



**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

Horario: 12:00 - 14:30 | 19:00 - 22:30

## MENÚ DE ALMUERZO\*

Entrante + Plato principal	24€
o	
Plato principal + Postre	
Entrante + Plato principal + Postre	32€

\*Disponible de lunes a viernes, solo al mediodía



## FINGER FOOD 11:30-22:30

Polenta frita con chutney de tomate	 9€
Trío de mezze con focaccia: tapenade, hummus especiado, crema de tofu con yuzu	  11€
Rillettes de pato de Las Landas	13€
Pollo crujiente con salsa BBQ de romero	13€
Arancini de piquillos, parmesano y mayonesa de wasabi	11€
Buñuelos de verduras con salsa agridulce picante	  10€
Tabla mixta de embutidos y quesos	25€
<i>Acompáñalo con Château Belleruche +25€</i>	
Ensalada Bada - salsa César, pollo de corral, lechuga romana, tomates confitados, pepinillos, parmesano	20€
<i>Opción vegetariana disponible</i> 	
Deli Bada - pan de molde, pastrami, coleslaw, pepinillos, cebolla, patatas fritas	21€
<i>Opción vegetariana disponible</i> 	
Churros caseros con salsa de chocolate	9€

## MENÚ INFANTIL Hasta 12 años 15€

Hamburguesa de ternera o pescado rebozado	
Acompañado de patatas fritas o verduras	
+	
Churros o helado	
+	
Agua con sirope	

## ENTRANTES

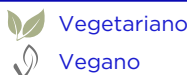
Entrante del día *	10€
Mezcla de remolachas, caviar de remolacha al Oporto, trigo sarraceno inflado	 11€
Espárragos a la parrilla de la región de Las Landas, beurre blanc con limón negro, mostaza rizada	 13€
Huevo perfecto, crema de guisantes, panceta de cerdo Kintoa	11€
Gravlax de trucha del País Vasco, vinagreta de yuzu, trufa y setas	14€

## PLATOS PRINCIPALES

Plato del día *	18€
Orzotto con espárragos - brotes de primavera, feta, semillas de girasol, ajo silvestre y ensalada de hierbas	 22€
Pasta fresca - setas trompeta de la muerte, queso Ossau-Iraty y aceitunas Kalamata	  22€
Corvina confitada a la salvia - cremoso de leche de coco y pepino, ensalada de quinoa roja y eneldo	25€
Bacon Burger - carne de vaca Limousin, chutney de cebolla, tomme de oveja, verduras crudas, ketchup de piquillos, patatas fritas	21€
<i>Opción vegetariana disponible</i> 	
Mi-cuit de ternera de Vignasse al saté, arroz redondo con miel y sidra, verduras con ponzu, cacahuets y cilantro	27€
Panceta de cerdo Ibañama confitada de Mayté, muselina de batata con lima, zanahorias baby con sumac	24€
<i>Acompáñalo con Charlotte et Jean-baptiste Sénat +8€</i>	

## POSTRES

Postre del día *	10€
Profiteroles de vainilla con salsa de chocolate	10€
Corona de crema de fresa, con chantilly de albahaca, helado de albahaca y masa quebrada	11€
First Riz - arroz con leche de coco, mango confitado, gel de maracuyá y espuma de coco	10€
<i>Acompáñalo con Calvados Sour +7€</i>	
La Feel Good Touch	12€
<i>Café o té gourmand con 3 mini postres caseros)</i>	
<i>Con una copa de champán +8€</i>	
Tabla de quesos del suroeste de Francia	13€



Frutas, verduras y pescado del suroeste. Carnes de origen francés. Los precios incluyen IVA y servicio.

Nuestros platos pueden contener ingredientes crudos y/o alérgenos no indicados en la lista de ingredientes. Nuestro equipo está a su disposición para cualquier consulta.