

bidebide

Faites votre réservation:
Plaza Euskal Herria 1, 943 23 11 00

AMUSE - BOUCHES

Assiette de charcuterie ibérique
Crevettes rouges grillées charcuterie ibérique
Poulpe grillé sur parmentier de pomme de terre et piquillo
Patatas bravas (pommes de terre sauce piquante)
Pommes de terre à l’aïoli
Trois sauces pommes de terre (brava, aioli et roquefort)
Tempura de légumes
Oeuf au plat et champignons
Oeuf au plat et jambon
Risotto crémeux de champignons au parmesan
Calamar grillé et sa réduction
Calamars en beignet
Anchois “Papillon” de Mutriku
Foie de canard à la pomme et au porto
Croquette de jambon
Joue de porc ibérique au vin rouge et purée de pommes de terre
Bouillon

SALADES

1	Salade mixte complet
2	Salade BideBide: laitue variée, fromage de chèvre confit, caramel de Modène, tomate cherry, raisins secs et noix
3	Salade de tomates de saison
4	Salade tiède de pâtes aux langoustines et aux cèpes
5	Salade de calamars à la vinaigrette à l’encre
5 ^B	Salade tiède, civelles et txangurrito

RIZ ET PATES

6	Risotto aux champignons grillés et parmesan
7	Riz crémeux marinière aux palourdes
8	Fettuccine aux cèpes et langoustines
8 ^V	Nouilles sautées aux légumes pas de poulet au chili doux
9	Fettuccine à la carbonara au parmesan
10	Fettuccine bolognaise au fromage gratiné
12	Riz marinière*
13	Riz noir aux calamars à l’aïoli*
14	Riz au bouillon de fruits de mer*
15	Riz aux petits légumes,poulet et autres viandes*
15 ^B	Viande et légumes fideua*
16	Soupe de riz au homard** du pays*
17	Riz sec au homard** du pays*

* Pour deux personnes minimum (prix par personne)
** Selon marché. Consulter.

TOASTS

18	Toast ‘pantumaca’ et jambon ibérique
19	Toast au fromage de chèvre, poitrine et oignon caramélisé
21	Toast au méli mélo de poivrons grillés au thon à l’huile d’olive
22	Toast aux œufs brouillés avec champignons et frites
22 ^C	Toast aux oeufs sur le plat, jambon ibérique et frites

CROQUE-MONSIEUR ET HAMBURGERS

23	Croque-monsieur BideBide: bacon, fromage, blanc de volaille, oeuf au plat, tomate, mayonnaise et frites
24	Hamburguer: entrecôte gourmet, fromage, bacon, oeuf au plat et frites
24 ^B	Hamburguer: entrecôte gourmet, bacon, cheddar fromage, cornichon, notre sauce BideBide et frites
24 ^V	Burger végétalien: laitue, tomate, guacamole, mayonnaise fumée, oignon frit et frites

ASSIETTES COMPOSÉES

31	Colin grillé, salade, poivre vert et pommes de terre boulangères
32	Blanc de volaille grillé, brouillade aux cèpes et poivrons rouges
33	Filet de porc, oeuf au plat, frites et croquette
34	Boulettes de viande, oeuf au plat et frites
35	Côtelettes d’agneau, frites et salade de laitue
36	Escalope, croquette et frites
37	Entrecôte, frites et salade
38	Filet avec cèpes, piquillos, poivrons et pommes de terre.
39	Cuisse de poulet rôti, salade et frites
39 ^B	Jambonneau rôti avec purée de pommes de terre, piments de piquillo et salade de laitue
39 ^C	Côte de veau, frites, piments et laitue

PLATS ORIGINAUX

40 ^B	Légumes de saison sautés au wok avec jambon croustillant, artichaut frit et purée de pommes de terre
43	Petits calamars grillés et pommes de terre boulangères, poivrons piquillo et leur réduction (tomate, huile, oignon et paprika)
44	Morue grillé à la pipérade et aux pommes de terre boulangères
44 ^B	Saumon grillé à l’aïoli, pipérade et aux pommes de terre boulangères
45	Joues de veau au vin rouge à la purée de pommes de terre
46	Secret ibérique à la purée de pommes, poivron rouge et pommes de terre boulangères
47	Haricots de Tolosa avec leur garniture (en saison)

DESSERTS

Artisan verrine de yaourt à la confiture d’ananas poudre à biscuits
Artisan pain perdu caramélisé et sa boule de glace et toffee
Coulant au chocolat à la crème,amandes grillées et sirop de chocolat
Tarte au fromage avec sirop de framboise et poudre à biscuits
Caillebotte au miel
Tiramisu sans gluten
Crème pâtissière au biscuit Maria et cannelle
Fromage Idiazabal avec coing
Soupe champenoise au citron
Glace artisanale au café et yogourt avec tuile-cookie et toffee
Pot de glace Ben & Jerry’s
Glace pour enfants, parfums variés

