

# DESAYUNOS

(\*) fotografía referencial

## Desayuno Criollo

Panceta de cerdo, camote frito, pan, café o alguna infusión y jugo de naranja.

s/ 29.00 soles



(\*) fotografía referencial

## Desayuno Americano

Huevos revueltos, tocino, pan tostado, jugo de naranjaCafé o alguna infusión y jugo de naranja

s/ 27.00 soles

## Omelettes

### Omelett de jamón y queso S/ 24.00

Huevo batido en punto de mantequilla y especies con láminas de jamón y queso edam  
Acompañado de rebanada de pan tostado.

### Omelett de tocino S/ 24.00

Huevo batido en punto de mantequilla y especies con láminas de tocino al natural.  
Acompañado de rebanada de pan tostado.

### Omelett champignones S/ 24.00

Huevo batido en punto de mantequilla y especies con champignones saltado.  
Acompañado de rebanada de pan tostado.

### Omelett de verduras S/ 24.00

Huevo batido en punto de mantequilla y verduras salteadas  
Acompañado de rebanada de pan tostado.

Bilbao  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# BEBIDAS FRIAS

(\*) fotografía referencial

Jugo de Papaya / Piña / Naranja (vaso)	S/ 10.00
Jugo Surtido (Papaya, plátano, piña) (vaso)	S/ 15.00
Jugo Atómico (Papaya, plátano, miel, algarroba, huevo) (vaso)	S/ 18.00
Agua en botella c/s gas	S/ 7.00
Coca cola, Inca Kola, Fanta, Sprite / Zero	S/ 7.00
Gatorade	S/ 9.00
Red Bull	S/ 15.00

# BEBIDAS CALIENTES

Café con leche	S/ 9.00
Café, té, anís, manzanilla	S/ 7.00

## DURAZNOS EN ALMÍBAR

Duraznos amarillos escalfados en almíbar claro de azúcar y canela.

s/ 19.00 soles



## HELADO BILBAO

5 bolas de helado, wafers, fresa y duraznos en gajos y fudge. Sabores: Chocolate, fresa, vainilla y lúcuma.

s/ 19.00 soles



Bilbao  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# NUESTRAS HAMBURGUESAS

(\*) fotografía referencial



## CHESS BURGER BILBAO

Deliciosa carne de res a la parrilla súper jugosa! con aderezo de la casa, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, acompañado de papas fritas y salsas de la casa.

S/ 29.00

## ROYAL BURGER BILBAO

Deliciosa carne de res a la parrilla súper jugosa! con aderezo de la casa, tocino, huevo frito, queso cheddar, pickle de pepinillo, cebolla caramelizada, tomate, lechuga, acompañado de papas fritas y salsas de la casa. Una explosión de sabor!!

S/ 34.00



## CLUB SANDWICH

Filete de pollo en hilos, tocino, jamón, queso, huevo

S/ 29.00

## CHICKEN

Filete de pollo en hilos, lechuga, tomate

S/ 24.00



Bilbao  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# PIQUEOS

(\*) fotografía referencial

## TEQUEÑOS DE JAMÓN Y QUESO

Acompañado de salsa guacamole  
**S/ 34.00**



## RONDA BILBAO

Cabanossi, queso Edam, jamón,  
aceituna verde rellena con pimentón  
**S/ 45.00**



## SALCHIPAPAS

Súper Hot-dog,  
papas fritas, cremas  
**s/ 34.00 soles**



## NUGGETS DE POLLO

Acompañados de ají de la casa y  
salsa a la huancaína  
**S/ 34.00**

## PAPA AMARILLA PERUANITA

En bastones, fritas,  
acompañado de salsa  
a la huancaína  
**S/ 29.00**



## YUQUITAS DORADAS

Acompañado  
de salsa a la huancaína  
**S/ 29.00**

# CARTA MAKIS

(\*) fotografía referencial

(\*) fotografía referencial

(\*) fotografía referencial

(\*) fotografía referencial

## MAKI ACEVICHADO (Porcion 10 unid.)

Relleno de langostinos en trozos,  
queso crema, palta y alga nori,  
Acompañado de salsa acevichada.  
**S/ 40.00 soles**

## FURAI MAKI (Porcion 10 unid.)

Relleno de langostinos empanizado, queso crema,  
palta y alga nori, empanizado con panko frito.  
Acompañado de salsa dulce y salsa acevichada.

