

bidebide

Faites votre réservation:
Legazpi 5, 943 434 256

AMUSE - BOUCHES

Assiette de charcuterie ibérique	22. ¹⁰ €
Patatas bravas (pommes de terre sauce piquante)	8. ¹⁵ €
Pommes de terre à l’aïoli	8. ¹⁵ €
Oeuf au plat et jambon	7. ⁴⁰ €
Calamars grillé et sa réduction	6. ⁴⁰ €
Calamars en beignet	13. ⁵⁰ €
Crabe à ‘la donostiarra’	5. ¹⁰ €
Anchois “El Capricho” de Santoña	18. ¹⁵ €
Foie de canard à la pomme et au porto	6. ⁶⁰ €
Croquette de jambon au lait frais	2. ⁷⁰ €
Joue de porc ibérique au vin rouge et purée de pommes de terre	6. ²⁵ €
Salmorejo cordobes avec oeuf cuit et jambon (en saison)	5. ⁷⁰ €
Ration de Salmorejo (en saison)	11 €
lard frit ibérique, pommes de terre et poivrons émulsion	7. ⁴⁵ €
Salade russe aux crevettes et anchois	13 €

SALADES

1	Salade mixte complet	14. ²⁰ €
2	Salade BideBide: laitue variée, fromage de chèvre confit, caramel de Modène, tomate cherry, raisins secs et noix	15. ⁵⁰ €
3	Salade de tomates de saison	13. ²⁰ €
5	Salade de calamars à la vinaigrette à l’encre et amandes	16. ⁸⁰ €
5 ^B	Salade tiède, civelles et txangurrito amandes and aioli	16. ⁸⁰ €

RIZ ET PATES

6	Risotto aux champignons grillés et parmesan	18 €
7	Riz crémeux marinière aux palourdes	18 €
8	Fettuccine aux cèpes et langoustines	15. ⁵⁰ €
10	Fettuccine à la tomate et au lard	12. ⁵⁰ €
12	Riz marinière*	20 €
13	Riz noir aux calamars à l’aïoli*	20 €
14	Soupe de riz aux fruits de mer*	20 €
16	Soupe de riz au homard du pays*	36 €
17	Riz sec au homard du pays*	36 €

* Pour deux personnes minimum (prix par personne)

TOASTS

18	Toast ‘pantumaca’ et jambon ibérique	10. ⁵⁰ €
21	Toast au méli mélo de poivrons grillés au thon à l’huile d’olive et réduction de modène	14. ²⁰ €
22	Toast aux œufs sur le plat, cèpes et frites	12 €
22 ^B	Toast au saumon fumé, mayonnaise de ciboulette, oignon frais et réduction de modène	12 €
22 ^C	Toast aux oeufs sur le plat et jambon ibérique	12 €

CROQUE-MONSIEUR ET HAMBURGERS

24	Txuleta gourmande burger 200 gr : fromage, bacon, œuf au plat et frites	14. ⁹⁰ €
24 ^B	Txuleta gourmande burger 200 gr : bacon, cheddar fromage, cornichon, notre sauce BideBide et frites	14. ⁹⁰ €
24 ^V	Burger végétalien: laitue, tomate, guacamole, mayonnaise fumée, oignon frit et frites	15. ⁴⁰ €

ASSIETTES COMPOSÉES

31	Merlu grillé avec poivron vert frit, salade et pommes de terre boulangères	22. ⁵⁰ €
32	Blanc de volaille grillé, brouillade aux cèpes et poivrons rouges	16 €
33	Filet de porc, oeuf au plat, frites et croquette	16. ⁸⁰ €
34	Boulettes de viande, oeuf au plat et frites	17. ⁵⁰ €
35	Bifteck, frites et salade	14. ⁷⁰ €
37	Entrecôte, frites et salade	22. ⁵⁰ €
38	Filet avec cèpes, piquillos poivrons et pommes de terre.	25. ⁵⁰ €
39	Cuisse de poulet rôti, salade et frites	14. ⁹⁰ €
39 ^B	Jambonneau rôti avec purée de pommes de terre, piments de piquillo et salade de laitue	21. ⁹⁰ €

PLATS ORIGINAUX

40	Ragoût de légumes avec jambon ibérique et œuf dur	15. ⁵⁰ €
43	Petits calamars grillés et pommes de terre boulangères, poivrons piquillo et leur réduction	19. ⁸⁰ €
44	Morue grillé à la pipérade et aux pommes de terre boulangères	18 €
44 ^B	Saumon grillé avec mayonnaise à la ciboulette, piperrada et pommes de terre “panadera”	21 €
45	Joues de veau au vin rouge à la purée de pommes de terre	18. ²⁰ €
46	Secret ibérique à la purée de pommes, poivron rouge et pommes de terre boulangères	18. ²⁰ €

DESSERTS

Artisan verrine de yaourt à la confiture d’ananas poudre à biscuits	6. ²⁵ €
Artisan pain perdu caramélisé et sa boule de glace et toffee	7. ²⁰ €
Brownie au chocolat noir maison avec glace à la vanille	8. ²⁵ €
Tarte au fromage avec sirop de framboise et poudre à biscuits	6. ⁹⁰ €
Caillebotte au miel	6. ⁵⁰ €
Soupe champenoise au citron	6. ⁵⁰ €
Glace pour enfants, saveurs variés	5 €
Glace artisanale au café et yogourt avec cookie	6. ⁵⁰ €
Fromage avec coing	8. ²⁰ €
Tiramisu avec glace à la vanille	8. ²⁵ €



