



**SB**  
Sociedad Bilbaina  
1839



EUSKAL GASTRONOMIA AKADEMIA  
ACADEMIA VASCA D GASTRONOMÍA

# **COMIDAS DEL MUNDO EN EL RESTAURANTE ALMUERZO COMIDA TURCA**

**MENÚ DISEÑADO POR EL CHEF TURCO UMUT KARAKUS  
Y REALIZADO POR CARMELO BENGOCHEA Y SU EQUIPO**

## **MENÚ**

### **PLATOS FRÍOS PARA COMPARTIR**

#### **HUMMUS**

Champiñones portobello, setas de ostra, aceite de trufa, finas hierbas y aceite de perejil

#### **NAZUKTAN**

Berenjenas redondas, crema de pimientos biber, nata, yogur y chips de trigo

#### **ENSALADA**

#### **YEDIKULE BOSTAN**

Crema de naranja, cogollo, crotones de pan, pimiento rojo italiano,  
cebollitas encurtidas y aceite de guinda

### **PLATOS CALIENTES PARA COMPARTIR**

#### **PACANGA**

Pastrami, queso de cabra, tomates secos, mayonesa de frambuesa y pimiento

#### **SETAS Y CHAMPIÑONES DE LA TEMPORADA**

Espárragos, cebolleta, salsa pesto, nueces y orejones

### **PLATO PRINCIPAL**

#### **PIERNA DE CORDERO**

Patatas clarificadas, nuez moscada, remolachas y aceite de perejil

### **POSTRE**

#### **PUDDING DE PERA**

Sirope de cártamo, frambuesas, chocolate negro rallado y almáciga

**SÁBADO, 12 NOVIEMBRE 2022 (14.00 H)**

**PRECIO Incluidos Bebidas (vino o agua) e IVA**

**55 € Socios y 65 € No Socios**

**Para socios y acompañantes hasta completar aforo.  
Reservas en el Área Socios de la web [www.sociedadbilbaina.com](http://www.sociedadbilbaina.com) y en Secretaría.**