



beldade

restaurant

MENU MIÚDO

Degustación en 8 pases

Consomé de castañas

con naranja, hoja de shiso.

Alérgenos: Lácteos

Flan de hinojo

con huevas de trucha y vinagre de jerez.

Alérgenos: Huevo, Lácteos

Crujiente de bacalao

con lengua de vaca y mango.

Alérgenos: Mostaza

Pan de cristal

con pato curado en casa, y anacardos.

Alérgenos: Frutos secos

Caballa en escabeche

con topinambur.

Alérgenos: Pescado, Lácteos

Arroz

con anguila del Delta del Ebro, coco y zanahoria.

Alérgenos: Lácteos

Calabaza

con Vino de Jerez médium cream, y crumble de chocolate blanco

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Gluten, Sulfitos

Petit fours para terminar

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Huevo

29€ por persona

Servicio de pan casero 1.50€ por persona

*El menú, se sirve sólo para **mesa completa***

**Todos los precios incluyen el 10% de IVA.*

Información sobre alérgenos disponible a su disposición.

Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625

www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com





beldade

restaurant

MENU BELDADE

Degustación en 10 pases

Consomé de castañas

con naranja, hoja de shiso.

Alérgenos: Lácteos

Flan de hinojo

con huevas de trucha y vinagre de jerez.

Alérgenos: Huevo, Lácteos

Crujiente de bacalao

con lengua de vaca y mango.

Alérgenos: Mostaza

Pan de cristal

con pato curado en casa, y anacardos.

Alérgenos: Frutos secos

Corvina

con mantequilla de oveja, cebolla asada, ajo negro y trompetas negras.

Alérgenos: Pescado, Lácteos

Caballa en escabeche

con topinambur.

Alérgenos: Pescado, Lácteos

Arroz

con anguila del Delta del Ebro, coco y zanahoria.

Alérgenos: Lácteos

Cochinillo

con pan brioche casero de masa madre, caramelo y chayote.

Alérgenos: Lácteos, Gluten

Cremoso de queso azul

con remolacha, chocolate y Gelée de Sauternes

Alérgenos: Lácteos, Sulfitos.

Petit fours para terminar

Alérgenos: Lácteos, Frutos secos, Huevo

49€ por persona

Servicio de pan casero de masa madre 1,50€ por persona

El menú, se sirve sólo para **mesa completa.**

*Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

Información sobre alérgenos disponible a su disposición.

Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625

www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com





beldade

restaurant

"ATANGUER"

significando "déjate llevar".
es el espíritu de nuestro menú de degustación.
Una expresión libre de nuestra cocina para los más aventureros.
donde la chef Inma Lopez te invita a disfrutar de.
cada creación que celebra la pureza de los ingredientes
y el arte de la improvisación en doce pases.
Permitiendo que los sabores hablen por sí mismos
mientras la creatividad fluye sin prejuicios.

*"Una experiencia diseñada para sorprender y deleitar".
da man de Inma*

69€ por persona

Servicio de pan casero de masa madre 1.50€ por persona

*El menú. se sirve sólo para **mesa completa.***

Comida y Cena hasta las 14.30 y 21.30h

**Todos los precios incluyen el 10% de IVA.
Información sobre alérgenos disponible a su disposición.
Remesal 9, Tui I Fijo +34 986 149 808 Móvil +34 696 667 625
www.restaurantebeldade.com | reservas@restaurantebeldade.com*

