

«Bidaia, pausoz pauso»

Gilda

3,8€

Uma viagem pela visão culinária de Elena e Álvaro através de um menu de degustação.
6 pratos

65 € por pessoa

Nota:

As bebidas e o café não estão incluídos.

O menu é servido a toda a mesa no interior do restaurante.

Disponível até às 15:00 e às 22:00

Pão envolto em panceta ibérica, uma homenagem ao Bar Matalauva

4€

Seleção de charcutaria ibérica

13€

Tábua de queijos

13€

Serviço de pão

3€

Cebolinhas glaceadas e carbonara da Estremadura

18€

Vagens verdes, amêndoas e queijo fresco

18€

Cavala, marinada agri-doce e feijão

21€

Vieiras e guisado de peixe de Tabarca

24€

Mollejas de frango guisadas à maneira da Concha

19€

Carpaccio de txuleta basca, pikillo e as batatas do avô Antonio

28€

Presas ibéricas de bolota e molho beurre blanc de Maiorca

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

SOBREMESAS

Chocolate preto, Idiazábal, marmelo e nozes

7,5€

Tarte de Elche

7,5€

Pudim caseiro, torresmos e matalauva

7,5€

O 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, pelos sabores autênticos e por 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.