

PALACIO
ARRILUCE
—◆—
GETXO-BILBAO



DELAUNAY
—◆—
RESTAURANT

Entrées

Jambon ibérique de bellota coupé au couteau avec toast de pain à la tomate et huile d'olive vierge	38€
Anchois en salaison avec huile d'olive vierge	32€
Homard en salade , sur tartare de pomme verte, émulsion de vinaigre de Modène et salade liquide de légumes et herbes biologiques	40€
Foie mi-cuit avec sauce au chocolat blanc et croustillant d'amande	34€
Caille marinée en salade, quinoa, jeunes pousses et pickles de saison	30€
Légumes biologiques de notre ferme Km-o "Ibarra Baserria" sur crème de pomme de terre et jus lié de viande	40€
Kokotxas de merlu grillées à la plancha sur crabe araignée mijoté et son pil-pil	40€
Riz socarrat aux poissons et fruits de mer avec voile de gambas rouges et aïoli	34€
Fruits de mer (sélection du meilleur produit du jour qualité-prix)	M/P
Haricots blancs de la huerta navarra mijotés avec lapin désossé	32€

Poissons

Morue en pavé , épinards truffés et émulsion de pignons	35€
Poissons (sélection du meilleur produit du jour qualité-prix)	M/P

Viandes

Côte de bœuf de bétail mature "Baserria Km-o" avec garniture de saison	80€/Kg
Filet de bœuf de bétail mature grillé au feu de bois, avec toast de pomme de terre et bacon, purée vanillée d'abricots secs	38€
Presa ibérique de bellota , purée de patate douce et fruit de la passion	35€
Ravioli de canard et son bouillon lié sur purée de champignons noirs	33€
Pigeon de Bresse rôti et reposé , faux risotto de blé et purée de betterave	38€
Filet de chevreuil grillé à la plancha avec duxelles ibériques de champignons et purée de châtaignes	38€

Desserts

Dégustation de crèmes glacées artisanales élaborées chez Delaunay	15€
Tarte maison au fromage caillé avec crème glacée	15€
Brioche perdue caramélisée avec crème glacée d'intxaour saltsa	20€
Poires au vin rouge de Rioja avec crème glacée au lait de brebis	15€
Chocolat pris avec sauce à l'orange et crème glacée de courge rôtie	15€
Fromages (sélection de fromages du monde)	30€

Menu Tradition Beñat Ormaetxea 90€

Apéritif

Foie mi-cuit avec sauce au chocolat blanc et croustillant d'amande
Caille marinée en salade, quinoa, jeunes pousses et pickles de saison
Poisson du jour (meilleur produit de la pêche du jour) avec garniture
Ravioli de canard et son bouillon lié sur purée de champignon noir
Melon, concombre et menthe

Brioche perdue caramélisée avec crème glacée d'intxaour saltsa

Mignardises

Menu Innovation Beñat Ormaetxea 136€

Apéritif

Foie mi-cuit, sauce au chocolat blanc et croustillant d'amande
Saumon mariné maison, ajoblanco de coco et crème de betterave
Gambero Rosso, écume de ses coraux et jus de pieds de porc ibériques
Jaune d'œuf de poules élevées en plein air à basse température
avec mousse de champignon et copeaux de fromage Iraty
Tagliatelles de calmar géant, sa réduction et croustillant de son encre
Kokotxas de merlu grillées à la plancha sur crabe araignée mijoté et son pil-pil
Ravioli de canard et son bouillon lié sur purée de champignon
Presca ibérique de bellota, purée de patate douce et fruit de la passion
Melon, concombre et menthe

Chocolat pris avec sauce à l'orange et crème glacée de courge rôtie

Mignardises

Déclaration des allergènes

Conformément au règlement [UE] No. 1169/2011 relatif à l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, cet établissement met à votre disposition des informations sur la présence d'allergènes dans nos produits. Veuillez vous adresser à notre personnel pour toute information complémentaire.