



B

B I D A S O A
HOTEL & RESTAURANT

B

B I D A S O A
HOTEL & RESTAURANT

COMIDA QUE SANA



ENTRADAS

Ceviche Vitamínico Coliflor, Bróccoli, Jengibre, Pimentón, Cebolla Morada.	\$ 4.900
Ceviche de Cochayuyo Cebolla Morada, Pimentón, Jengibre, Cilantro.	\$ 5.900
Ensalada Probiótica Repollo morado fermentado en salsa zen, queso vegetal envueltos en finas hierbas, nueces activadas y caramelizadas.	\$ 8.900
Ensalada Bidasoa Hojas verdes, Verduras Asadas, Brotes de Arveja y semillas de Zapallo.	\$ 7.900

FONDOS / ENTRÉES

Pasta de Zucchini Con pesto de Albahaca, Nueces y Tomates Cherry.	\$ 8.900
Pimientos del Piquillo Rellenos de paté de champiñones sobre salsa Vizcaína.	\$ 9.900
Risotto de Arroz de Coliflor Con Setas trufadas y queso de Castañas de Cajú.	\$ 9.900
Pizza de Cáñamo Proteíca (30grms de proteína) Masa de harina de semilla de Cáñamo, linaza, almendra y zucchini con tapenade de tomate deshidratado, brócoli, corazones de alcachofa, aceitunas y queso de levadura.	\$ 9.900

POSTRES SIN AZÚCAR

Bombones de Brownie 80 % Cacao	\$ 4.900
Pirámide de chocolate rellena de pasta de maní tostado Avellana europea y semillas de sésamo.	\$ 5.500
Pannacotta del futuro formulada a base de leches vegetales, vainilla y crocante de sésamo	\$ 5.500

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.

* Por favor notificar a garzón alergias alimenticias

B

BIDASOA
HOTEL & RESTAURANT

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

POSTRES

Receta familiar de flan de zapallo	\$ 4.500
Creme Brulée de Algarrobina	\$ 4.500
Brownie con Helado Artesanal	\$ 4.500
Helados Artesanales de la casa	\$ 4.500

PARA BEBER

Prisma water con o sin gas 500cc	\$ 1.800
San Pellegrino 750cc	\$ 4.200
Evian 750cc	\$ 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 Espresso	\$ 1.800
Café Cortado (pequeño/grande)	\$ 2.000 / \$ 2.500
Capuccino	\$ 2.000
Ristretto	\$ 1.800
Macchiato	\$ 2.000

PARA COMENZAR

Ceviche a la Peruana De Salmón o Mixto.	\$ 10.900	\$ 12.900
Tataki Salmón en salsa Ponzu, jengibre y cebollín.		\$ 10.900
Tortilla Española Papas y Cebollas confitadas.		\$ 5.500
Pizzas a la Piedra Jamón Serrano y Palta / Verduras y Camarones / Mozzarella, albahaca y aceitunas.		\$ 7.900
Tabla de Jamón Serrano Serrano acompañado con Tomaca.		\$ 10.900
Tabla de Jamón Ibérico Jamón Ibérico Puro de Bellota acompañado con Tomaca.		\$ 16.900
Pulpo al Olivo Pulpo del Norte con Crema de Aceitunas del Valle de Azapa.		\$ 10.900
Camarones Pil Pil Camarones salteados en aceite al ajillo.		\$ 8.900

ENSALADAS

Filete oriental Macerado en especias chinas en una base de lechugas orgánicas, hilos de zanahoria, pimiento rojo y salsa de caramelo de Rocoto y Jengibre.	\$11.900
Pollo y Camarón Con Quinoa Blanca, Lechugas, Apio, Palta, Nabo, Hilos de Zanahorias y Salsa César.	\$ 9.900
Camarones crocantes Camarones en salsa de spring rolls, Lechugas orgánicas, cebolla, hilos de zanahoria, hojas de cilantro en dressing de sésamo.	\$ 8.900
Ensalada de Merluza Ensalada verde con lomititos de Merluza y Vinagreta de alcaparrones y espárragos con huevo a la copa.	\$11.900

SÁNDWICH

Filete criollo Filete salteado con Cebolla, Champiñones, Pimentón, Palta y Queso mozzarella en Pan Baguette.	\$10.900
Pollo col Con Tocino, Lechuga, Tomate, Coleslaw, Mayonesa en Pan Burger.	\$ 8.900
Hamburguesa Vegana Hamburguesa de Garbanzos, Tomate, Lechuga Jalapeño, Mayonesa Vegana y Papas Fritas.	\$ 7.900

PASTAS

Spaghetis a la española Champiñones al ajillo cubiertos en Jamón Serrano.	\$ 9.900
Risotto de la casa Arroz en tinta de Calamar con Pulpo con salsa de perejil.	\$ 10.900
Pasta del dia	\$ 9.900

CARNES

Filete porcini 250 grs de filete con Papardelles y salsa Funghi Porccini.	\$ 13.900
Plateada Estofada en Vino tinto con puré de papas.	\$ 11.900
Filete saltado Filete al wok con Cebollas, Aji, Papas fritas y timbal de palta.	\$ 12.990

PESCADOS

Merluza Austral Con salsa verde de Camarones y habas sobre papas mortero.	\$ 12.900
Salmón de Puerto Montt Sobre puré de Zanahorias al Cardamomo y Reducción de Aceto.	\$ 12.900
Fish & Chip con pescado del día Salsa tártara, Ensalada criolla y Papas fritas.	\$ 12.900
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.	\$ 8.900
Chaufa de Quinoa Quinoa con especias Chinas y Champiñones grillados.	\$ 8.900
Ensalada de Lentejas Lentejas con Queso de cabra fundido y vinagreta de Miel y Trufa.	\$ 8.900