

PARA COMENZAR

Ceviche a la Peruana De Salmón o Mixto.	\$	9.900
Tataki Salmón en salsa Ponzu, jengibre y cebollín.	\$	9.900
Tabla Mediterránea Tapas de Camarón y Queso Brie, Trozos de tortilla española con queso, Jamón serrano con palta, Berenjenas y tomates confitados, Queso fresco con tomate y ají verde, aceitunas.	\$ 1	14.900
Tortilla Española Papas y Cebollas confitadas.	\$	4.900
Pizzas a la Piedra Jamón Serrano y Palta, Verduras y Camarones, Mozzarella, Albahaca y Aceitunas.	\$	6.900
Tabla de Jamón Serrano Serrano acompañado con Tomaca.	\$	9.900
Tabla de Jamón Ibérico Jamón Ibérico Puro de Bellota acompañado con Tomaca.	\$ 1	16.900
Pulpo al Olivo Pulpo del Norte con Crema de Aceitunas del Valle de Azap.	\$	8.900
Camarones Pil Pil Camarones salteados en aceite al ajillo.	\$	8.900

ENSALADAS

Filete oriental

\$10.900

Macerado en especias chinas en una base de lechugas orgánicas, hilos de zanahoria, pimiento rojo y salsa de caramelo de Rocotó y Jengibre.

Pollo y Camarón

\$ 8.900

Con Quinoa Blanca, Lechugas, Apio, Palta, Nabo, Hilos de Zanahorias y Salsa César.

Camarones crocantes

\$ 7.900

Camarones en salsa de spring rolls ,Lechugas orgánicas, cebolla, hilos de zanahoria, hojas de cilantro en dressing de sésamo.

Ensalada de Merluza

\$10.900

Ensalada verde con lomitos de Merluza y Vinagreta de alcaparrones y espárragos con huevo a la copa.

SÁNDWICH

Hamburguesa Vegana

\$ 6.900

Hamburguesa de Garbanzos, Tomate, Lechuga Jalapeño, Mayonesa Vegana y Papas Fritas.

Filete criollo

\$ 9.900

Filete salteado con Cebolla, Champiñones, Pimentón, Palta y Queso mozzarella en Pan Baguette.

Pollo col

\$ 7.900

Con Tocino, Lechuga, Tomate, Coleslaw, Mayonesa en Pan Burger.

PASTAS

· Spaghettis a la española

\$ 8.900

Champiñones al ajillo cubiertos en Jamón Serrano.

Risotto de la casa

\$ 9.900

Arroz en tinta de Calamar con Pulpo con salsa de perejil.

Pasta del dia

\$ 8.900

Filete porcini 250 grs de filete con Papardelles y salsa Funghi Porccini. Plateada Estofada en Vino tinto con puré de papas. Filete saltado Filete al wok con Cebollas Ají, Papas fritas y timbal de palta.

PESCADOS	
Merluza Austral Con emulsión de Ají amarillo, Camarones y habas sobre papas mortero.	\$ 10.900
Salmón de Puerto Montt Sobre puré de Zanahorias al Cardamomo y Reducción de Aceto.	\$ 10.900
Fish & Chip con pescado del día Salsa tártara, Ensalada criolla y Papas fritas.	\$ 10.900
Chaufa con camarones Arroz salteado y verduras.	\$ 10.900

VEGETARIANOS	
Carpaccio de Zucchini Zapallito Italiano con Queso de Cabra, taboulé de Brócoli y tostada de Palta al eneldo.	\$ 7.900
Chaufa de Quinoa — Quinoa con especias Chinas y Champiñones grillados.	\$ 7.900
Ensalada de Lentejas Lentejas con Queso de cabra fundido y vinagreta de Miel y Trufa.	\$ 7.900

POSTRES

Receita familiar de flan de zapallo	\$ 3.900
Creme Brulée de Algarrobina	\$ 3.900
Brownie con Helado Artesanal	\$ 3.900
Helados Artesanales de la casa	\$ 3.900

PARA BEBER

Agua Bidasoa Best Drink "Carafe" 750cc		\$ 900
Perrier 330 cc		\$ 2.500
San Pellegrino 250cc/750cc	\$ 2.500 /	\$ 3.900
Evian 330cc/750cc	\$ 2.500 /	\$ 4.200
Limonada de la casa		\$ 2.800
Jugos naturales		\$ 2.800
Ki-way (energizante 100% natural)		\$ 1.900
Bebidas gaseosas/agua mineral nacional		\$ 1.900

CAFETERÍA

Te Dammann Freres	\$	2.400
Infusión de hierbas	\$	1.400
Café Expresso	\$	1.800
Café Cortado (pequeño/grande) \$ 2.0	000 / \$	2.500
Capuccino	\$	2.000
Ristretto	\$	1.800
Macchiato	\$	2.000

COMIDA QUE SANA



ENTRADAS

Ceviche Vitamínico Coliflor, Broccoli, Jengibre, Rocoto, Cebolla Morada.	\$ 4.900
Ceviche de Cochayuyo Cebolla Morada, Rocoto, Jengibre, Cilantro.	\$ 5.900
Canelones de Zucchini Rellenos de Berenjena sobre Coliflor Crocante.	\$ 7.900
Tabla de Quesos Vegetales Finas Hierbas, Merkén Ahumado, Parmesano, Azul de Spirulina.	\$ 11.900

FONDOS / ENTRÉES

Ensalada Bidasoa Hojas verdes, Verduras Asadas, Brotes de Arveja y semillas de Zapallo.	\$ 6.900
Pasta de Zucchini Con pesto de Albahaca, Nueces, Tomates Cherry y tapenade de aceitunas.	\$ 7.900
Pimientos del Piquillo Rellenos de pino de champiñones sobre salsa Vizcaína.	\$ 9.900
Risotto de Arroz de Coliflor Con Setasztrufadas y queso de Castañas de Cajú.	\$ 9.900

POSTRES SIN AZÚCAR

Bombones de Brownie 80 % Cacao	\$ 4.900
Domo de avellana relleno con salsa de maracuyá, arena de chocolate y cocadas	\$ 4.900

Nota: Porque tu Salud y la del Medioambiente nos importa , nuestro equipo ha desarrollado una variedad de recetas bajas en carbohidratos que no contienen productos animales. Estas recetas ayudan a reducir la inflamación de tu cuerpo , la cual está asociada a la mayoría de las enfermedades. Por otro lado, en el esfuerzo de empezar a construir una "Gastronomía Sustentable", estas recetas están basadas en plantas para ayudar a proteger al eco-sistema de la deforestación, el sobre consumo de agua, la contaminación y la extinción de las especies ocasionados principalmente por la Industria Ganadera. Si te interesa conocer más acerca de nuestra iniciativa , escríbenos a : as@hotelb.cl

B

BIDAS OA HOTEL & RESTAURANT

Av. Vitacura 4873, Vitacura - Santiago Teléfono :2421525 Horarios: Lunes a Domingo de 7:00AM a 10:30PM www.hotelbidasoa.cl