

# LE CAFÉ

---

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

---

**Entrantes**  
**Starters**

Carpaccio de tomate, queso feta y pesto de rúcula  
Tomato Carpaccio, feta cheese, and rocket pesto

Pollo luma gorri escabechado, cous cous cremoso de calabacín y leche de coco  
Pickled "luma gorri" chicken, creamy courgette cous cous and coconut milk

Tempura de verduras de temporada con salsa romesco  
Seasonal vegetable tempura with romesco sauce

---

**Principales**  
**Main courses**

Bonito al horno, toffee de cebolla morada y vinagreta de bacón y hongos  
Baked tuna, red onion toffee and bacon and mushroom vinaigrette

Cabracho a la plancha, cremoso de boniato, salteado de espárragos verdes y langostinos  
Grilled scorpionfish, sweet potato cream and sautéed green asparagus and prawns

Canelón de rabo, patatas asadas y jugo de tempranillo  
Oxtail cannelloni, roasted potatoes and "tempranillo" wine juice

---

**Postres caseros**  
**Artisan Desserts**

Nuestro tiramisú con helado de café  
Our tiramisu with coffee ice cream

Sopa de sandía, melón al azafrán y sorbete de frambuesa  
Watermelon soup, melon with saffron and raspberry 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

---

## 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 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 crispy, 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

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

---

## 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 Luma Gorri "Farm" chicken fingers, curry cream, and honey sauce	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

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

---