



CAFÉ IRUÑA

El Café Iruña, inaugurado por Severo Unzué Donamaria el 7 de julio de 1903, festividad de **San Fermín**, como homenaje a la ciudad que le da su nombre*, es un símbolo de la Villa de Bilbao, tanto por ser un punto de encuentro sociocultural como por sus peculiares características arquitectónicas y ornamentales de estilo neomudéjar o neo morisco. Destaca la calidad de sus azulejos, la decoración de inspiración mudéjar, con techos policromados y una abundante colección de pinturas murales.



El Café Iruña fue declarado "Monumento Singular", en 1980, "Premio Special Award Café Crème Mejores Cafés de Europa", en 2000 y "Premio del Turismo Vasco", en 2001.

* IRUÑA, en euskara (lengua vasca) Pamplona.

CARTA DE NOCHE

Ensalada de ventresca de bonito, piquillo, cebolleta y guindillas de ibarra.....	14,00 €
Ensalada de mousseline de jamón con lascas de Idiazabal.....	13,00 €
Ensaladilla rusa Iruña con salmón y langostinos.....	14,00 €
Tabla de jamón ibérico con picos.....	19,00 €
Tabla de quesos variados.....	14,00 €
Surtido de ibéricos.....	21,00 €
Antxoas del Cantábrico en aceite de oliva virgen.....	21,00 €
Croquetas caseras (12 uds. cóctel).....	11,00 €
Pulpo a la plancha con cremoso de patata al pimentón de la Vera.....	16,00 €
Revuelto de huevos de caserío con Boletus.....	14,00 €
Risotto de verduras y langostinos.....	12,00 €
Habitas baby con jamón ibérico.....	14,00 €
Lomo de bacalao con pisto y salsa pil pil.....	15,00 €
Pimientos rellenos de txipiron.....	12,50 €
Suprema de merluza a la bilbaína con pimientos asados.....	15,00 €
Entrecot con su guarnición.....	16,00 €
Codillo asado con lombarda y compota de manzana.....	12,00 €
Tronco de solomillo sobre hojaldre con espárragos trigueros y salsa tostada.....	21,00 €
Tartas de nuestro obrador.....	5,00 €
Helados artesanos.....	4,00 €
Zumo de naranja.....	4,00 €
Sorbete al gusto.....	4,00 €
1/2 Tabla de quesos con sus golosinas.....	8,00 €



Accede a la información sobre los ingredientes y alérgenos de nuestra oferta Gastronómica

I.V.A. INCLUIDO

MENÚ DE NOCHE (Mesa completa, mínimo 2 personas)

APERITIVO DEL CHEF

.....

AL CENTRO

Surtido de ibéricos
con picos al aceite de oliva
Croquetas caseras

.....

A ELEGIR

Bacalao a la vizcaína
Pimientos rellenos de txipiron
Entrecot con su guarnición
Codillo con lombarda y
compota de manzana

.....

Tartas de nuestro obrador
Zumo de naranja
Sorbete al gusto
Helados artesanos

.....

Pan, Agua, Vino crianza Rioja
Txakoli, Verdejo



29€
IVA
INCLUIDO