

LE CAFÉ

ESPECIAL 20 ANIVERSARIO
20 ANNIVERSARY SPECIAL DISHES
(13:00h – 16:00h)

Nuestro plato especial de la semana, con los mejores productos de temporada.

Our special dish of the week, cooked with the best seasonal products.

Txipirones a la plancha, toffee de cebolla y salsa negra

Grilled baby squid, onion toffee and black sauce

Muselina de cítricos, salsa de albahaca y helado de yogurt

Citrus mousseline, basil sauce and yoghurt ice cream

Copa de vino y Agua Mineral

Glass of wine and Mineral Water



@dominebilbao



@dominebilbaofoodanddrink

Todos los días 25€
Monday to Sunday 25€

GRAN HOTEL DOMINE

LE CAFÉ

ESPECIALES LE CAFÉ LE CAFÉ SPECIAL DISHES (13:00h – 16:00h)

Entrantes Starters

Ensalada de láminas de bacalao, tomates cherrys confitados y vinagreta de verduritas
Cod slices salad, cherry tomatoes and vegetables vinaigrette

Pasta salteada, salsa de setas y jamón ibérico
Sautéed pasta, mushroom sauce and Iberian ham

Sopa de ajo, mollejas crispy y crujiente de pan
Garlic soup, crispy sweetbreads and bread

Principales Main courses

Txipirones a la plancha, toffee de cebolla y salsa negra
Grilled baby squid, onion toffee and black sauce

Merluza al horno, trigo tierno de mariscos y salsa ligera de cítricos
Baked hake, tender seafood wheat and mild citrus sauce

Carrilleras ibéricas glaseadas, estofado de patatas baby y cebolleta
Glazed Iberian cheeks, baby potato and spring onion stew

Postres caseros Artisan Desserts

Flan de café, helado de chocolate blanco y migas de pistacho
Coffee cream caramel, white chocolate ice cream and pistachio crumbs

Muselina de cítricos, salsa de albahaca y helado de yogurt
Citrus mousseline, basil sauce and yoghurt ice cream

Surtido de sorbetes y helados caseros
Assortment of homemade sorbets and ice creams

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€