



Son œuvre se trouve dans plusieurs collections publiques et privées, telles que le MOMA, le Centre Pompidou, le Victoria & Albert Museum, le Vitra Design Museum, le Musée d'Art de Philadelphie, le Musée du Design de Barcelone, les Archives Lafuente, l'IVAM, le Musée National d'Art de Catalogne, le MACBA et le Centre National des Arts Plastiques, entre autres.

"Toutes les couleurs sont belles et toutes les disciplines le sont aussi. Dans chacune d'elles, le dessin est la base, donc elles ne sont pas opposées. Je me sens à l'aise dans toutes et j'aime travailler dans chacune d'elles, sans distinction."



Français / Deutsch



ENTRÉES VORSPEISEN

Jambon ibérique 100% bellota, pain cristal, tomate râpée <i>Iberischer schinken 100% bellota, krustenbrot, geriebene tomate</i>	26	Carpaccio de courgettes, burrata, ail noir, fruits secs <i>zucchiniarpaccio, burrata, schwarzer knoblauch, nüsse</i>	16
Planche de fromages locaux, pâte de coings, fruits secs <i>Lokale käseplatte, quittenpaste, nüsse</i>	16	Ravioli aux champignons et aux cépes, velouté d'amandes <i>Ravioli mit pilzfüllung, mandel-velouté</i>	18
Coquilles saint-jacques grillées, vinaigrette au citron et émulsion de codium (4 pièces) <i>gegrillte jakobsmuscheln, zitronenvinaigrette und codium-emulsion (4 stück)</i>	18	Riz crémeux aux légumes, heura <i>cremigter reis mit gemüse, heura</i>	16
Crevettes grillées, mayonnaise à la coriandre et au citron <i>Gegrillte garnelen, koriander- und limetten-mayonnaise</i>	24	Saumon sauvage fumé maison, tomates rôties, sauce tartare truffée <i>Hausergrünharter wilder lachs, geröstete tomaten, truffel-tartar-sauce</i>	18
Assortiment de croquettes de jambon ibérique (6 unités) <i>Auswahl an iberischen schinken-kroketten (6 stück)</i>	12	Tataki de bœuf, sauce soja truffée et cresson <i>Tataki vom rind mit getrüffelter sojasauce und brunnenkresse</i>	18
Ailes de poulet marinées et désossées, crème d'oignon (6 unités) <i>Marinierte und entbeinte hähnchenflügel, zwiebelcreme (6 stück)</i>	12		
Pommes de terre wedges, crème de lard, jaune d'œuf et fromage idiazabal <i>karroffeltcken, speckcreme, eigelb und idiazabal-käse</i>	12		

NOS CLASSIQUES UNSERE KLASSIKER

Salade verte (laitue, tomate, concombre, avocat, maïs...) <i>grüner salat (blattsalat, tomaten, gurken, avocado, maïs...)</i>	12		
Salade de la maison (laitue, tomate, mozzarella, carotte, thon...) <i>Salat des hausos (blattsalat, tomaten, mozzarella, karotten, thunfisch...)</i>	18		
Soupe de poissons et fruits de mer de la baie de biscaye <i>fisch- und meeresfrüchtesuppe aus der biscaya-bucht</i>	18		
Club sandwich au poulet de lumagorri (bacon, mayonnaise...) <i>Sandwich vom freilandhühnchen (speck, mayonnaise...)</i>	16		
Pizza à la pancetta, jambon doux, sauce tomate à la citrouille a <i>pizza mit speck, schinken, tomaten-kürbis-sauce</i>	16		
Joue de porc ibérique glacée, légumes rôtis et crème de patate douce <i>Glasiertes iberisches schweinebackenfleisch, gebratenes gemüse und süßkartoffelcreme</i>	24		

ROUGE ROTWEIN

Viña Salceda Crianza	DOCa Rioja	21	4
Viña Salceda Reserva	DOCa Rioja	31	5
El Predilecto de Gómez Cruzado	DOCa Rioja	31	6
Proventus	DO Ribera del Duero	40	8
Marqués de Murrieta Reserva 2019	DOCa Rioja	40	8
Baigorri Crianza	DOCa Rioja	26	
Baigorri Finca La Canoca	DOCa Rioja	36	
Calados del Puñtido 2019	DOCa Rioja	40	
Contino Reserva 2019	DOCa Rioja	50	
Viña Ardanza Reserva 2016	DOCa Rioja	56	
Fincas Ganuza Reserva 2016	DOCa Rioja	61	
Tresmano 2020	DO Ribera del Duero	62	
Suzzane 2022	DOCa Rioja	67	
Viña Tondonia Reserva 2011	DOCa Rioja	68	
El Puñtido 2019	DOCa Rioja	78	
Hacienda Monasterio 2019	DO Ribera del Duero	78	
Tritium El Largo 2017	DOCa Rioja	90	
Remírez de Ganuza Reserva 2016	DOCa Rioja	92	
904 Gran Reserva 2015	DOCa Rioja	98	
Imperial Gran Reserva 2017	DOCa Rioja	100	
Macan 2019	DOCa Rioja	100	
Macan 2016	DOCa Rioja	110	
Trasnocho 2017	DOCa Rioja	122	
Kalamity 2022	DOCa Rioja	150	
Tartalo 2022	DOCa Rioja	180	
Hiru (3) Racimo	DOCa Rioja	180	
La Nieta 2021	DOCa Rioja	190	
Dalmau 2019	DOCa Rioja	210	
Castillo de Igay 2011	DOCa Rioja	270	
Castillo de Igay 2012	DOCa Rioja	350	
Vega Sicilia Único 2012	DO Ribera del Duero	480	
Remírez de Ganuza GR 2004	DOCa Rioja	1600	

