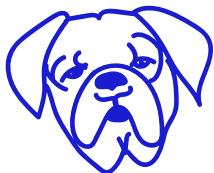




AQUÍ,  
CELEBRAMOS UNA COCINA  
CONVIVIAL Y CREATIVA,  
QUE COMBINA PRODUCTOS  
LOCALES,  
ESTACIONALIDAD Y  
GENEROSIDAD,  
PARA OFRECER  
UNA EXPERIENCIA  
GASTRONÓMICA  
QUE REFLEJA  
UN ESPÍRITU VIBRANTE.



# LE BADA

## BORDEAUX

Horarios : 12h00-14h30 | 19h00-22h30

### FÓRMULA DEL MEDIODÍA\*

Entrada + plato del día	24€
o	
Plato del día + postre del día	

Entrada + plato + postre del día	32€
----------------------------------	-----

\* Disponible de lunes a viernes,  
solo al mediodía

### FINGER FOOD 11H30-22H30

Tempura de verduras, salsa ponzu	9€
Camembert AOP empanado, salsa green goddess	9€
Pan artesanal con rillettes de pato y salsa a la royal	16€
Pollo frito, salsa Sriracha	12€
Croquetas de queso y jamón	15€
Tabla de embutidos del Suroeste 160g	15€
Tabla de quesos del Suroeste AOP 160g	17€
Tabla mixta 160g	17€

¿Lo acompañamos? Con Château Belleruche +25€

### MENÚ INFANTIL

Hasta 12 años

Hamburguesa de ternera o pescado empanado con patatas fritas o verduras	15€
+	
Churros o helado	
+	
Sirope con agua	

### ENTRADAS

Entrada del día*	10€
Sopa de cebolla reinventada, brioche esponjoso con emmental	11€
Puerro a la vinagreta y sus condimentos	11€
Huevo perfecto, espuma de champiñón, parmesano	10€
Zamburiñas gratinadas, salsa trufada y crujiente de parmesano	15€

### PLATOS

Plato del día *	18€
Ensalada César	20€
Curry thaï de lentejas, crema de tofu ahumado y aceite de chili	19€
Conchiglioni rellenos de ricotta, sobre crema de calabaza	19€
Croque Bada, jamón de Bayona IGP, Ossau-Iraty, bechamel al pimiento de Espelette opción vegetariana	20€

Lomo de lubina de la bahía de Arcachon, zanahorias en texturas y sumac	25€
Basque Bacon Burger (ternera de Limousin 140g), cebolla confitada, queso de oveja, patatas fritas	21€
Medallón de solomillo de ternera francesa, salsa bordelesa, patatas nuevas	28€
Magret de pato del Gers, condimento de manzana y azafrán, membrillo glaseado	25€
¿Lo acompañamos? Con Charlotte y Jean-Baptiste Sénat +8€	

### POSTRES

Postre del día *	10€
Churros caseros, salsa de chocolate	9€
Brownie, helado de caramel y espuma	10€
Baba Mojito	11€
First Riz, arroz con leche, vainilla y caramelo	10€
¿Lo acompañamos? Con calvados +7€	
La Feel Good Touch Café o thé Gourmand (3 mini postres caseros)	12€
La Fancy Touch Champagne Gourmand (3 mini postres caseros)	20€

Vegetariano  
 Vegano

Frutas, verduras y pescados del Suroeste. Carnes de origen francés. Precios netos, IVA incluido, servicio incluido.

Nuestros platos pueden contener alérgenos no especificados; el equipo está a tu disposición para cualquier consulta.