**S/ 40.00 soles**

Bilbao  
HOTEL

# ENSALADAS

(\*) fotografía referencial

## ENSALADA GARDEN

Mix lechuga, queso parmesano en viruta, palmitos, espárrago, tomate confitado, champiñones en trozos, almendras, pepinillo en conserva y vinagreta balsámica.

s/ 34.00



## ENSALADA GRANJERA

Mix de lechuga, champiñones en trozos, queso fresco en dados, huevo sancochado en gajos, tomate cherry en mitades, espárragos, choclo sancochado, un trozo de palta y vinagreta de la casa.

s/ 34.00



## ENSALADA DE FRUTOS SECOS

Mix de lechuga, queso fresco en dados, pasas doradas y morenas, apio en tiras, almendras y pecanas, trozo de palta con vinagreta de jerez.

s/ 34.00



## ENSALADA CÉSAR

Mix lechuga, queso parmesano en virutas, tocino salteado, glotones, salsa de la casa.

s/ 34.00

(\*) fotografía referencial

# NUESTRAS ESPECIALIDADES

## ARROZ CHAUFÁ DE POLLO

S/ 49.00

Arroz blanco, pollo en trozos, huevo, cebolla china, condimentos de la casa, todo salteado al wok.

## CHICHARRÓN DE POLLO

S/ 49.00

Trozos de pollo con aderezo de la casa acompañado con papa amarilla en bastones, salsa tárara, golf y crema de rocoto.

## LOMO SALTADO

S/ 64.00

Lomo fino en trozos, cebolla, tomate, bastones de papas fritas, todo salteado al Wok, más arroz blanco.

## LOMO A LA PIMIENTA

S/ 79.00

Lomo fino en trozos, cebolla, tomate, condimentos de la casa y spaghetti. Todo salteado al wok.

## LOMO FINO A LA PARRILLA

S/ 79.00

Filete de pollo en trozos, cebolla, tomate, fideos spaghetti, condimentos de la casa. Todo salteado al wok.

## TALLARÍN SALTADO DE LOMO

S/ 64.00

Lomo fino en trozos, salteados al wok con cebolla, tomate, aderezos de la casa, acompañado con spaghetti.

Bilbaô  
H O T E L

# A LA PARRILLA

(\*) fotografía referencial

## ALITAS

Alitas de pollo,  
papas fritas, cremas  
**s/ 44.00 soles**



## BROCHETA DE POLLO

Trozos de pechuga de pollo,  
champiñones, pimiento morrón,  
papas fritas

**s/ 49.00 soles**

## POLLO A LA PARILLA

Filete de pechuga de pollo,  
papas fritas y cremas de la casa.  
Opcional guarnición:  
fettuccini al oleo o salsa  
Huancaina

**s/ 54.00 soles**



**Bilbao**  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# A LA PARRILLA

(\*) fotografía referencial

## POLLO A LA PARRILLA AL OLIO

Pechuga de pollo, acompañada  
de fetuccini al olio y orégano

S/ 54.00 soles



## BIFFE DE RES A LA PARRILLA

Biffe Angosto, chorizo,  
papas fritas.

S/ 64.00 soles



## CHAMPIGNONES A LA PARRILLA

Flameados a la parrilla al natural

s/ 34.00 soles



## PAPAS FRITAS

Acompañada de ají de la casa,  
mostaza, ketchup

s/ 19.00 soles



Bilbao  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# RECOMENDACIÓN DEL CHEF

## LOMO A LA PIMIENTA

Filete de lomo fino cocinado con una capa ligera de pimienta en salsa reducida de fondo de carne, especial de la casa y vino tinto, acompañado de verduras salteadas.

