

"Bidaia, pausoz pauso"	Gilda	3,8€	Alcachofas y aceitunas	18€
Aperitivo				
5 pases	Flauta de pan cristal con panceta ibérica de bellota como la del Bar Matalauva	4€	Puerros y carbonara extremeña	16€
Prepostre				
Postre			Vieiras, beurre blanc y hierbas mallorquinas	20€
Petit Fours				
Un recorrido por la propuesta de Elena y Álvaro a través de un menú degustación.	Selección de chacinas ibéricas	24€	Guiso de lentejas beluga y carabinero	21€
	Tabla de quesos	20€		
65 € p.p. (Bebidas y café no incluidas)	Servicio de pan	2,8€	Carpaccio de entrecot de vaca asado y las patatas del yayo	24€
			Presa ibérica de bellota al sarmiento, apionabo y berros	28€

BIDAIA *-que significa viaje en euskera-* es mucho más que un restaurante: es el reflejo de un recorrido vital y profesional. Nacido del sueño de dos cocineros apasionados, su esencia está marcada por el respeto al producto, el sabor auténtico y una cocina con identidad. Ubicado en pleno casco antiguo de Badajoz, cada plato es una parada en el camino que Álvaro y Elena iniciaron en el País Vasco.

BIDAIA

Este establecimiento dispone de información sobre alérgenos y la opción de adaptar los platos.

10% IVA incluido
BIDAIA BADAJOZ ESPJ
E21765987
+34 689820332

POSTRES

"Arrop i tallaetes"	7€
Pastel vasco	7€
Tiramisú	7€