



SUMENDI
BASQUE ASADOR

MELIÀ BILBAO

Ostras y caviar | *Oysters & Caviar*

Ostra sorlut "fine de claire verte" (ud.)* <i>Sorlut "fine de claire verte" oyster (each)*</i>	7
Ostra especial "daniel sorlut"* <i>"Daniel sorlut" special oyster*</i>	9
Ostra a la brasa xl "sorlut" y velo ibérico* <i>Grilled xl "sorlut" oyster & iberian veil*</i>	15
Caviar baeri 20 gr, brioche y mantequilla ahumada <i>Baeri caviar (20 g), brioche & smoked butter</i>	55

Bocados para compartir | *Bites to Share*

Cecina de wagyu <i>Wagyu cecina</i>	38
Anchoas 00, mantequilla ahumada y pan tostado (6 und) <i>00 Anchovies, smoked butter & toasted bread (6 pcs)</i>	36
Steak tartar, tuétano brasa y yema curada* <i>Steak tartare, grilled bone marrow & cured egg yolk*</i>	29
Almejas, alcachofas y salsa verde* <i>Clams, artichokes & green sauce*</i>	25
Pulpo parrilla, "causa limeña" y chimichurri <i>Grilled octopus, "causa limeña" & chimichurri</i>	26
Ensaladilla de txangurro y gamba cristal* <i>Txangurro (spider crab) & crystal shrimp salad*</i>	21
Croqueta de txuleta (ud.) <i>Txuleta croquette (ud.)</i>	4
Tartar de atún rojo "balfego" y ajo blanco* <i>Bluefin tuna tartare "balfegó" & ajo blanco*</i>	31
Pan <i>Bread</i>	3,5
*Suplemento de caviar <i>Caviar add-on</i>	32

Del mar | *From the Sea*

Merluza a la brasa, crema de puerro ahumada y guisantes del maresme* <i>Grilled hake, smoked leek cream & maresme peas*</i>	38
Kokotxas de merluza en dos tiempos <i>Hake kokotxas, two ways</i>	40

De la tierra | *From the Land*

Canelón de rabo, foie y manzana <i>Oxtail cannelloni, foie gras & apple</i>	29
Costilla de ternera lacada <i>Glazed veal short rib</i>	42
Royal de cordero, almendra & ciruela <i>Lamb royal, almond & plum</i>	36

Pan <i>Bread</i>	3,5
*Suplemento de caviar <i>Caviar add-on</i>	32

A la brasa | *From the Grill*

Pescado del día	s.P.M/kg
<i>Fish of the day</i>	
Rodaballo a la parrilla	148/kg
<i>Grilled turbot</i>	

Grandes txuletas | *Large Txuletas*

Alistana sanabresa 45 días maduración	125/kg
<i>Alistana sanabresa beef – 45 days dry aged</i>	
Ternera aliste	95/kg
<i>Aliste veal</i>	
Buey 70 días de maduración	190/kg
<i>Ox – 70 days dry aged</i>	
Wagyu 40 días maduración	225/kg
<i>Wagyu – 40 days dry aged</i>	

Guarniciones de la casa | *House Sides*

Verduras de raíz a la parrilla	9
<i>Grilled root vegetables</i>	
Patatas fritas	9
<i>French fries</i>	
Puré de patata	9
<i>Mashed potatoes</i>	
Pimientos del piquillo	12
<i>Piquillo peppers</i>	
Pan	3,5
<i>Bread</i>	
*Suplemento de caviar	32
<i>Caviar add-on</i>	

Dulce final

Torrija, caramelo de miso y espuma de mantequilla <i>Torrija, miso caramel & butter foam</i>	11
Manzana en texturas y helado de sidra <i>Apple textures & cider ice cream</i>	10,5
Mago, fruta de la pasión y kalamansi <i>Mango, passion fruit & kalamansi</i>	10,5
Euskal gaztak: selección de quesos de la zona <i>Euskal gaztak: selection of local cheeses</i>	16



PAGUE AQUÍ CON PUNTOS MELIÁREWARDS / PAY HERE WITH MELIÁREWARDS POINTS
Infórmese en recepción / More information at reception.

250℥ = 1€/€

Este restaurante tiene información sobre alérgenos disponible bajo petición.
Este establecimiento lleva a cabo el cumplimiento del real decreto 1410/2006
de 1 de diciembre sobre prevención de la parasitosis por anisakis.

*This restaurant has allergens information available upon request.
This establishment complies with Royal Decree 1410/2006
of 1 December on the prevention of anisakis parasitosis.*

MELIÀ BILBAO