**S/ 79.00**



## LOMO FINO A LA PARRILLA

Filete de lomo fino grillado a la parrilla, acompañado de papas crocantes en bastones y salsas de la casa.

**S/ 79.00**



# CARTA MARINA

(\*) fotografía referencial

## FRUTTI DI MARE CABELLO DE ÁNGEL

Salteado de mariscos al vino blanco y aderezo de la casa con cabello de ángel al perejil.

Acompañado de: Queso parmesano, perejil picado.

s/ 54.00 soles



## CHICHARRÓN DE CALAMAR

Aros dorados de calamar empanado con panko y aderezo especial de la casa, papa amarilla dorada en bastones, salsa tártara, limones en gajos

s/ 49.00 soles



## SALTADO MARINO

Trozos de pescado y langostino salteados al wok en salsa de soya, cebolla, tomate. Aji, acompañado de arroz y bastones de papa amarilla frita.

s/ 49.00 soles



Bilbao  
HOTEL

(\*) fotografía referencial

# CARTA MARINA

(\*) fotografía referencial

## CEVICHE DE PESCADO

Pulpa de pescado en dados con aderezo de la casa, cebolla en pluma. Acompañada de camote glaseado, choclo desgranado, maíz cancha tostado, ají limo picado, limón en gajos.

S/ 54.00 soles



## CEVICHE MIXTO

Pulpa de pescado en dados, langostino, pulpo en trozos, concha de abanico, con aderezo de la casa, cebolla en pluma. Acompañada de camote glaseado, choclo desgranado, maíz cancha tostado, ají limo picado, limón en gajos.

S/ 64.00 soles



Bilbao  
HOTEL

# CARTA MARINA

## CHICHARRÓN DE LANGOSTINOS

Langostinos con aderezo de la casa en fina capa crocante acompañado de yuca frita, salsa tártara, salsa de cebolla y ají carretillero.

s/ 54.00 soles

## ARROZ CHAUFÁ DE LANGOSTINOS

Arroz blanco y langostinos salteado al wok con aderezo de la casa, huevo y cebolla china.

s/ 54.00 soles

## CHICHARRÓN DE PESCADO

Pescado en trozos con aderezo de la casa acompañado con papas amarilla frita en bastones, salsa tártara, salsa de cebolla y ají carretillero.

s/ 49.00 soles

# CARTA MARINA

## CONCHITAS A LA PARMESANA

Conchas de abanico gratinadas con aderezo de la casa, mantequilla y abundante queso parmesano.

Acompañado de: Gajos de Limón.  
(Porción: 06 unidades)

s/ 49.00 soles

(\*) fotografía referencial



Bilbao  
HOTEL

# CARTA DE SOPAS

(\*) fotografía referencial

## MENESTRONI

Fondo de res, pecho de res en trozos, aderezo de la casa, verduras varias, choclito, arveja, papa amarilla, espinaca, deo canuto.

Acompañamiento: queso parmesano, crema de rocoto.

**S/ 59.00**



## CALDO DE GALLINA

Fondo de gallina, aderezo de la casa, gallina en trozos, huevo, papa amarilla.

Acompañamiento: cancha tostada, rocoto en trozos, cebolla china, limón.

**S/ 59.00**



## DIETA DE POLLO

Fondo de pollo, lete de pechuga en trozos, papa amarilla, apio, zanahoria.

Opcional:  
gajos de limón,  
orégano en polvo.

**S/ 49.00**



# PIZZA XPRESS

(\*) fotografía referencial

## PIZZA AMERICANA

Jamón, queso, abundante mozzarella,  
queso parmesano, orégano en polvo.  
Masa artesanal de la casa.

