar vanilla ice cream Gâteau feuilleté aux pommes et glace vanille de Madagascar	7,20€

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.

