

Bidaria

GASTROBAR

...EL PICOTEO

Jamón ibérico de bellota 100% y sus tostas	26.00
Surtido ibérico de bellota	24.00
Tabla de quesos	20.00
Anchoas del cantabrico 00 sobre mermelada de tomate raff	18.00
Calamares fritos con salsa tártara	18.00
Carrillada glaseada al PX sobre parmentier de boniato	16.00
Gambón thai y verduras al wok	16.00
Raviolis de boletus al Chef	15.00
Saltimbocca (escalopines con jamón y salvia en salsa de mantequilla)	15.00
Pulpo a nuestro estilo	24.50

...DE LA HUERTA

Ensalada de frutas con saquito crujiente de cabra	16.00
Ensalada templada de espinacas baby y queso feta	14.00
Aguacate con langostinos y vinagreta de aceitunas negras	17.00
Timbal de kumato, aguacate y melva canutera	16.00

...DEL MAR

Merluza en salsa verde con almejas	18.50
Lomo de salmón, reducción de naranja y gnocchi a la crema	22.00
Lomos de dorada con espaguetis de mar y cítricos	20.00

...PARA LOS MÁS CARNÍVOROS

Magret de pato a la naranja con parmentier	29.00
Tagliata di manzo al tartufo blanco y parmigiano	24.00
Secreto con chimichurri y patatas al horno	18.00
Chuletillas de cordero con salsa de miel y romero	22.00

...PARA LOS MÁS PEQUES

Lasaña tradicional	14.00
Tagliatelle boloñesa	12.00
Milanesa de ternera	16.00

...Y PARA TERMINAR

Semifrío de chocolate con corazón de frutos rojos	7.00
Crema de yogurt y chocolate blanco con espuma de fruta de la pasión	7.00
Milhojas de hojaldre caramelizado con crema y frambuesas	7.00
Panna cotta con frutos rojos	6.00
Brocheta de frutas caramelizadas a la plancha	6.00

***¡Pregunta por nuestros arroces!**

Bidaria

GASTROBAR

...TO BEGIN

Acorn-fed iberico ham 100% with toasts	26.00
Assorted pure iberican dish	24.00
Cheese board	20.00
Cantabrico anchovies 00 on raff tomato marmalade	18.00
Fried squid with tartara sauce	18.00
PX sherry glazed pork cheeks with sweet potato parmentier	16.00
Thai prawns with wok vegetables	16.00
Chef's mushrooms raviolis	15.00
Saltimbocca	15.00
Octopus our style	24.50

...FROM THE GARDEN

Fruit salad with crispy goat cheese parcel	16.00
Warm salad with spinach and feta cheese	14.00
Avocado with prawns with olives vinaigrette	17.00
Kumato tomato, avocado and melva timbale	16.00

...FROM THE SEA

Roasted hake with green sauce and clams	18.50
Salmon loin with orange reduction sauce and gnocchi with cream	22.00
Sea bream loins with seaweed and citrus	20.00

...FOR MEAT LOVERS

Duck breast with mango chutney and parmentier	29.00
Tagliata di manzo with white truffle and parmigiano	24.00
Iberican cut of meat with chimichurri sauce and potatoes	18.00
Lamb ribs with honey and rosemary sauce	22.00

...FOR KIDS

Traditional lasagna	14.00
Tagliatelle bolognese	12.00
Beef milanese	16.00

...A SWEET FINISH

Chocolate semifreddo with a red berries heart	7.00
Cream of white chocolate yogurt with passion fruit foam	7.00
Inverted puff pastry mille-feuille with custard and raspberries	7.00
Panna cotta with red berries	6.00
Grilled caramelized fruit skewer	6.00

***Ask about our paellas!**