

ALBECUI





En Bilbao, la cocina es un ritual,
un acto de encuentro y celebración.

ALBEGUI nace de esa esencia:
inspirado en la casa familiar que le da nombre,
este restaurante rinde homenaje a sus raíces,
elevando la tradición a un nuevo nivel.
Un espacio donde la calidez del hogar
se une a una propuesta gastronómica de alcance internacional.

Desde Neguri, la memoria de los grandes encuentros
alrededor de la mesa cobra vida aquí.

El respeto absoluto por el producto
y una cocina que fusiona origen y mundo.

*Porque comer en ALBEGUI es compartir,
es disfrutar sin prisas, es recordar.*

Como en toda casa con alma, la mesa se viste con vajilla elegida con mimo,
las tradiciones permanecen y un seto de hortensias recibe a los comensales,
símbolo de bienvenida y hospitalidad.

**Bienvenidos a ALBEGUI,
una oda a la familia y a la cocina vasca,
donde el pasado y el futuro
se encuentran a través del sabor.**

Menú degustación

Espárrago de Navarra

Txipiron en su tinta

Pescado del día

Carrilleras de cerdo

Cremoso de chocolate

60€

Espárragos de Navarra y huevas de trucha 17€

Espárragos blancos con salsa holandesa, estragón, piñones y huevas de trucha.

Pimientos asados con ventresca 17€

Pimientos asados al carbón con ventresca de atún y anchoa en salazón.

Vieras soasadas y papada con zanahoria 20€

Vieiras soasadas, papada confitada, zanahoria al Vichy y un toque de salvia con vainilla.

Chipirón en su tinta a la brasa 18€

Chipirón relleno de cebolla, laurel y tomillo en salsa negra con sus tentáculos crujientes.

Canelón de gallina trufada 18€

Fino canelón de gallina campera picada, cubierto de bechamel trufada con boletus.

Merluza de pincho frita y pimientos 23€

Merluza del Cantábrico al punto servida sobre unos pimientos asados y su jugo.

Bacalao confitado, txangurro y pilpil 26€

Lomo de bacalao confitado, txangurro tradicional y pil-pil de sus pieles.

Carrilleras de cerdo y manzana 23€

Carrilleras de cerdo glaseadas sobre apianabo, manzana y cebollitas encurtidas.

Solomillo de vaca rubia gallega 32€

Solomillo de vaca vieja a la brasa, salsa de su carne y puré de patata a la mantequilla.

Cremoso de chocolate 10€

Bizcocho de chocolate, espuma de chocolate Valrhona, helado y aceite de oliva con sal.

Tarta de queso y manzana 9€

Tarta de queso horneada, crumble de galleta, frutos rojos y helado avainillado de oveja.

**Una mesa, un ritual,
una historia que contar.**

BARCELÓ BILBAO NERVIÓN