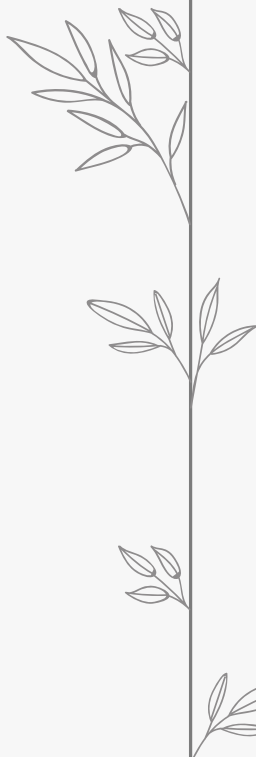


FOODOCK

ME NÚ



APERITIVO

NUESTRO VERMOUTH PREPARADO

Martini Rojo, Campari, angostura y nuestro ingrediente secreto

CROQUETA DAY

Nuestra receta diaria

ENTRADAS

MAKI DE GILDA

Maki relleno de Gilda tradicional, tartar de bacalao y espuma de pil-pil

MICUIT Y NIGIRI

Micuit caramelizado y nigiri de rosbif de pato con gel de manzana

MEJILLONES AL VAPOR

Servidos con una pócima Bascook

PLATOS INDIVIDUALES

HUEVO ECO

Cocinados a baja temperatura y fritos con Parmentier trufada, hongos y trigueros

BACALAO CONFITADO

Bacalao confitado acompañado con un guiso de sepia y pil-pil de tintas

SOLOMILLO A LA BRASA

Al punto, poco hecho o como más te guste con foie a la plancha y patata panadera

POSTRE

TORRIJA

Nuestra torrija dorada con crumble de galleta y helado de espéculos

CAFÉ O INFUSIÓN

Café a tu gusto

LONDON GIN

Ginebra estilo London dry combinada como tu quieras

73€ IVA INCLUIDO - BEBIDA APARTE

83€ IVA INCLUIDO - BEBIDA INCLUIDA

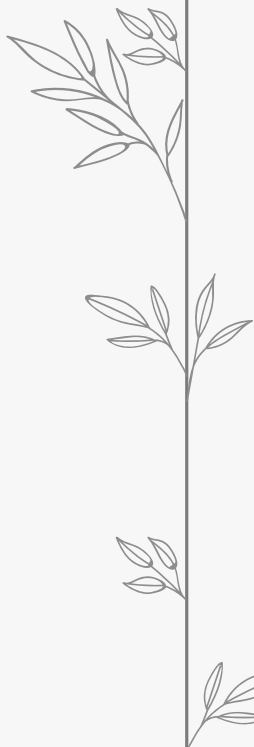
1/2 BOTELLA DE VINO POR PERSONA (SELECCIÓN DE BODEGA BASCOOK)

MENÚ DISPONIBLE SOLAMENTE PARA MESAS COMPLETAS

DISPONIBLE DE 13:00 A 15:45 Y DE 20:00 A 22:45

FOODOCK

ME NUA



APERITIBOA/GOSEGARRIA

GURE BERMUT PRESTATUA

Martini Gorria, Campari, Angostura eta gure isilpeko osagaia

KROKETA DAY

Eguneko errezeta

HASIERAKOAK

GILDA MAKIA

Gildaz betetako Makiak, bakailao-tartarea eta pil-pil aparra

MIKUITA ETA NIGIRIA

Karamelizatua, ahate-rosbifeko nigiria eta sagar-gela

MUSKUILUAK LURRUNETAN

Bascook edabearekin

PLATER NAGUSIAK

EKO ARRAUTZA

Tenperatura baxuan kozinatua, Parmentier trufatua, ondoak eta Marmitako pil-pila

BAKAILAO KONFITATUA

Bakailao melatua, txibia jakia eta tintazko pil-pila

AZPIZUNA

Txingarretan erreta, foie-grasa plantxan eta panadera patatekin zerbitzatua

POSTREA

TORRADA

Gure Torrada horitua gaileta-crumblearekin eta Speculoos izozkia

KAFEA EDO INFUSIOA

Eskatu gehien gustatzen zaizun moduan egina

LONDON GIN

London dry estiloko Ginebra, zuk nahi bezala konbinatua

73€ BEZA BARNE - EDARIA APARTE

83€ BEZA BARNE - EDARIA BARNE

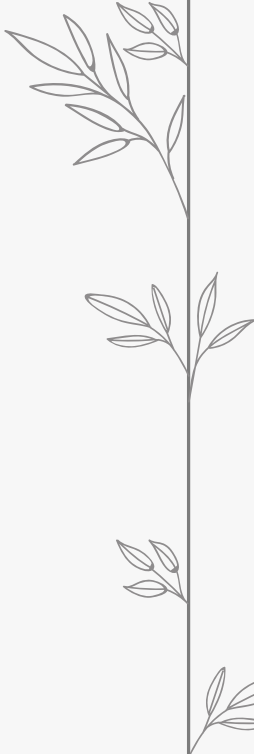
PERTSONAKO 1/2 ARDO BOTILA (BASCOOK UPATEGIA)

MENUAK MAHAI OSOETARAKO BAKARRIK ESKAINIKO DIRA

ERABILGARRI 13:00-ETIK 15:45-TARA ETA 20:00-ETATIK 22:45 -TARA

FOODOCK

ME NU



APERITIF

OUR PREPARED VERMOUTH

Martini Rojo, Campari, angostura y nuestro ingrediente secreto

APPETIZER: CROQUETTE DAY

Nuestra receta diaria

STARTERS

GILDA MAKIS

Gilda Makis, Cod tartar and pil-pil foam

MICUIT FOIE-GRASS

Caramelized micuit, duck rosbif nigiri and apple gel

STEAMED MUSSELS

Served with Bascook potion

MAIN COURSE

ECO EGG

Accompanied by a Truffled Parmentier, Boletus and Wild Asparagus

CONFIT CODFISH

Confit Cod with squid Stew and ink pil-pil sauce

GRILLED SERLOIN

With grilled foie grass and sliced potatoes

DESSERT

TORRIJA

Traditional Easter dessert. Slice of French Bread, soaked in infused milk and caramelized

COFFEE OR INFUSION

Ask as you like

LONDON GIN

London dry style Gin combined as you want

*Gilda: Traditional Basque PINTXO

*Pil-Pil: Traditional Basque sauce usually served with codfish

73€ VAT INCLUDED - DRINKS NOT INCLUDED

83€ VAT INCLUDED - DRINKS INCLUDED

1/2 BOTTLE OF WINE PER PERSON (BASCOOK WINE CELLAR)

MENUS SERVED FOR FULL TABLES

MENUS ARE AVAILABLE FROM 13:00 TO 15:45 AND FROM 20:00 TO 22:45