



DELAUNAY

RESTAURANT

PALACIO
ARRILUCE
GETXO • BILBAO


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Entrantes

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, pan cristal y tomate rallado	38€
Anchoas del Cantábrico en salazón con aceite de oliva virgen extra	28€
Bogavante en ensalada, tartar de manzana verde y emulsión de vinagre de Módena	38€
Foie micuit con emulsión de piñones y velo de maracuyá	28€
Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton	22€
Verduras ecológicas de nuestra huerta Km0 «Ibarra baserria» sobre crema de patata y jugo ligado de carne	22€
Cococha de merluza sobre pimientos asados en leña y su pil-pil	28€
Arroz meloso de conejo de monte y velo de gamba roja	26€
Marisco (selección del mejor marisco del día)	S/M

Pescados

Bacalao en taco, guiso de sus callos a la vizcaína y pil-pil de espirulina	28€
Pescado (selección del mejor producto del día)	S/M

Carnes

Chuleta de ganado mayor madurado con guarnición	90€/kg
Solomillo asado al carbón, milhojas de patata y tocino y puré de orejones y vainilla	34€
Ciervo en civet con ciruelas y orejones macerados en brandy	26€
Corzo en lomo asado al carbón, puré de castañas y duxelle ibérico de champiñones	28€
Pichón de Bresse asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha	36€
Rabo de ganado mayor `baserria km-0` en canelón, crema trufada de patata y setas de temporada	32€

Postres

Torrija caramelizada de pan de brioche con crema helada de intxaursaltsa	15€
Queso (selección de quesos KM-0 e internacionales) con guarnición	24€
Degustación de helados artesanales elaborados en Palacio Arriluce	15€
Goxua (versión Jauregibarria 2022)	15€
Tarta Ópera de frutos rojos con crema helada de queso fresco y crumble de almendra	15€
Chocolate exótico de fruta de la pasión con crema helada de piña	15€

Tradición 68€

Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton
Huevo de gallina campera a baja temperatura con caldo ligado de pimiento morrón
Pescado (selección del mejor pescado del día)
Ciervo en civet con ciruelas y orejones macerados en brandy
Goxua (Jauregibarria 2022)

Innovación 78€

Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton
Gambero rosso con jugo de manitas ibéricas y alga picante
Huevo de gallinas camperas a baja temperatura con caldo ligado de pimiento morrón
Salmonete a la royal, hinojo y lima
Rabo de ganado mayor `baserria km-0` en canelón, crema trufada de patata, membrillo y setas de temporada
Tiramisú (versión Jauregibarria 2022)

Tradición e Innovación 121€

Foie en lingote, velo de fruta de la pasión y emulsión de piñones
Bacalao en láminas, espuma de su brandada, tapenade de anchoas y plancton
Gambero rosso con jugo de manitas ibéricas y alga picante
Huevo de gallina campera a baja temperatura con caldo ligado de pimiento morrón
Salmonete a la royal, hinojo y lima
Kokotxa de merluza sobre pimientos asados en leña y su pil-pil
Manitas de cerdo ibérico en terrina crujiente, con puré de boniato y fruta de la pasión
Pichón de Bresse asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha
Apio, lima y manzana
Tiramisú (versión Jauregibarria 2022)