

## «Bidaia, pausoz pauso»

6 pratos

**65 € por pessoa**

Bebidas e café não incluídos.

Menu para toda a mesa.

Uma viagem pela visão culinária da Elena e do Álvaro através de um menu de degustação.

Gilda

3,8€

Pão envolto em panceta ibérica, uma homenagem ao Bar Matalauva

4€

Seleção de charcutaria ibérica

13€

Tábua de queijos

13€

Serviço de pão

3€

Tomates da época com «pipes i carases»

17€

Vagem, amêndoas e queijo caseiro

16€

Tártaro de camarões brancos de Huelva

25€

Vieiras, molho beurre blanc e ervas de Maiorca

22€

Moelas de frango cozinhadas à maneira da Concha

17€

Carpaccio de entrecôte de vaca assado e batatas do avô

26€

Pressa ibérica grelhada sobre ramos de videira, aipo-rábano e agrião

28€

BIDAIA –que significa «viagem» em basco – é muito mais do que um simples restaurante: reflete uma viagem pessoal e profissional. Nascido do sonho de dois chefs apaixonados, a sua essência caracteriza-se pelo respeito pelos ingredientes, sabores autênticos e uma cozinha com identidade própria. Situado no coração do centro histórico de Badajoz, cada prato é uma paragem ao longo da viagem que Álvaro e Elena têm vivido.

BIDAIA

This establishment provides information on allergens and offers the option to adapt dishes.

10% VAT included  
BIDAIA BADAJOZ ESPJ  
E21765987  
+34 689820332

## SOBREMESAS

«Arrop i tallaetes»

7€

Bolo basco de maçã

7€

Pudim, torresmos e anis

7€