GARENA

Celebraciones y eventos

Lo que somos

Innovación gastronómica y tradición en el corazón de Bizkaia

1 Estrella Michelin

2 Soles Guía Repsol

Garena es un caserío situado en el barrio de Lamindao, en Dima. Ubicado entre los **parques naturales de Gorbeia y Urkiola**, en plena naturaleza, vigilando el Valle de Arratia.

Nuestro equipo cuenta con juventud, experiencia e ilusión a partes iguales, siendo la cocina la protagonista principal de nuestra oferta, de la mano de **Julen Baz** (Mejor Cocinero Joven del año 2018, elegido por la revista Jantour). En estos cuatro años de actividad, nos hemos destacado obteniendo una codiciada **estrella Michelin** y **dos prestigiosos soles Repsol**, reconocimientos que respaldan la calidad y excelencia de nuestro trabajo.

No te preocupes de nada, nos ocupamos de todo

- Eventos hasta **450 personas**
- Helipuerto
- Parking hasta 40 coches
- Cargador de coche eléctrico
- Posibilidad de acceso para buses
- Apto para personas con movilidad reducida

Recuperamos y actualizamos recetas esenciales de nuestra gastronomía para soprendente a ti y a los tuyos

Tenemos el espacio ideal para cada tipo de evento

Espacio al aire libre para celebraciones

Posibilidad del **espacio privado** para workshop y reuniones

Dos comedores con capacidad para 250 comensales

En Garena adaptamos nuestros menús y espacio a las dimensiones y necesidades de tu evento sin perder de vista nuestro compromiso con la tradición y la calidad.

Nuestros propios viñedos

En Garena, no solo ofrecemos la posibilidad de realizar talleres, reuniones o conferencias, sino que también contamos con nuestros propios viñedos y bodega.

En estos lugares, puedes disfrutar de visitas guiadas por los viñedos y la bodega, así como degustaciones de txakoli acompañadas de aperitivos.

Regala todo el sabor de Garena

Además, ofrecemos la opción de regalar un maletín Garena que incluye Aceite Garena, Txakoli Garena y Txakoli Geroa.

MENÚ 1

*Snaks: tartaleta, bollo de leche y crunchi de arroz

Crema fía de romero, antxoa y frutos secos

Canelón de Lumagorri

Merluza en salsa verde

Carrillera Basatxerri y crema de coliflor a la mantequilla

Cuajada de ortigas

MENÚ 2

*Snaks: tartaleta, bollo de leche y crunchi de arroz

Crema fría y pipas de calabaza con crujiente de patata

Zurrukutuna

Arbigara

Merluza en salsa verde

Lengua de ternera y verduras de temporada

Cremoso de chocolate Kaitxo 80% y aceite Garena

MENÚ 3

*Snaks: tartaleta, bollo de leche y crunchi de arroz

Berza con pil pil

Manitas con salsa Bizkaina

Conejo-Jerez

Arbigara

Bacalao al sarmiento con espuma de pil pil

Entrecot laminado con guarnición

Heno y uva

Atxikoria con almibar de manzana y nueces garrapiñadas

***Rellenos de snak a concretar según temporada**
Todos los menús incluyen agua, pan, vino tinto o txakoli y café.
Estos menús son orientativos, podrás cambiarlos o confeccionarlos a tu gusto.
Todos los menús están disponibles en formato cóctel.

¿Buscas otras opciones? Consúltanos.

Cómo llegar

Nuestra ubicación en el municipio bizkaino de Dima nos permite disfrutar de uno de los entornos más bonitos, con vistas privilegiadas.

Desde Bilbao >>> 35 min en coche
Desde Aeropuerto Loiu >>> 35 min en coche
Desde Vitoria-Gasteiz >>> 40 min en coche
Desde Donosti >>> 1h 20 min en coche

Barrio Iturriotz, 11 [48141] Dima
garena@garena.restaurant
946 317 215

garena.restaurant