

Entrants / Entrantes / Starters

<p>Pa de coca amb tomàquet i oli d'oliva verge Pan de coca con tomate y aceite de oliva virgen <i>Bread with tomato and olive oil</i></p>	2,50€
<p>Xips de carxofes (de temporada) Chips de alcachofas (en temporada) <i>Artichoke Chips (seasonal)</i></p>	7,75€
<p>1/2 ració de pernil ibèric de gla 1/2 ración de jamón ibérico de bellota <i>50gr Acorn fed Iberian Ham</i></p>	13,50€
<p>Anxoves del cantàbric amb el seu oli d'oliva Anchoas del cantábrico con su aceite de oliva <i>Cantabrian Anchovies in Olive Oil</i></p>	2 €/ud
<p>Mixt de pernil i anxoves sobre pa de coca Mixto de jamón y anchoas sobre pan de coca <i>Ham and Anchovie Ciabatta roll</i></p>	10,00€
<p>Filet de vedella saltejat amb allada Salteado de solomillo de ternera con unos ajos <i>Pan fried Sirloin with garlic flakes</i></p>	10,75€
<p>Cruixent d'albergínies amb mel mil flors i formatge de cabra Crujiente de berenjenas con miel mil flores y queso de cabra <i>Crispy eggplant chips with goat's chesse and wildflower honey</i></p>	7,75€
<p>Paella de gambes amb allada i el seu bitxo Sartén de gambas al ajillo con su guindilla <i>Garlic Prawns with Spanish red chili</i></p>	7,50€
<p>Truita de bacallà i bitxo Tortilla de bacalao y piparras <i>Cod omelette</i></p>	8,50€
<p>Ventresca de bonítol, tomàquet de temporada i olives de Kalamata Ventresca de bonito, tomate de temporada y olivas de Kalamata <i>Tuna belly, seasonal tomato and Kalamata olives</i></p>	10,50€
<p>Amanida de fruits vermells, foie i broqueta tibia de llagostins amb la seva vinagreta de fruits secs. Ensalada de frutos rojos, foie y broqueta tibia de langostinos con su vinagreta de frutos secos <i>Red berries salad, foie gras and prawn skewer with dried fruit vinaigrette</i></p>	12,50€
<p>Pop a la brasa amb melós de tubercles i pebre vermell picant de la Vera Pulpo a la brasa con meloso de tubérculos y pimentón picante de la Vera <i>Grilled octopus, root vegetables cream and spicy paprika</i></p>	11,75€

Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluido
VAT included

(+34) 93 317 01 24
Plaza Nova, 3 / 08002 Barcelona
bilbaoberia.es / reservas.plazanova@grupobilbaoberia.com

Peixos / Pescados / Fish

Bacallà confitat amb ceps, alls tendres i espàrrecs de marge Bacalao confitado con ceps, ajos tiernos y espárragos trigueros <i>Confit of Cod with mushrooms, spring garlic and asparagus.</i>	15,00€
Clatell de lluç a la donostiarra Cogote de merluza a la donostiarra <i>Hake nape "Donostiarra" style</i>	14,90€
Llenguado a la planxa amb verdures Lenguado a la plancha con verduras <i>Grilled Sole with vevs</i>	23,00€
Cua de rap al forn Colita de rape al horno <i>Roasted monkfish tail</i>	21,00€
Tronc de lluç "hondarresa" Tronco de merluza "hondarresa" <i>Hake "hondarresa" style</i>	19,90€
"Ragout" de rap amb bolets i gambetes "Ragout" de rape con setas y gambitas <i>Monkfish "Ragout" with mushroom and prawns</i>	21,50€

Carns / Carne / Meat

Filet de vedella a la pedra amb els seus pebrots de Padró Solomillo de ternera a la piedra con sus pimientos de Padrón <i>Grilled Veal sirloin and Padron peppers</i>	21,00€
Secret ibèric de gla al forn "josper" amb les seves verdures Secreto ibérico de bellota al josper con sus verduras <i>Charcoal roasted Iberian pork fillet</i>	13,75€
Pedrers de vedella a la brasa i cruixents Mollejas de ternera braseadas y crujientes <i>Braised veal sweetbread</i>	14,75€
Mitjana de vaca al tall amb "piquillos" i patates Chuletón de vaca al corte con piquillos y patatas <i>Charcoal roasted large beef steak with potato and Padrón pepper</i>	40€ /Kg
Confit d'ànec "crocant" amb crema de taronja xineses Confit de pato "crocant" con crema de naranjas chinas <i>Duck confit with chinese orange compote</i>	12,00€

Pintxos / Pintxos

1,75€ lud

Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluido
VAT included

(+34) 93 317 01 24
Plaza Nova, 3 / 08002 Barcelona
bilbaoberia.es / reservas.plazanova@grupobilbaoberia.com

Arrossos / Arroces / Rice

Paella de peix i marisc Paella de pescados y mariscos <i>Fish and seafood Paella</i>	15,00€
La nostra paella amb llamàntol Nuestra paella con bogavante <i>Lobster Paella</i>	19,50€
Paella mixta Paella mixta <i>Fish and Meat Paella</i>	15,00€

Qüestió d'ous / Cuestión de huevos / Eggs

Trencadissa d'ou amb pernil ibèric Huevos rotos con jamón ibérico <i>Fried eggs with iberian ham</i>	7,50€
Trencadissa d'ou amb salmó fumat Huevos rotos con salmón ahumado <i>Fried eggs with smoked salmon</i>	7,50€
Ous fregits vermells (xistorra) Huevos fritos rojos (chistorra) <i>Fried eggs with Txistorra</i>	7,50€
Ous fregits negres (botifarró d'arròs) Huevos fritos negres (morcilla de arroz) <i>Fried eggs with Spanish rice black pudding</i>	7,50€

Pels més petits / Para los más peques / Kids menu

Canelons de la yaya Canelones de la yaya <i>Meat cannelloni</i>	7,80€
Pasta amb salsa de tomàquet Pasta con salsa de tomate <i>Pasta with tomato sauce</i>	7,50€
Pit de pollastre amb patates Pechuga de Pollo con patatas <i>Grilled chicken fillet with fried potatoes</i>	7,50€

Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluido
VAT included

(+34) 93 317 01 24
Plaza Nova, 3 / 08002 Barcelona
bilbaoberia.es / reservas.plazanova@grupobilbaoberia.com

Postres / Desserts

<p>Canyetes de Santiago Cañitas de Santiago <i>Artisan cream stuffed pastry</i></p>	4,50€
<p>Llet fregida del Bilbao Berria Leche frita de Bilbao Berria <i>Bilbao Berria fried Milk</i></p>	3,75€
<p>Tulipa de fruits vermells amb xarrup de Yuzú Tulipa de frutos rojos con sorbete de Yuzú <i>Red berries and Yuzu sorbet</i></p>	4,95€
<p>Flamejat de fruites de temporada al "Grand Marnier" amb cremós de canyella Flameado de frutas de temporada al "Grand Marnier" con cremoso de canela <i>Seasonal fruit Flambé with "Grand Marnier" and cinnamon curd</i></p>	4,95€



Preus amb IVA inclòs
Precios con IVA incluido
VAT included

(+34) 93 317 01 24
Plaza Nova, 3 / 08002 Barcelona
bilbaoberria.es / reservas.plazanova@grupobilbaoberria.com