



Restaurante Bidean

Almuerzos

Laborables

ENTRANTES

- Yemas de espárragos frescos de Puente la Reina
- Ensalada de tomate con tacos de atún y rulo de cabra al vinagre de Módena
- Ensalada mixta (lechuga, tomate, cebolla, atún, aceitunas y espárragos)
- Crepes de verduras asadas y gambas salteadas
- Borraja salteada con gambas y gulas
- Alcachofas frescas en salsa verde con almejas
- Cocido Alubias negras de nuestra huerta con sus sacramentos y sus guindillas
- Cocido casero de garbanzos y callos con sus guindillas
- Sopa de pescado y mariscos al estilo de la abuela
- Arroz caldoso de setas, gambas y mejillones

CARNES Y PESCADO

- Pimientos del piquillo de nuestra huerta con sus huevos escalfados
- Taco de bacalao a la plancha gratinado con ali oli
- Lomo de merluza en salsa verde con almejas y colas de langostino
- Guiso de atún con tomate
- Txipirones rellenos en su tinta
- Hongos Boletus Edulis a la cazuela con sus huevos escalfados (suplemento 3€)
- 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 pimientos
- Cinco chuletilas 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
- Crema de yogurt con salsa de frutas rojas
- Tiramisú casero
- Crema de piña y limón
- Mousse de chocolate
- Arroz con leche casero
- Tarta de

- ´Ración de patatas fritas-4€
- Ración de pan

19.95€ por persona - IVA incluido

Cambios en guarniciones-2€

No se comparte el menú

Servicio en Terraza 0.75€ por persona