



“Uno de los emblemas del Hotel Ercilla de Bilbao siempre ha sido su restaurante Bermeo. En un mundo en el que la globalización ha hecho que en muchos casos nos olvidemos de nuestros orígenes, hemos decidido romper esta regla y volver a traer a nuestros clientes el Restaurante Bermeo “de toda la vida”, el del rabo de toro, la merluza mariscada o el bacalao al pil pil. Recuperamos estas recetas tal cual fueron concebidas desde su apertura en 1983, queriendo con ello hacer un homenaje a todos los chefs que han pasado por sus fogones.

Muchas han sido las personalidades que han tenido la ocasión de disfrutar de nuestra gastronomía en este icónico espacio, alguno incluso se atrevió a demostrar sus dotes culinarias entre sartenes.

Esperamos que el Restaurante Bermeo siga siendo punto de encuentro y sobremesa durante esta Semana Grande.

Bienvenidos.”



Restaurante Bermeo

Abierto:

-Comidas , de sábado 20/08 a domingo 28/08

-Cenas , de martes 23/08 a viernes 27/08

Maitre: Tomás Ochoa

Entrantes

Jamón de Bellota 100% “Castro y González”	32€
Lomo de Bellota 100% ibérico “Castro y González”	29€
Salmón ahumado KEIA “Distintos Cortes” (Loncheado, Tacos, Tartar, Tacos con Aroma de Cafe y Brandy)	22€
Ensalada templada de bogavante con salsa de Módena y cherries confitados, al estilo Cousscau del restaurante Club	42€
Ensalada de melón y langostinos tigre con salsa de vino de Málaga	28€
Gazpacho andaluz con su guarnición	20€
Kokotxas de merluza rebozadas o al pil pil	39€
Mollejas de cordero empanadas con ajo y perejil	21€
Fritura de pimientos y piparras del país	15€
Croquetas caseras de rabo de toro	14€
Pochas guisadas con rabo de toro	22€
Marmitako de bonito del norte	22€
Nuestra sopa de pescados y mariscos	22€
Mariscos según mercado (Consulte al personal)	

Pescados

Bacalao al Pil pil	26€
Bacalao a la Vizcaína	26€
Nuestra merluza mariscada	36€
Merluza frita con salsa de chipirones	34€
Chipirones de potera en su tinta	30€
Bonito a la Bilbaína	28€
Bonito Encebollado	28€
Pescado según mercado (Consulte al personal)	

Carnes

Tronco de solomillo a la parrilla con salsa Idiazabal	34€
Medallones de solomillo de ganado mayor rebozados con pimientos rojos	34€
Entrecot a la plancha laminado, con rodajas de tomate del país	30€
Rabo de toro estofado	25€
Manitas de cerdo deshuesadas y empanadas sobre salsa vizcaína	24€
Callos y morros en salsa, al estilo de la casa	24€
Escalope milanesa con perfume de trufa negra	29€

Restaurante Bermeo

Postres

Tarta de Manzana Tatin	10€
Tarta de Piñones	10€
Biscuit glacé con chocolate crujiente	10€
Sorbete liquido de limón al gusto	10€
Tarta casera de queso	10€
Ensalada de Frutas Naturales	8€
Peras al vino tinto con cama de arroz con leche	10€
Sopa de chocolate blanco y cardomomo con polvo de cacao	10€



Vinos

Aperitivo

Chandon Garden Spritz (copa) Argentino	8€
Petroni Rojo y Blanco (copa) Galicia	6€

Tintos

Marques de Murrieta Reserva Rioja	35€
Dalmau Maruques de Murrieta Rioja	95€
Ygay Gran Reserva Especial Rioja	270€
Marques de Riscal XR Reserva Rioja	35€
Baron de Chirel Marques de Riscal Rioja	90€
Marques de Riscal Frank Geluy Edición Limitada Rioja	325€
Enate Syrah-Shiraz Somontano	35€
Enate Merlot-Merlot Somontano	35€
Dominio de Calogia by Jose Manuel Perez Ovejas Ribera	90€
Numanthia Toro	50€
Ilun Txacoli Tinto Gorka Izaguirre Bizkaiko Txakolina	30€
Vallegarcia Syrab Tierra de Castilla	35€
Ysios Rioja	35€

