



DELAUNAY

RESTAURANT

Entrantes/*Starters*

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, pan cristal y tomate rallado	38€
<i>Hand sliced 100% "ibérico" ham, toasted crystal bread and grated tomato</i>	
Anchoas del Cantábrico en salazón con aceite de oliva virgen extra	28€
<i>Cantabrian cured anchovies in virgin extra olive oil</i>	
Bogavante en ensalada, tartar de manzana verde y emulsión de vinagre de Módena	38€
<i>Lobster salad, green apple tartare and Modena vinegar</i>	
Foie micuit con emulsión de piñones y velo de maracuyá.....	28€
<i>Foie micuit with pine nuts sauce and passion fruit</i>	
Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton.....	22€
<i>Sliced Cod, foam "brandada", anchovies tapenade and plankton</i>	
Verduras ecológicas de nuestra huerta Km0 «Ibarra baserria» sobre crema de patata y jugo ligado de carne.....	22€
<i>Local Organic vegetables from Ibarra farm, light smashed potatoes, and meat demi-glacé</i>	
Cococha de merluza sobre pimientos asados en leña y su pil-pil.....	28€
<i>Woodfire smoked hake cococha in pil-pil sauce</i>	
Arroz "socarrat" de marisco con velo de gamba roja y alioli.....	32€
<i>Seafood "socarrat" rice with red shrimp veil and aioli</i>	
Marisco (selección del mejor marisco del día)	S/M
<i>Seafood (selection of the best seafood of the day) M/P</i>	

Pescados/*Fish*

Bacalao en taco, guiso de sus callos a la vizcaína y pil-pil de espirulina.....	28€
<i>Cod in taco, stew of its "callos a la vizcaina" and pil-pil of spirulina</i>	
Pescado (selección del mejor producto del día).....	S/M
<i>Fish (selection of the best seafood of the day) M/P</i>	

Carnes/*Meats*

Chuleta de ganado mayor madurado con guarnición.....	90€/kg
<i>Matured beef cutlet with garnish</i>	
Solomillo asado al carbón, milhojas de patata y tocino y puré de orejones y vainilla.....	34€
<i>Charcoal-grilled sirloin steak, potato, and bacon millefeuille, dried apricot and vanilla purée</i>	
Ciervo en civet con ciruelas y orejones macerados en brandy.....	26€
<i>Deer in civet with plums and dried apricots marinated in brandy</i>	
Corzo en lomo asado al carbón, puré de castañas y duxelle ibérico de champiñones.....	28€
<i>Roasted roe deer loin, chestnut puree, and Iberian mushroom duxelles</i>	
Pichón de Bresse asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha.....	36€
<i>Roasted and rested Bresse turtledove, fake wheat risotto and beet purée</i>	
Rabo de ganado mayor "baserria km-0" en canelón, crema trufada de patata y setas de temporada	32€
<i>"Baserria" local cattle tail in cannelloni, truffled potato cream and seasonal mushrooms</i>	
Servicio de pan	5€ p.p.
<i>Bread service</i>	

Postres/*Desserts*

Torrija caramelizada de pan de brioche con crema helada de intxaursaltsa	15€
<i>Caramelized "torrija" of brioche bread with "Intxaursaltsa" ice cream</i>	
Queso [selección de quesos KM-0 e internacionales] con guarnición	24€
<i>Cheese [selection of local and international cheeses] with garnish</i>	
Degustación de helados artesanales elaborados en Palacio Arriluce	15€
<i>Assorted handmade ice creams elaborated in Palacio Arriluce</i>	
Piña en sorbete con gelée de perejil dulce y arena de cítricos	15€
<i>Pineapple in sorbet with sweet parsley gelée and citrus sand</i>	
Coulant de chocolate con helado de avellana	15€
<i>Chocolate coulant with hazelnut ice cream</i>	
Chocolate puro cuajado con crema de naranja y helado de "intxaursaltsa"	15€
<i>Pure curdled chocolate with orange cream and "intxaursaltsa" ice cream</i>	

Tradición e Innovación/*Tradition & Innovation* 121€

Foie en lingote, velo de fruta de la pasión y emulsión de piñones

Foie gras in ingot, passion fruit veil and pine nut emulsion

Carpaccio de cigala con ikura y helado de vinagre de manzana

Crayfish carpaccio with ikura and apple cider vinegar ice cream

Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton

Sliced Cod, foam "brandada", anchovies tapenade and plankton

Huevo de gallina campera a baja temperatura con caldo ligado de pimiento morrón

Low-temperature cooked free-range hen's egg with sweet bell pepper stock

Salmonete a la royal, hinojo y lima

Red mullet with royal sauce, fennel, and lime

Cococha de merluza sobre pimientos asados en leña y su pil-pil

Hake cococha on wood-roasted peppers and pil-pil sauce

Manitas de cerdo ibérico en terrina crujiente, con puré de boniato y fruta de la pasión

Iberian pig's trotters in crunchy terrine, with sweet potato puree and passion fruit

Pichón de Bresse asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha

Roasted and rested Bresse turtledove, fake wheat risotto and beet purée

Apio, lima y manzana

Celery, lime, and apple

Coulant de chocolate con helado de avellana

Chocolate coulant with hazelnut ice cream

PALACIO
ARRILUCE
GETXO • BILBAO


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD