



Restaurante Bidean

GAZPACHO CASERO DE NUESTRA HUERTA-3.50€

ENTRANTES

- Bol de salmorejo casero y fresquito con virutas de jamón
- Puding de pescado y marisco con ali oli sobre cama de verde
- Ensalada de tomate con tacos de atún y rulo de cabra al vinagre de Módena
- Ensalada de aguacate con daditos de tomate y queso fresco con anchoas
- Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y espárragos)
- Verduras de temporada salteadas a la plancha con aceite de oliva
- Crepes rellenos de verduras salteadas con crema de champiñones
- Cocido Alubias negras de nuestra huerta con sus sacramentos y sus guindillitas
- Nuestro clásico de arroz caldoso de almejas y mejillones

CARNES Y PESCADOS

- Lomo de bacalao en salsa verde con almejas y langostinos
- Caldereta casera de bogavante, pescados y mariscos (langostinos, mejillones, bacalao...) (supl.8€)
- 12 gambas de Huelva a la plancha
- Bogavante a la plancha con ali oli y verduritas salteadas-(supl. 8€)
- Pulpo a la plancha sobre cama de ñoquis- (supl.8€)
- Callos y morros caseros con alegría
- Txuleta de vaca (carne madurada de 400 grs) con pimientos(suplemento 4€)
- Corte argentino de chuleta de vaca con chimichurri y patatas
- Entrecot de vaca (carne madurada) con patatas
- Chuletillas de cordero a la plancha con pimientos (suplemento 3€)
- Medallón de solomillo a la plancha con salsa roquefort (suplemento 6€)

POSTRES CASEROS

- Torrijas al estilo Bidean
- Bol de melón y sandía
- Crema de yogurt con salsa de frutas rojas
- Tiramisú café y chocolate elaborado por nuestra maravillosa repostera
- Sorbete de mojito
- Cremoso de queso con nueces y miel
- Copa de Mousse de chocolate
- Arroz con leche casero
- Tarta de queso casera con salsa de frutas rojas
- Ración de patatas fritas-4€
- Ración de pan

24.95 € por persona - IVA incluido

Cambios en guarniciones-2€

No se comparte el menú

Servicio en Terraza 0.75€ por persona