

<b>"Bidaia, pausoz pauso"</b>	Gilda	3,8€	Alcachofras e azeitonas	18€
Aperitivo				
5 pratos	Flauta de pão de cristal com toucinho ibérico de bolota, tal como o do Bar Matalauva	4€	Alho-porro e carbonara da Estremadura	16€
Pré-sobremesa				
Sobremesa			Vieiras, molho beurre blanc e ervas de Maiorca	20€
Petit Fours	Seleção de charcutaria ibérica	24€		
Uma viagem pela proposta de Elena e Álvaro através de um menu de degustação.	Tábua de queijos	20€	Guisado de lentilhas beluga e camarão carabinero	21€
<b>65 € por pessoa</b> (Bebidas e café não incluídos)	Serviço de pão	2,8€	Carpaccio de entrecot de vaca assado e batatas do avô	24€
			Presas ibéricas de bolota ao sarmiento, apionabo e agriões	28€

**BIDAIA** -que significa viagem em basco- é muito mais do que um restaurante: é o reflexo de um percurso vital e profissional. Nascido do sonho de dois cozinheiros apaixonados, a sua essência é marcada pelo respeito pelo produto, pelo sabor autêntico e por uma cozinha com identidade. Situado em pleno centro histórico de Badajoz, cada prato é uma paragem no caminho que Álvaro e Elena iniciaram no País Basco.

**BIDAIA**

Este estabelecimento disponibiliza informações sobre alergénios e a possibilidade de adaptar os pratos.

10% IVA incluído  
BIDAIA BADAJOZ ESPJ  
E21765987  
+34 689820332

### **SOBREMESAS**

"Arrop i tallaetes"	7€
Bolo basco	7€
Tiramisu	7€