

"Bidaia, pausoz pauso"	Gilda	3,8€	Tomate de temporada con "pipes i carases"	17€
6 pases	Flauta de pan cristal con panceta ibérica de bellota como la del Bar Matalauva	4€	Vainas verdes, almendras y queso fresco casero	16€
65 € p.p.			Tartar de gamba blanca de Huelva al natural	25€
Bebidas y café no incluidas.	Selección de chacinas ibéricas	13€	Vieiras, beurre blanc y hierbas mallorquinas	22€
Menú a mesa completa.	Tabla de quesos	13€	Mollejas de pollo guisadas como las de la Concha	17€
Un recorrido por la propuesta de Elena y Álvaro a través de un menú degustación.	Servicio de pan	3€	Carpaccio de entrecot de vaca asado y las patatas del yayo	26€

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

Presa ibérica de bellota
al sarmiento,
apionabo y berros

28€

POSTRES

"Arrop i tallaetes"

7€

Pastel vasco

7€

Flan, torreznos y matalauva

7€