S/44

## PIZZA HAWAIANA

Piña en almíbar, jamón, queso, mozzarella,  
queso parmesano orégano en polvo.  
Masa artesanal de la casa.

S/44

## PIZZA CARNÍVORA

Chorizo, salchicha huachana, jamón,  
tocino, aceituna verde, abundante mozzarella,  
queso parmesano, orégano en polvo  
Masa artesanal de la casa.

S/49

# VINOS DE ALTA GAMA

## EL ENEMIGO – MALBEC / CABERNET FRANC

En nariz presenta aromas de buena madera, con apariciones de fruta madura como la ciruela y toques de chocolate y moka. En boca, un ataque brutal al paladar. Algo dulce y carnoso de muy buen equilibrio y acidez con taninos muy marcados pero suaves, que dan un final persistente.

Procedencia: Argentina

S/ 169.00 SOLES



(\*) fotografía referencial



## DIABLO, DARK RED BLEND

"Hay tentaciones que se vuelven adictivas y que te invitan a disfrutar la vida sin culpa" Perfectamente envejecido durante 6 meses, 6 semanas y 6 días, este enigmático Dark Red Blend resulta idóneo para seducir emociones.

Procedencia: Chile

S/ 169.00 soles

## NIETO SENETINER – MALBEC

Vino de color violáceo. En nariz, presenta aromas a frutas rojas ácidas combinadas con frutas maduras.

Su paso por barrica le aporta notas a caramelo y vainilla

Procedencia: Argentina

S/169.00 soles



(\*) fotografía referencial



## SANGRE DE TORO – RESERVA

Es un tinto maduro e intenso, que debe su sabor a las uvas Garnacha y Syrah. Cálido, profundo y único. Un vino con personalidad que cautivará aportando carácter y elegancia al momento.

Procedencia: España

S/ 169.00 soles

## LOS INTOCABLES – BLACK MALBEC

Elegante y complejo. Las uvas Malbec provenientes de una cuidadosa selección de parcelas, cuyo rendimiento está en perfecto balance con la planta, logrando así un vino de color violáceo profundo con matices negros. Su innovador proceso de elaboración, que contempla una maduración del vino en barricas de roble Bourbon durante 12 meses, desprende aromas a humo, caramelo y miel. En boca, el tostado alto, aporta sabores a vainilla y a mermeladas de frutos rojos cocidos como las moras y las ciruelas.

Procedencia: Argentina

S/ 169.00 SOLES



(\*) fotografía referencial

Bilbao  
HOTEL

# VINOS



## Vino tinto Viña Collada - Marqués de Riscal

está elaborado con uva tempranillo que le da esa apariencia. Es de color cereza oscuro. Presenta aromas que recuerdan a las frutas rojas como la cereza y la fresa. Al probarlo, se percibe un sabor atractivo y sensación afrutada. Es un vino cosecha 2016.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: España



## Finca Las Moras – Reserva Malbec

Un vino suave de cuerpo entero con sabores a bayas maduras y ciruelas. Con notas de menta y especias. Este vino tiene un equilibrio increíble entre la fruta y el roble.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: Argentina



## Vino Navarro Correa Colección Privada

Es un vino muy limpio en nariz y que presenta notas sobre todo frutales y florales. En frutas destacan, sin duda, los frutos del bosque como la mora azul y algo de fresa. También está presente una nota floral a violetas, una sutil nota especiada a pimienta blanca y notas torrefactas a chocolate ligeramente amargo.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: Argentina



## Casillero del Diablo Red Blend Malbec

En nariz, maduro y con una marcada presencia de cereza negra y ciruela, entremezclándose con ligeros toques de chocolate amargo. Posee agradables notas de ciruelas acompañado de taninos firmes y redondos, junto con una textura aterciopelada. Un vino bien equilibrado y envolvente en boca. Uva dominante: Syrah.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: Chile



## Vino Tinto Trivento Cabernet-Malbec

Un muy buen vino. Muy perfumado, frutos rojos como frambuesa, algunas notas ahumadas y ligeros tostados de la barrica y unos claritos aromas de bosque bajo. En boca es de un ligero dulzor, taninos muy suaves.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: Argentina



## Vino Tarapacá - Reserva Cabernet Sauvignon

Es un tipo de vino dedicado a los amantes del Cabernet Sauvignon (100%). Además de su buena persistencia en la boca, este vino ofrece al paladar una presencia de taninos concentrados y bien equilibrados, perfecto para maridar con una rica carne a la parrilla, o pastas con salsa de champignon o bolognesa.

