



DELAUNAY

RESTAURANT

PALACIO
ARRILUCE
GETXO-BILBAO


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD

Entrantes/*Starters*

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con tosta de pan con tomate y aceite de oliva virgen ... <i>Hand sliced 100% "ibérico" ham, toasted crystal bread and grated tomato</i>	38€
Anchoas en salazón con aceite de oliva virgen <i>Cantabrian cured anchovies in virgin extra olive oil</i>	32€
Bogavante en ensalada, sobre tartar de manzana verde, emulsión de vinagre de Módena y ensalada líquida de verduras y hortalizas ecológicas <i>Lobster salad, green apple tartare and Modena vinegar & ecologic vegetables liquid salad</i>	40€
Foie micuit con salsa de chocolate blanco y crujiente de almendra <i>Foie micuit with pine nuts sauce and passion fruit</i>	34€
Verduras ecológicas de nuestra huerta Km0 «Ibarra baserria» sobre crema de patata y jugo ligado de carne ... <i>Local Organic vegetables from Ibarra farm, light smashed potatoes, and meat demi-glacé</i>	30€
Kokotxas de merluza asadas a la plancha sobre centollo guisado y su pil-pil <i>Grilled hake kokotxas on stewed spider crab and pil-pil</i>	40€
Arroz socarrat de pescados y mariscos con velo de gamba roja y ali-oli <i>Seafood "socarrat" rice with red shrimp veil and aioli</i>	34€
Marisco (selección del mejor producto del día calidad precio) <i>Seafood [selection of the best seafood of the day] M/P</i>	S/M

Pescados/*Fish*

Bacalao en taco, espinaca trufada y emulsión de piñones <i>Cod Taco, truffled spinach and pine nut emulsion</i>	35€
Pescados (selección del mejor producto del día calidad precio) <i>Fish [selection of the best seafood of the day] M/P</i>	S/M

Carnes/*Meats*

Txuleta de ganado mayor `Baserria km-0´ con guarnición de temporada <i>'Baserria km-0' Cattle Rib Eye with seasonal garnish</i>	80€/Kg
Solomillo asado a la plancha con duxelle ibérico de champiñón y puré avainillado de castañas <i>Grilled Fillet Steak with potato and bacon toast & vanilla dried apricot puree</i>	38€
Presal ibérica de bellota, puré de boniato y fruta de la pasión, agridulce de cítricos <i>Iberian acorn-fed pork shoulder, sweet potato and passion fruit puree, sweet and sour citrus</i>	35€
Ravioli de pato y su caldo ligado sobre puré de hongo negro <i>Duck ravioli and its bound broth on black mushroom puree</i>	33€
Pichón de Bresse asado y reposado, falso risotto de trigo y puré de remolacha <i>Roasted and rested Bresse turtledove, fake wheat risotto and beet purée</i>	38€
Lomo de corzo asado a la plancha con duxelle ibérica de champiñón y puré avainillado de castañas <i>Grilled Venison loin with Iberian mushroom duxelle and vanilla chestnut puree</i>	38€

Postres/*Desserts*

Degustación de cremas heladas artesanales elaboradas en Delaunay <i>Assorted handmade ice creams elaborated in Delaunay</i>	15€
Tarta casera de queso cuajado con crema helada <i>Homemade curd cheesecake with ice cream</i>	15€
Torrija caramelizada de pan de brioche con crema helada de intxaur saltsa <i>Caramelized brioche bread French toast with "Intxaursalsa" ice cream</i>	20€
Peras al vino tinto de Rioja con crema heleda de leche de oveja <i>Pears cooked in Rioja red wine with sheep's milk ice cream</i>	15€
Chocolate cuajado con salsa de naranja y crema helada de calabaza asada <i>Curdled Chocolate with orange sauce and roasted pumpkin ice cream</i>	15€
Quesos (selección de quesos locales) <i>Cheese [selection of local cheeses] with garnish</i>	30€

Menú degustación Beñat Ormaetxea 136€ *Beñat Ormaetxea tasting menu*

Foie micuit, salsa de chocolate blanco y crujiente de almendra

Foie mi-cuit, white chocolate sauce, and almond crunch

Salmón marinado en casa, ajoblanco de coco y crema de remolacha

Home-marinated salmon, coconut ajoblanco and beetroot cream

Gambero Rosso, aire de sus corales y jugo de manitas ibéricas

Gambero Rosso, air from its corals and Iberian trotters juice

Yema de huevo de gallinas camperas a baja temperatura con espuma de hongo y laskas de queso de Iraty

Free-range egg yolk at low temperature with mushroom foam and Iraty cheese flakes

Tallarín de begihaundi, su reducción y crujiente de sus tintas

"Begi haundi" Squid noodles, its reduction and crunch from its inks

Kokotxas de merluza sobre centollo y su pil - pil

Hake kokotxas on spider crab and its pil - pil

Ravioli de pato sobre puré de hongos y caldo ligado

Duck ravioli on mushroom puree and bound broth

Presal ibérica de bellota, puré de boniato y fruta de la pasión, y agridulce de cítricos

Iberian acorn-fed pork, sweet potato and passion fruit puree, and sweet and sour Citrus fruits

Melón, pepino y menta

Melon, cucumber and mint

Chocolate cuajado con salsa de naranja y crema helada de calabaza asada

Cruelty-free chocolate with orange sauce and roasted pumpkin ice cream

Declaración de alérgenos

En cumplimiento del reglamento (UE) N°1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información el respecto.

Allergen declaration

In compliance with regulation (EU) No. 1169/2011 on food information provided to consumers, this establishment has information regarding the presence of allergens in our products available for consultation. Please contact our staff if you would like more information on this matter.