

# the gallery MODERN ART ry

*"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.

Amarillo



Verde



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 différentes 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.

*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.*



## ENTRÉES VORSPEISEN

Dégustation d'huîtres (3 unités : nature, ceviche, 20 caviar)

*Austernverkostung (3 Stück: natur, Ceviche, Kaviar)*

Huitre (prix par unité)

*Austern (Preis pro Stück)*

Natural 5 | Ceviche 5 | Caviar 10

Salade verte (laitues, tomate, concombre, avocat, maïs, carotte, oignon nouveau)

*Grüner Salat (Blattsalate, Tomate, Gurke, Avocado, Mais, Karotte, Frühlingzwiebel)*

Ventrière de bonite, carpaccio de tomate, mozzarella

*Bauchstück vom Bonito, Tomatencarpaccio, Mozzarella*

Jambon ibérique 100%

*Ibérico-Schinken 100%*

Assortiment de charcuteries ibériques 100% Bellota

*Auswahl an 100% Bellota Ibérico-Wurstwaren*

Plateau de fromages du pays

*Käseplatte aus dem Land*

Saumon sauvage fumé maison, tomates rôties, sauce tartare truffée

*Hausgeräucherter Wildlachs, geröstete Tomaten, Trüffel-Tartar*

## POISSONS & VIANDES FISCH & FLEISCH

Chipirons grillés, pommes de terre « panadera » et crème d'oignon

*Gegrillter Tintenfisch, Bratkartoffeln „panadera“ und Zwiebelcreme*

Poulpe grillé, parmentier de pomme de terre et poireaux confits

*Gegrillter Oktopus, Kartoffel-Parmentier und konfierte Lauchstreifen*

Lotte rôtie sur un lit de pommes de terre « panadera »

*Seeteufel auf einem Bett aus „panadera“*

Poisson du jour, choix du chef

*Fisch des Tages, Wahl des Küchenchefs*

Pétoncles grillés, vinaigrette au citron et émulsion de codium (6 unités)

*Gegrillte Jakobsmuscheln, Zitronenvinaigrette und Codium-Emulsion (6 Stück)*

Carpaccio de courgette, burrata, ail noir, fruits secs

*Zucchini-Carpaccio, Burrata, schwarzer Knoblauch*

Nos croquettes de jambon ibérique (6 unités)

*Unsere Ibérico-Schinkenkroketten (6 Stück)*

Soupe de poissons et fruits de mer du Cantabrique

*Kantabrische Fisch- und Meeresfrüchtesuppe*

Pommes de terre deluxe, crème de poitrine fumée, jaune d'œuf et fromage Idiazabal

*Deluxe-Kartoffeln, Speckcreme, Eigelb und Idiazabal-Käse*

Crevettes de Huelva (12 unités)

*Huelva-Garnelen (12 Stück)*

Légumes de saison grillés, sauce romesco aux piments choricerros

*Gebratene Pasta, Trüffelscheiben und sautierter Ibérico-Speck*

Pâtes sautées, lamelles de truffe et poitrine ibérique sautée

*Sautéed pasta, truffle slices, and sautéed Iberian pancetta.*

Cuisson au Jospier, grill au charbon de bois.  
*Garen im Jospier, Holzkohlegrill.*

Cannelloni de queue de bœuf croustillant

*Knuspriger Ochenschwanz-Cannelloni*

Joue de porc ibérique glacée, légumes rôtis et crème de patate douce

*Glasierte Ibérico-Schweinebäckchen, geröstetes Gemüse und Süßkartoffelcreme*

Filet de bœuf, millefeuille de pommes de terre à l'Idiazabal et jus de Tempranillo

*Rinderfilet, Kartoffel-Idiazabal-Millefeuille und Tempranillo-Sauce*

Côte de bœuf maturée avec sa garniture

*Dry-Aged-Rinderkotelett mit Beilage*

## ENTRE PAINS ZWISCHEN BROT

Brioche, steak tartare, crème au raifort, perles d'olive

*Brioche, Steak Tatar, Meerrettichcreme, Olivenperlen*

Brioche au homard

*Hummer-Brioche*

Sandwich Club au poulet

*Chicken Club Sandwich*

Burger Black Angus, fromage Idiazabal, bacon, tomate, oignon de Zalla

*Black-Angus-Burger, Idiazabal-Käse, Bacon, Tomate, Zalla-Zwiebel*

## CAVIAR

L'élégance du caviar sous différentes formes, des recettes innovantes à la pureté des variétés les plus exclusives, pour un plaisir inoubliable.

*Die Eleganz des Kaviars in verschiedenen Formen – von innovativen Rezepten bis zur Reinheit der exklusivsten Sorten – für ein unvergessliches Genusserlebnis.*

Œufs frits au caviar

*Spiegeleier mit Kaviar*

Caviar Oscietre 000 30g

Caviar Beluga 000 30g

## NOS DESSERTS UNSERE DESSERTS

Torrija caramélisée, sable de pistache verte et glace au gingembre

*Karamellierte Torrija, grüner Pistaziensand und Ingwerreis*

Mille-feuille au chocolat avec sorbet à la mangue

*Schokoladen-Millefeuille mit Mangosorbet*

Gâteau au fromage cuit au four, fruits rouges et glace à la cannelle

*Gebaked Cheesecake, rote Beeren und Zimteis*

Assortiment de sorbets et glaces maison

*Auswahl an hausgemachten Sorbets und Eissorten*