**S/ 99.00 SOLES**

Procedencia: Chile

• ITALIA		
Espumante Riccadonna Ruby		S/ 119.00
Espumante Petalo de Rosa Moscato		S/ 119.00
• ESPAÑA		
Espumante Freixenet Mia Moscato		S/ 99.00
Vino Tinto Marqués de Riscal Rioja – Tempranillo		S/ 99.00
Vino Blanco Marqués de Riscal de Rueda – Verdejo		S/ 99.00
• ARGENTINA		
Vino Navarro Correa (Malbec, Merlot, Sauvignon Blanc)		S/ 99.00
Vino Finca Las Moras – Reserva Malbec		S/ 99.00
• CHILE		
Vino Trivento (Cabernet-Malbec)		S/ 99.00
Vino Montes (Malbec-Merlot-Sauvignon Blanc)		S/ 99.00
Vino Casillero del Diablo Reserva Carmenere		S/ 99.00
• PERÚ		
Espumante Tabernero		S/ 79.00
Vino Tacama – Rosé		S/ 79.00
Vino Intipalka Malbec		S/ 79.00
Vino Intipalka – Cabernet Sauvignon Syrah Rserva		S/ 79.00

# APERITIVOS

!!SUGERENCIA DEL BARMAN!!

## MOJITO

Ron blanco, hierbabuena, limón, azúcar blanca, hielo y soda.

S/ 29.00 SOLES



Gin tonic



Piña colada



Daiquiri de durazno/limón

Baileys	S/ 35.00
Cuba Libre (Ron cubano)	S/ 29.00
Daiquiri de Durazno	S/ 29.00
Daiquiri de Limón	S/ 29.00
Gin Tonic (Beefeater London)	S/ 29.00
Mojito (Ron Cubano)	S/ 29.00
Perú Libre	S/ 29.00
Piña Colada	S/ 29.00
Pisco Sour	S/ 29.00
Vodka Absolut	S/ 29.00
Whisky Black Label / Whisky Chivas (12 años)	S/ 29.00
Cerveza Pilsen, cusqueña dorada, trigo	S/ 12.00
Cerveza Corona / Malta	S/ 15.00
Cerveza Stella Artois	S/ 15.00
Cerveza Corona	S/ 15.00
Cusqueña Malta	S/ 15.00

# APÉRITIVOS



## TEQUILA BILBAO TRADICIONAL

S/29

Shot de Tequila José Cuervo Tradicional®, rodaja de limón y sal.

## TEQUILA SOUR

S/29

Tequila José Cuervo Tradicional®, jugo de limón recién exprimido, cucharada de azúcar y hielo.

## GIN TONIC

S/29

Ginebra (Gin Antagonic®), agua tónica, Hielo, piel de limón.

## CERVEZA CORONA® EXTRA

S/15

Botella tradicional de Corona Extra totalmente fría (Opcional Gajo de Limón, sal)

## CERVEZA STELLA ARTOIS

S/15

Apariencia: Lager de color dorado pálido, muy brillante y con una espuma consistente.

Aroma: Una cerveza muy equilibrada donde predominan moderadas notas a frutas blancas y de cereal que resaltan levemente sobre el aroma herbal del lúpulo Saaz.

Sabor: En boca presenta una sensación suave, ligera de amargo y con efecto refrescante.



Bilbao  
HOTEL