

# LE CAFÉ

---

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

---

### Entrantes Starters

Carpaccio de solomillo, vinagreta de hinojo y crudites  
Sirloin carpaccio, fennel vinaigrette and crudités

Pasta salteada con chipirones y ali oli de cebollino  
Sautéed pasta with squid and chive aioli

Verduras a la parrilla, salsa romesco lascas de ibérico  
Grilled vegetables, romesco sauce and Iberian ham slices

---

### Principales Main courses

Atún al horno, salteado de espárragos verdes y vinagreta de gambas  
Baked tuna, sautéed green asparagus and prawn vinaigrette

Verdel a la plancha, tallarines de calabacín y zamburiñas, crema de coliflor anisada  
Grilled mackerel, zucchini and scallop tagliatelle, anise flavoured cauliflower cream

Rulo de pollo luma gorri crujiente, puré de patata trufado y chips de yuca  
Crispy "Luma gorri" chicken roll, truffled potato cream and yucca chips

---

### Postres caseros Artisan Desserts

Crème brûlée, helado de queso y migas de espéculos  
Crème brûlée, cheese ice-cream and speculoos cookies crumbs

Mousse de chantilly, gajos de manzana al armañac y sorbete de frutos rojos  
Chantilly mousse, apple slices with Armagnac and red berries sorbet

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

---

Vino y Agua Mineral  
Wine and Mineral Water

---



@dominebilbao



@dominebilbaofoodanddrink

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

---

GRAN HOTEL DOMINE

# LE CAFÉ

---

## CARTA MENU

Jamón ibérico con tomate rallado y cortezas de pan Iberian Ham with grated tomato and bread crust	20€
Lomo Ibérico con tomate rallado y picos Iberian loin with grated tomato and crunchy bread	18€
Tabla de quesos del país con sus guarniciones Local cheese board with fittings	18€
Anchoas del cantábrico en salazón y cremoso de idiazabal Bay of Biscay salted anchovies and Idiazabal mouse	18€
Ventresca de atún en aceite de oliva y vinagreta de verduritas Tuna belly with oliveoil and vegetable vinaigrette	16€
Ensalada domine (lechugas crocantes, salmón, mozzarella, maíz...) Domine salad (assorted lettuce, salmon, mozzarella, sweet corn...)	18€
Tempura de verduras con salsa de soja Vegetable tempura with sweet soy sauce	16€
Surtido de croquetas (jamón, espinacas y bacalao) Homemade croquettes (Iberian ham, spinachs and cod)	14€
Tiras de pollo luma gorri crispy, cremoso de curry y salsa de miel Luma Gorri "Farm" chicken fingers, curry cream, and honey sauce	16€
Gajos de patatas asadas, salsa picante y pesto Roasted potato wedges, spicy sauce and pesto	14€
Crema de calabaza a la naranja y croutons Pumpkin cream with orange and croutons	16€
Sándwich club de pollo luma gorri o bonito con guarnición de patatas fritas Club sandwich with Luma Gorri "Farm" chicken or Bay of Biscay tuna and French fries	18€
Burguer de Black Angus, salsa de queso Idiazabal ahumada y tomate asado Black Angus burger, Idiazabal cheese sauce and roasted tomato	18€
Postre de la casa Homemade dessert	10€
Fruta de temporada cortada Seasonal fruit	10€
Surtido de helados y sorbetes artesanos Assortment of artisan ice cream and sorbets	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

---