Changements et conteneur à emporter 1 €



Nous avons une carte d’allergènes



Pan/personne 1 €



Cuisine
08:30/23:00 DI - JE
08:30 /23:30 VE - SA



N^V:100% Végétalien



Adapté pour les personnes handicapées

bidebide

Make your reservation:
Legazpi 5, 943 434 256

APPETISERS

Selection of Iberian cured meats	22. ¹⁰ €
Potato wedges with spicy tomato sauce	8. ¹⁵ €
Potato wedges with garlic alioli sauce	8. ¹⁵ €
Fried egg with ham	7. ⁴⁰ €
Grilled baby squid on it’s rehash	6. ⁴⁰ €
Fresh squids fried in batter	13. ⁵⁰ €
Donostia-style spider crab	5. ¹⁰ €
“El capricho” Santofia anchovies	18. ¹⁵ €
Foie gras with apple and port wine sauce	6. ⁶⁰ €
Ham croquette with fresh milk	2. ⁷⁰ €
Iberian pork cheeks in red wine sauce with mashed potato	6. ²⁵ €
Cordobes saimorejo with hard-boiled egg and ham (in season)	5. ⁷⁰ €
Salmorejo (in season)	11 €
Iberian pork fat, potato and pepper emulsion	7. ⁴⁵ €
Russian salad with prawns and anchovies	13 €

SALADS

1	Complete mixed salad	14. ²⁰ €
2	BideBide salad: mesclun, goats cheese confit, balsamic glaze, cherry tomato, raisins and walnuts	15. ⁵⁰ €
3	Seasonal tomato salad	13. ²⁰ €
5	Baby squid salad with squid ink vinaigrette and almonds	16. ⁸⁰ €
5 ^B	Warm salad with babyeel and txangurrito lmonds and aioli	16. ⁸⁰ €

RICE AND PASTAS

6	Risotto with grilled mushrooms and parmesan	18 €
7	Creamy marinara rice with clams	18 €
8	Fettuccine tossed with mushrooms and prawns	15. ⁵⁰ €
10	Fettuccine with tomato and bacon	12. ⁵⁰ €
12	Seafood rice*	20 €
13	Baby squid black rice and alioli sauce*	20 €
14	Seafood soupy rice*	20 €
15	Rice with vegetables, chicken and other meets*	17. ⁵⁰ €
16	Country lobster soupy rice*	36 €
17	Country lobster paella*	36 €

* Minimum for two people (price per person)

TOASTED BREAD

18	Toasted pan tumaca (bread with tomato, olive oil) with Iberian ham	10. ⁵⁰ €
21	Mixed peppers toast with longfin tuna, olive oil and modena reduction	14. ²⁰ €
22	Fried eggs and mushrooms on toast with french fries	12 €
22 ^B	Smoked salmon toastie with fresh onion, chive mayonnaise and modena reduction	12 €
22 ^C	Fried eggs and iberian ham on toast	12 €

SANDWICHES & HAMBURGERS

24	Gourmet txuleta burger 200 gr: cheese, bacon, fried egg and French fries	14. ⁹⁰ €
24 ^B	Gourmet txuleta burger 200 gr: bacon, cheddar cheese, gherkins, our BideBide sauce and fries	14. ⁹⁰ €
24 ^V	Vegan burger: lettuce, tomato, guacamole, smoked mayonnaise, fried onion and fries	15. ⁴⁰ €

COMBO MEALS

31	Grilled hake with fried green pepper, salad and boulangère potatoes	22. ⁵⁰ €
32	Grilled chicken breast, scrambled eggs with sautéed mushrooms and red peppers	16 €
33	Pork loin, fried egg, fries and a croquette	16. ⁸⁰ €
34	Meat balls, fried eggs and fries	17. ⁵⁰ €
35	Steak, fries and salad	14. ⁷⁰ €
37	Entrecote, fries and salad	22. ⁵⁰ €
38	Sirloin steak with mushrooms, piquillo peppers and french fries	25. ⁵⁰ €
39	Roast chicken thigh with salad and fries	14. ⁹⁰ €
39 ^B	Roasted knuckle of pork with mashed potatoes, piquillo peppers and lettuce salad	21. ⁹⁰ €

HOUSE SPECIALS

40	Vegetable stew with Iberian ham and hard-boiled egg	15. ⁵⁰ €
43	Baby squid, potatoes à la boulangère, piquillo peppers with sautéed vegetables	19. ⁸⁰ €
44	Grilled cod with piperade and potatoes á la boulangère	18 €
44 ^B	Grilled salmon with chive mayonnaise, piperrada and “panadera” potatoes	21 €
45	Cheeks in red wine sauce with mashed potatoes	18. ²⁰ €
46	Iberian pork shoulder with apple purée, red pepper and potatoes	18. ²⁰ €

DESSERTS

Yoghurt parfait with homemade pineapple jam and cookie powder	6. ²⁵ €
Homemade caramelized Spanish-style French toast with ice cream and toffee	7. ²⁰ €
Homemade dark chocolate brownie with vanilla ice cream	8. ²⁵ €
Cheesecake with raspberry syrup and cookie powder	6. ⁹⁰ €
Curd with honey	6. ⁵⁰ €
Sparkling wine lemon sorbet	6. ⁵⁰ €
Kid’s dessert, assorted ice creams	5 €
Coffee ice cream and yoghurt with biscuit	6. ⁵⁰ €
Cheese portion with quince	8. ²⁰ €
Tiramisu with vanilla ice cream	8. ²⁵ €



Changes and take away tupper 1 €



We have allergen’s menu



Bread/person 1 €



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



N^Y:100% Vegan



Adapted for the disabled