ROUGES INTERNATIONAUX INTERNATIONALE ROTWEINE

El Enemigo 2021	AO Mendoza	45	
Penfolds Bin 28 2019	South Australia	90	

DOUX LATE HARVEST

Don PX	DO Montilla-Moriles	50	10
Chivite colección 125	DO Navarra	50	12
Dulce de Invierno	DOCa Rioja	45	
Oremus Tokaji 5 puttonyos	AO Tokaji	90	

BIÈRES BIER

Zurito / <i>Small draft beer</i>	3		
Caña / <i>Draft beer</i>	5		
San Miguel 00 / <i>Non alcoholic beer</i>	3,5		
Selecta, Corona, Radler, La Salve	4,5		

LICORES SPIRITS

Licore de frutas, Orujo <i>Sloe liqueur, Fruit schnapps, Marc liqueur</i>	7	Torres 10	8
Baileys	7	Carlos I	12
Pataxaran Baines Etiqueta Oro	8	Cardenal Mendoza	12
		Gran Duque de Alba	13

APÉRITIFS APERTIV

Marianito / Small Vermouth	4		
Tio Pepe, La Guita	4	Jameson, Ballantines, J&B, Jonhy Walker Red	10
Bitter Cinzano, Vermouth, Campari	6	Cardhu, Jack Daniels	12
Aperol Spritz	11	Macallan 12 años	20

GIN

Beefeater, Seagrams, Tanqueray	10	Espresso, noisette / <i>Espresso, macchiato</i>	2,5
Bombay Sapphire	12	Au lait, avec des glaçons / <i>Regular, with ice</i>	3
Martin Miller's	14	Verre de lait / <i>Glass of milk</i>	3
		Cola Cao	4
		Capuccino	4
		Chocolat chaud / <i>Hot chocolate</i>	4
Absolut, Stolichnaya	10	Café avec liqueur (baileys, carajillo...) / <i>Coffee with liqueur</i>	4
Grey Goose	20	Infusions / <i>Tea</i>	3

RHUM RUM

Bacardi	10		
Brugal Añejo	10	Solán de Cabras 0.5l	3
Santa Teresa, Barcelo Añejo	10	Solán de Cabras 1l	4
Havana 7	12	S. Pellegriño 0.5l	4
Zacapa Gran Reserva 23	18	S. Pellegriño 0.75l	5
		Boissons gazeuses / <i>Soft Drinks</i>	4

ARMAGNAC

Clés des Ducs	13		
---------------	----	--	--

COGNAC

		Jus d'orange frais / <i>Fresh geprester Orangensaft</i>	5
		Jus de tomate préparé / <i>Tomatensaft</i>	5
Remy Martin	15	Pêche, Ananas, Myrtilles et Tomate / <i>Pfirsich-, Ananas-, Heidelbeer- und Tomatensaft</i>	4

The Gallery est située au cœur de la zone romantique de la ville de Bilbao, dans une ville toujours animée et pleine de vie. Un creuset de différentes cultures et histoires quotidiennes. Nous présentons une version moderne de la cuisine locale dans une atmosphère détendue et soigneusement entretenue. La Galerie fusionne de manière créative la culture gastronomique locale avec des cuisines venues des quatre coins du monde. Mettant en avant la fraîcheur et la richesse de la cuisine nationale inégalée avec des méthodes de cuisson excitantes utilisant des ingrédients de haute qualité "de la ferme à la table". Passion, amour et soin ont été investis dans la création d'un menu passionnant qui captivera et stimulera nos sens.



"J'ai toujours aimé dialoguer. À Bilbao, je me suis retrouvé dans l'un des pôles culturels de la ville, où il m'a été offert la possibilité de créer aux côtés d'autres pièces de la avant-garde artistique du XXe siècle et de voisins néoclassiques."

Javier Mariscal

Né à Valence, adopté par Barcelone, et citoyen du monde.

Designer graphique, illustrateur, designer de meubles, cinéaste, peintre, sculpteur et céramiste, Javier Mariscal est un artiste qui aime les défis. Un artiste irrévérencieux pour qui le mot "liberté" a guidé son existence. Il dessine à chaque coin de rue tout ce qu'il voit. Son style est impulsif et décontracté et il se débrouille facilement dans différents techniques et médias.

