

LE CAFÉ

ESPECIALES LE CAFÉ
LE CAFÉ SPECIAL DISHES
(13:00h – 15:30h)

Entrantes Starters

Ensalada de salmón marinado, vinagreta de pasas y emulsión de piquillos
Marinated salmon salad, raisin vinaigrette and "piquillo" pepper emulsion

Tempura de verduras con mahonesa de soja
Vegetables fried with soy mayonnaise

Pochas en salsa verde con almejas
Tender Beans with parsley sauce and clams

Principales Main courses

Bonito a la plancha con crema de cebolla morada, salteado de ajos tiernos y tomate
Grilled Bay of Biscay tuna with purple onion cream, sauteed wild leek and tomato

Lubina al horno con escalivada al curry y toffe de ajo negro
Baked sea bass with curry grilled vegetables "escalivada" and black garlic toffee

Medallón de vacuno con estofado de patatas y panceta y jugo de tempranillo
Beef medallion with potato and bacon stew and "tempranillo" wine juice


Postres caseros Artisan Desserts

Tartaleta de manzana con helado de caramelo
Apple pastry pie with caramel ice cream

Goxua con helado de queso
"Goxua" with cheese ice cream

Surtido de sorbetes y helados caseros
Assortment of artisan sorbets and ice cream

Vino y Agua Mineral
Wine and Mineral Water

 @dominebilbao

 @dominebilbaofoodanddrink

LE CAFÉ
GRAN HOTEL DOMINE

Lunes a Viernes 34€ / Monday to Friday 34€
Fines de Semana y Festivos 38€ - Weekend and Bank Holidays 38€

GRAN HOTEL DOMINE

LE CAFÉ

BOCADITOS SNACKS

Jamón ibérico de bellota con cortezas de pan de cristal y tomate rallado Iberian ham with bread crust and grated tomato	20
Anchoas del Cantábrico en salazón con crema de queso Idiazabal Bay of Biscay salted anchovies and Idiazabal cheese mouse	18
Salmón salvaje marinado en casa acompañado de una salsa gribiche al eneldo Homemade marinated salmon gribiche sauce & dill	16
Surtido de croquetas Domine (jamón, espinacas y bacalao) Domine assorted croquettes (ham, spinach and cod)	14
Fingers de pollo crisy, chutney de zanahoria y mahonesa de chipotle Crispy chicken fingers, carrot chutney and chipotle mayonnaise	16
Gajos de patata fritos al parmesano con salsa de panceta ahumada Parmesan fried potato wedges with smoked bacon sauce	14
Tempura de espárragos verdes a la parrilla con emulsión de piquillos Grilled green asparagus tempura with "piquillo" pepper emulsion	14

INDISPENSABLES ESSENTIALS

Sándwich club de pollo lumagorri o bonito, panceta y mahonesa Lumagorri chicken or tuna club sandwich with bacon and mayonnaise	18
Hamburguesa de Black Angus, queso Idiazabal, bacon, tomate y cebolla de Zalla confitada Black angus burger, Idiazabal cheese, bacon, tomato and candied Zalla onion	18
Pizza con pesto de albahaca, setas de temporada al aroma de tartufo Basil pesto, seasonal mushrooms with truffle oil pizza	16
Pizza de jamón dulce, carpaccio de tomate asado, mozzarella y un toque picante sweet ham, roasted tomato carpaccio, mozzarella and slightly spicy pizza	16

LE CAFÉ

ESPECIALES SPECIALS

Ensalada Domine (lechugas crocantes, tomate, mozzarella, zanahoria, atún...) Domine salad (crunchy lettuce, tomato, mozzarella, carrot, tuna...)	18
Ensalada de pollo Lumagorri escabechado, mousse de olivada, queso feta y crudités Marinated Lumagorri chicken salad, olive mousse, feta cheese and crudités	16
Tabla de quesos del país con sus guarniciones Local cheese board with fittings	18
Pasta casarecce con broccoli y tomatitos asados, salsa de queso Idiazabal Sautéed casarecce pasta with broccoli and roasted cherry tomatoes, Idiazabal cheese sauce	16
Heura sobre verduras de temporada salteadas, cremoso de cebolla morada de Zalla Heura on sautéed seasonal vegetables, creamy red onion from Zalla	18
Crema de porrusalda von crutons y chips de tubérculos Leeks cream with croutons and vegetable chips	16
Huevos rotos con crispy de txistorra Scrambled eggs with crispy Basque sausage	16
Pescado del día elección del chef Fish of the day chef's choice	S/M
Medallón de vacuno, estofado de patatas y piquillos y jugo de tempranillo Beef medallion, potatoes and "piquillo" peppers stew and red wine juice	24

POSTRES DESSERTS

Fruta fresca de temporada preparada Fresh and prepared seasonal fruit	10
Brownie de chocolate, migas de pistacho verde y helado de leche fresca Chocolate brownie, green pistachio crumbs, fresh milk ice cream	10
Torrija caramelizada, salsa de frutos rojos y sorbete de mango Caramelized French bread toast, red berries sauce and mango sorbet	10
Nuestros sorbetes y helados artesanos Artisan sorbets and ice cream	10

IVA incluido/ VAT included

Nuestros productos pueden contener alérgenos como ingredientes, consúltenos para cualquier aclaración
Our products may contain allergens as ingredients, please contact our staff if you have any doubt

LE CAFÉ

VINOS TINOS / RED WINES

D.O. CA. RIOJA

Campillo Crianza (Tempranillo)	23
Campillo Reserva (Tempranillo)	25
Marqués de Riscal Reserva (Tempranillo)	25
Muga Crianza	25
Viña Ardanza Reserva	32
Muga Crianza (Botella 3/8)	19
Viña Ardanza Reserva (Botella 3/8)	23

D.O. Ribera del Duero

Portia Crianza	25
----------------	----

VINOS BLANCOS / WHITE WINES

Txakoli Yeup	23
Enate Chardonay 234	23
Marqués de Riscal (Rueda Verdejo)	24
Maior de Mendoza Albariño	25

VINOS ROSADOS / WHITE WINES

Gran Feudo	24
Cresta Rosa	19

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINES

Moët Chandon Brut Nature	60
Cava Ars Collecta Codorniu	40

IVA incluido/ VAT included