



# MENÚS

Menú del día  
Menú (especial del día)  
Menú txuletón

Menús especiales para mesas completas  
Menú fin de semana  
Alubiada



minekohosteleria.com  
restaurantedeportivo@minekohosteleria.com  
Tlf.: 94 424 65 08



# Menú del día para grupos opción 1

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Milhojas de tomate fresco con bonito y anchoas  
Revuelto de setas frescas con jamón

## SEGUNDOS PLATOS

Filete de ternera a la plancha con patatas fritas y piquillos  
Muslo de pollo asado a la cerveza con wok de verduritas  
Pescado fresco del día

Postres caseros o fruta fresca  
Vinos de la casa, agua, refresco o cerveza  
Café o infusión

Precio 14,90€ IVA incluido



# Menú del día para grupos opción 2

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Ensalada de puerros con vinagreta  
Hojaldre de espinacas y queso de cabra con tomate concasse

## SEGUNDOS PLATOS

Pechuga de pollo a la plancha con fritada de setas  
Escalopines de añejo con piperrada casera  
Pescado fresco del día

Postres caseros o fruta fresca  
Vinos de la casa, agua, refresco o cerveza  
Café o infusión

Precio 14,90€ IVA incluido



# Menú del día (especial) para grupos opción 1

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Ensalada de pato confitado y manzana fresca  
Degustación de setas de temporada con jamón ibérico

## SEGUNDOS PLATOS

Entrecotte de novillo con patatas fritas y piquillos  
Suprema de bacalao con dos salsas

Vinos de Rioja crianza, rosado Cordovín, Txakolí de  
Bizkaia o Rueda, agua.  
Café o infusión

Precio 22,00€ IVA incluido



# Menú del día (especial) para grupos opción 2

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Ensalada de ventresca de bonito y cebolla confitada  
Crepes de beicon y queso Idiazábal

## SEGUNDOS PLATOS

Solomillo ibérico asado al Pedro Ximénez  
Merluza fresca a la koskera con almejas

Vinos de Rioja crianza, rosado Cordovín, Txakolí de  
Bizkaia o Rueda, agua.  
Café o infusión

Precio 22,00€ IVA incluido



# Menú del día (especial) para grupos opción 3

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

6 Langostinos cocidos con mahonesa  
Surtido de ibéricos (paletilla, chorizo y lomo)

## SEGUNDOS PLATOS

Chuleta de ternera con patatas y piquillos  
Lubina al horno con patata panadera

Vinos de Rioja crianza, rosado Cordovín, Txakolí de  
Bizkaia o Rueda, agua.  
Café o infusión

Precio 22,00€ IVA incluido



# Menú txuletón para 2 personas

Todos los días sin reserva previa

Txuleta de buey de 1,1 Kg. con patatas fritas recién hechas, pimientos y ensalada verde

1 botella de vino Rioja crianza o agua mineral

Precio 45,00€ IVA incluido



# Menú especial para mesa completa, opción 1

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos  
Espárragos verdes y blancos 2 salsas  
Degustación de croquetas caseras  
Setas confitadas al ajillo

## SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza plancha o a la romana (otras opciones según mercado)  
Entrecotte de añejo con piquillos y patatas fritas

Postres caseros o tarta  
Vino Rioja crianza, rosados y blancos de Rueda  
Café o infusiones

Precio 34,00€ IVA incluido

Opcional: 1/2 ración de pescado + 1/2 ración de carne, incremento 3€/persona





# Menú especial para mesa completa, opción 2

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos de bellota  
Mousse de oca con pan de pasas  
Degustación de croquetas caseras  
4 Langostinos XXL salvajes plancha

## SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza plancha o a la romana (otras opciones según mercado)  
Solomillo de añejo con piquillos y patatas fritas

Postres caseros o tarta  
Vino Rioja crianza, rosados y blancos de Rueda  
Café o infusiones

Postres caseros o tarta  
Vino Rioja crianza, rosados y blancos de Rueda  
Café o infusiones

Precio 42,00€ IVA incluido

Opcional: 1/2 ración de pescado + 1/2 ración de carne, incremento 3€/persona



# Menú especial para mesa completa, opción 3

servicio de almuerzo/comida  
de lunes a viernes

## ENTRANTES

Surtido de Ibéricos de bellota  
Mic-cuit de pato con pan de nueces y pasas  
Timbal de boletus con salsa de uvas  
Txangurro a la Donostiarra

## SEGUNDOS PLATOS

Suprema de merluza plancha o a la romana  
Solomillo de añojo con piquillos y patatas fritas

(otras opciones de pescado fresco según mercado del día)

Postres caseros o tarta  
Vino Rioja crianza, rosados y blancos de Rueda  
Café o infusiones

Precio 58,00€ IVA incluido



## Menú fin de semana

Degustación de dos entrantes

Segundo plato a elegir

Postre

Vino tinto crianza, blanco Rueda, rosado, agua.

(se recomienda reservar en el tlfno. 94-424.65.08)

Precio 21,00€ IVA incluido



## Alubiada

Alubias rojas de Gernika  
Sacramentos de Artziniega  
Ensalada mixta

Postre

Queso y membrillo, nueces





Vino crianza de la casa

(Por encargo. Mínimo 6 comensales)

Precio 25,00€ IVA incluido



Reservas:  
94 424 65 08  
[minekohosteleria.com](http://minekohosteleria.com)

-  @minekohosteleria
-  /Minekohosteleria
-  /MinekoHosteleria
-  /company/mineko-hosteleria

Alameda Rekalde, 28 / 48009 Bilbao / Telf: 94 424 65 08  
[minekohosteleria@hotmail.com](mailto:minekohosteleria@hotmail.com)