Blancos

Terras Gauda Albariño Rias Baixas	30€
La Mar de Terras Gauda Caiño Blanco Rias Baixas	35€
G22 de Gorka Izaguirre Bizkaiko Txakolina	30€
G22 de Gorka Izaguirre Magnum Bizkaiko Txakolina	40€
42 Zura de Gorka Izaguirre Bizkaiko Txakolina	35€
Sierra Cantabria Organza Rioja	35€
Enate Chardonnay Fermentado en Barrica Somontano	30€
Caraballas Verdejo Ecológico Castilla y Leon	30€
Caraballas Verdejo Ecológico Magnum Castilla y Leon	55€
Caraballas Sector 2.8 Verdejo Castilla y Leon	35€
Vallegarcia Viognier Tierra de Castilla	35€
Azpilicueta Colección Privada Rioja	30€
Manzanilla Solear (copa) Sanlucar de Barrameda	3€

Rosado

Chivite Las Fincas Navarra	20€
-------------------------------	-----

Vinos

Champagne

Taittingel Brut Reserve Francia	90€
Tittinger Prestige Rose Francia	120€
Tittinger Contes Blanc de Blancs Francia	265€
Perrier Jouet Gran Brut Francia	90€
Perrier Jouet Belle Epoque Francia	175€
Perrier Jouet Blans de Blancs Francia	120€
Veuve Clicquot Yellow Brut Francia	90€
Veuve Clicquot Yellow Brut Magnum Francia	150€
Gran Dame de Veuve Clicquot Francia	175€
Dom Perignon Vintage Francia	265€

Cava

Juvé y Camps Reserva de la Familia Penedes	25€
---	-----

Vinos internacionales

Tintos

Jean Grivot Nuits Saint Georges Les Channois Francia	90€
Jean Grivot Vosnee Romanee Bossieres 110€ Francia	
Jean Grivot Nuits saint Georges ler Cru Les Prulieres Francia	165€
Pierre Girardin Gevrey Chambertin ler Cru Lavaux Saint Jacques Francia	160€
Domaine de la Vougeraie Volnay Nuits Saint Georges ler Cru Les damodes Francia	100€
Domaine de la Vougeraie Volnay Francia	90€
Guigal Crozes de Hermitage Rouge Francia	45€
Domaine La Barroche Cuvee Julian Barrot Francia	55€
Chateau Haut Batailley Francia	95€
Chateau Cos D'Estournel Les Pagodes de Cos Francia	90€
Chateau Pichon Longueville Bas Francia	230€
Pio Cesare Barbera D'alba Italia	35€
Elio Altare Barolo Docg Ccerreta Vigna Bricco Italia	110€
Elio Altare Baroto DOCG Cannubi Italia	220€
Futo OV /SL Usa	250€

Tintos

Turley Estate Cabemet Sauvignon Usa	90€
Ceritas Santa Cruz Mountains Peter Martin ray Usa	130€
Moric Lutzmannsburg Alte Reben Blaufrancisch Austria	100€
Penfolds Bin 28 kalimna Shiraz Australia	55€



Blancos

Josmeyer Riesling Les Pierrets Francia	55€
Samuel Billaud Chablis Les Grands Terroirs Francia	50€
Serge Laloue Sancerre Blanc Francia	30€
Samuel Billaud Chablis Sechet Vielles Vignes 1er Cru Francia	60€
Samuel Billaud Chablis Valmur Grand Cru Francia	120€
Guigal Crozes de Hermitage Blanc Francia	50€
Maison de Montille Bourgogne Francia	50€
Domanine de la Vougeraie Vougeot Blanc Clos du Prieuré Francia	85€
Domaine Taille Aux Loups Remus Francia	50€
JL. Chave Selection Hermitage Francia	65€
Emmerich Knoll Riesling Ried Kellerberg Smaragd Austria	60€
Racines Wenzlau Chardonnay California	120€
Azienda Agricola Campogrande Telemaco Italia	60€
Penfolds Max' s chardonnay Australia	50€
SZEPSY Tokaji Aszú 6 puttonyos 2013 (copa) Hungria	22€