Depuis The Gallery et The Artist, nous voulons rendre hommage à juste titre à cette icône de l'art moderne qui donne couleur et vie à de nombreux coins de notre hôtel.

Amarillo



Verde



À LA BRAISE VOM GRILL

Légumes de saison grillés, sauce romesco aux poivrons chorizeros <i>gegrilltes saisonales gemüse, romesco-sauce mit chorizo-paprika</i>	16		
Poisson du jour, choix du chef <i>fisch des tages, auswahl des chefs</i>		S/M	
Poulpe grillées, lit de tubercules, avec poivron piquillo <i>gegrillter oktopus, wurzelgemüse-bett, mit piquillo-paprika</i>	22		
Solomillo de vacuno, milhojas de patata e idiazabal, jugo de tempranillo <i>beef tenderloin, potato and idiazabal cheese, mille-feuille, tempranillo juice</i>	28		

BRIOCHE MAISON HAUSGEMACHTES BRIOCHE

La combinaison de la suggestion de notre chef avec la brioche moelleuse et aérienne préparé dans nos cuisines
Die kombination der empfehlung unserer chefkochs mit dem zarten und luftigen brioche aus unserer küche

Brioche, steak tartare, crème de raifort, perles d'olives <i>brïoches, steak tartare, meerrettichcreme, olivenperlen</i>	21		
Burger black Angus, fromage idiazabal, bacon, tomate, oignon de zalla confit <i>black-angus-burger, idiazabal-käse, speck, tomate, zalla-zwiebel-konfitüre</i>	18		
*l'option parfaite pour accompagner le plat principal, poivrons grillés au charbon ou pommes de terre deluxe <i>Die perfekte wahl zur begleitung des hauptgerichts, gegrillte paprikaschoten oder deluxe-karroffeln</i>	6		

NOS DESSERTS UNSERE NACHSPEISEN

Pain perdu caramélisé, sable de pistache verte et glace au gingembre <i>karamellisierter armer-ritter, grüner pistaziensand und ingwer-eis</i>	10		
Mille-feuille au chocolat avec sorbet à la mangue <i>schokoladenblätterteig und mango-sorbet</i>	10		
Cheesecake au four, fruits rouges, et glace à la cannelle <i>käsekuchen, rote beeren und zimt-eis</i>	10		
Assortiment de sorbets et de glaces maison <i>auswahl an hausgemachten sorbets und eiscremes</i>	10		

MOUSSEUX SCHAUMWEIN

Raventós i Blanc de Blancs	DO Cava	40	7
Vivanco Cuvée Inédita Reserva	DOCa Rioja	42	
Reventós i Blanc de Nit Rose	DOCa Rioja	45	
Raventós i Blanc La Finca	DO Cava	48	

CHAMPAGNE

Taittinger Reserve Brut	AOC Champagne	78	14
Paul Bara	AOC Champagne	80	
Barons de Rothschild Brut	AOC Champagne	80	
Billecart-Salmon Brut Réserve	AOC Champagne	89	
Taittinger Brut Prestige Rosé	AOC Champagne	98	
Gosset Blanc de Blancs	AOC Champagne	112	
Billecart-Salmon Brut Rosé	AOC Champagne	130	
Taittinger Brut Reserve Magnum	AOC Champagne	150	
Ruinart Blanc de Blancs	AOC Champagne	178	
Dom Pérignon	AOC Champagne	350	
Taittinger Comtes de Champagne	AOC Champagne	390	

ROSADOS ROSE

Muga Rosado	DOCa Rioja	25	
Chivite Las Fincas Rosado	DO Navarra	29	5

BLANC WEIBWEIN

Ostatu Blanco	DOCa Rioja	21	4
Señorio de Otxaran	DO Txakoli Bizkaia	28	5
Chivite Finca Legardeta Chardonnay	DO Navarra	31	6
Louro Blanco	DO Valdeorras	35	7
Lurton Cueta de Oro	DO Rueda	35	7
Viña Salceda Blanco	DOCa Rioja	22	
Pedralonga Terna de Godos	DO Rias Baixas	28	
Baigorri FB Blanco	DOCa Rioja	29	
Grabozán Ambar (Albariño)	DO Rias Baixas	31	
Txakoli Marko	DO Txakoli Bizkaia	42	
Amaren Blanco 2019	DOCa Rioja	42	
Remírez de Ganuza Blanco R 2021	DOCa Rioja	48	
Izadi Chocolate Blanco	DOCa Rioja	49	
Aixentes 2022	DO Txakoli Getaria	60	
As Sortes	DO Valdeorras	70	
Chivite Colección 125 Blanco 2021	DO Navarra	88	
Remírez de Ganuza Olagat GR 2016	DOCa Rioja	110	
La comtesse de Pazo Barrantes	DO Rias Baixas	170	
Castillo de Igay Blanco 1986	DOCa Rioja	1900	

BLANCS INTERNATIONAUX INTERNATIONALE WEISSWEINE

Sancerre blanc 2022	AOC Sancerre	50	
La Chablisienne 2019	AOC Chablis	58	