 Changements et conteneur à emporter 1 €	 Nous avons une carte d’allergènes	 Pan/personne 0,8 €
 Cuisine 08:30/23:00 DI - JE 08:30 /23:30 VE - SA	 N°:100% Végétalien	 Adapté pour les personnes handicapées

bidebide

Make your reservation:

Plaza Euskal Herria 1, 943 23 11 00

APPETISERS

Selection of Iberian cured meats

Grilled red prawns

Grilled octopus on potato and piquillo parmentier

Potato wedges with spicy tomato sauce

Potato wedges with garlic alioli sauce

Three sauces potatoes (brava, aioli and roquefort)

Vegetable tempura

Fried egg with wild mushrooms

Fried egg with ham

Creamy wild mushroom risotto with parmesan cheese

Grilled baby squid with sautéed garlic

Fresh squids fried in batter

“Butterflye” anchovies from Mutriku

Foie gras with apple and port wine sauce

Ham croquette

Iberian pork cheeks in red wine sauce with mashed potato

Soup

SALADS

1 Complete mixed salad

2 BideBide salad: mesclun, goats cheese confit, balsamic glaze, cherry tomato, raisins and walnuts

3 Seasonal tomato salad

4 Warm pasta salad with mushrooms and prawns

5 Baby squid salad with squid ink vinaigrette

5^B Warm salad with babyeel and txangurrito

RICE AND PASTAS

6 Grilled mushroom and parmesan risotto

7 Creamy marinara rice with clams

8 Fettuccine tossed with mushrooms and prawns

8^V Sautéed Noodles with vegetables, No-Chicken in Sweet Chili

9 Fettuccine carbonara with parmesan cheese

10 Bolognese fettuccine with gratin cheese

12 Seafood rice*

13 Baby squid black rice and alioli sauce*

14 Seafood broth rice*

15 Rice with vegetables, chicken and other meats*

15^B Meat and vegetable fideua*

16 Country lobster** soupy rice*

17 Country lobster** paella*

* Minimum two people (price per person)

** According to market. Consult.

TOASTED BREAD

18 Toasted pan tumaca (bread with tomato, olive oil) with Iberian ham

19 Goat’s cheese, bacon and caramelised onion toastie

21 Mixed peppers toast with longfin tuna and olive oil

22 Fried eggs and mushrooms on toast with french fries

22^C Fried eggs, iberian ham on toast and fries

SANDWICHES & HAMBURGERS

23 Bidebide sandwich: bacon, cheese, chicken breast, fried egg, tomato, mayonnaise and fries

24 Hamburger: Gourmet veal chop, cheese, bacon, fried egg and french fries

24^B Hamburger: Gourmet veal chop, bacon, cheddar cheese, gherkins, our BideBide sauce and fries

24^V Vegan burger: lettuce, tomato, guacamole, smoked mayonnaise, fried onion and fries

COMBO MEALS

31 Grilled hake with salad, green pepper and boulangère potatoes

32 Grilled chicken breast, scrambled eggs with sautéed mushrooms and red peppers

33 Pork loin, fried egg, fries and a croquette

34 Meat balls, fried eggs and fries

35 Lamb chops, chips and lettuce salad

36 Escalope, croquette and fries

37 Entrecote, fries and salad

38 Sirloin steak with mushrooms, piquillo peppers and french fries

39 Roast chicken thigh with salad and fries

39^B Roasted knuckle of pork with mashed potatoes, piquillo peppers and lettuce salad

39^C Beef rib with fries, peppers and lettuce salad

HOUSE SPECIALS

40^B Seasonal vegetables sauteed on the wok with crunchy ham, fried artichoke and mashed potato

43 Baby squid, potatoes à la boulangère, piquillo peppers with sautéed vegetables

44 Grilled cod with piperade and baked potatoes

44^B Grilled salmon with ali-oli, piperade and baked potatoes

45 Cheeks in red wine sauce with mashed potatoes

46 Iberian pork shoulder with apple puree, red pepper and potatoes

47 Beans from Tolosa with its sacraments (only in season)

DESSERTS

Yoghurt parfait with homemade pineapple jam and cookie powder

Homemade caramelized Spanish-style French toast with ice cream and toffee

Coulant with cream roasted almonds and chocolate syrup

Cheesecake with raspberry syrup and cookie powder

Curd with honey

Tiramisu gluten free

Custard with biscuit Maria and cinnamon

Idiazabal cheese portion with quince

Sparkling wine lemon sorbet

Coffee ice cream and yoghurt with homemade tile and toffee

Tub of Ben & Jerry’s ice cream

Kid’s dessert, assorted ice creams

Changes and take away tupper 1 €

We have allergen’s menu

Bread/person 0,8 €

Kitchen timetable
08:30/23:00 DO - JU
08:30 /23:30 VI - SA

N^Y:100% Vegan

Adapted for the disabled