

"Bidaia, pausoz pauso"

Un recorrido por la propuesta de Elena y Álvaro a través de un menú degustación.

6 pases

65 € p.p.

A tener en cuenta:

Bebidas y café no incluidos.

El menú se disfruta a mesa completa y en el interior del restaurante

Disponible hasta las 15:00 y las 22:00

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.

Gilda	3,8€
Flauta de pan cristal con panceta ibérica de bellota como la del Bar Matalauva	4€
Selección de chacinas ibéricas	13€
Tabla de quesos	13€
Servicio de pan	3€

Cebolletas glaseadas y carbonara extremeña	18€
Vainas verdes, almendras y queso fresco	18€
Caballa, escabeche agridulce y judías	21€
Vieiras y caldero de Tabarca	24€
Mollejas de pollo guisadas como las de la Concha	19€
Carpaccio de txuleta vasca, pikillo y las patatas del yayo Antonio	28€
Presa ibérica de bellota y beurre blanc mallorquina	30€

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

Txokolata beltza, Idiazábal, membrillo y nueces	7,5€
Tortada ilicitana	7,5€
Flan casero, torreznos y matalauva	7,5€