VILLANO
BISTRÓ

Serving hours: 12:30 pm – 3:15 pm / 8:00 pm – 10:15 pm
Horaires du restaurant : 12h30–15h15 et 20h00–22h15

The classics
Les classiques

	1/2	Portion
Iberian ham croquettes (4 units / 8 units) (6, 8, 14) *Croquettes de jambon ibérique*	7,50 €	14,50 €
100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco" *Jambon ibérique "Carrasco" 100% bellota*		32,00 €
Crunchy bread with tomato and "Artajo" arbequina oil (5, 6, 8, 11) *Pain cristal à la tomate et huile d'arbequina "Artajo"*		9,50 €
Natural Navarra txistorra *Txistorra naturelle de Navarre*	9,50 €	13,50 €
Bonito salad from our coast (6, 7, 10, 14) *Salade russe de thon de notre côte*	10,50 €	16,50 €

Starters
Entrées

Marinated Banka trout tartare, iodised jus, yoghurt and mustard, beetroot sorbet and nori crumble (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) *Tartare de truite de Banka marinée, jus iodé, yaourt-moutarde, sorbet à la betterave et crumble de nori*	15,00 €	27,00 €
Roasted scallop, tomato chutney, citrus velouté and Jerusalem artichoke (7, 8, 9, 13,14) *Saint-Jacques rôtie, chutney de tomate, velouté aux agrumes et topinambour*	16,00 €	29,00 €
Creamy wild mushroom and Navarre truffle rice with roasted foie gras from Iparralde (7, 8) *Riz crémeux aux champignons et à la truffe de Navarre, accompagné de foie gras d'Iparralde rôti*	16,00 €	29,00 €
Slow-cooked free-range egg, "Olano" black pudding, potato and Espelette breadcrumbs (6, 7, 8, 14) *Œuf fermier cuit à basse température, boudin noir « Olano », pomme de terre et chapelure au piment d'Espelette*	12,00 €	20,00 €

Main courses
Plats principaux

Roasted salt cod, truffled cabbage purée and almond emulsion (5, 8, 10, 14) *Morue rôtie, purée de chou vert truffée et émulsion d'amande*	28,00 €
Roasted hake, saffron and cardamom velouté, black garlic cream and sea-flavoured praline (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) *Merlu rôti, velouté au safran et à la cardamome, crémeux d'ail noir et praliné marin*	29,00 €
Roasted "Kintoa" pork collar glazed with ginger, celeriac and "Arto Gorria" polenta (3, 5, 6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) *Échine de porc « Kintoa » rôtie et laquée au gingembre, céleri-rave et polenta « Arto Gorria »*	29,00 €
Beef tail and snout ravioli, Iraty cheese jus and sweet potato noisette (6, 7, 8, 14) *Ravioli de queue et de museau de bœuf, jus au fromage Iraty et patate douce noisette*	28,00 €

Desserts
Desserts

Selection of local cheeses (8) *Sélection de fromages de notre région*	15,00 €
White tonka bean ganache, yoghurt, exotic fruit sorbet and butter sablé (5, 6, 8, 14) *Ganache blanche à la fève tonka, yaourt, sorbet aux fruits exotiques et sablé au beurre*	8,50 €
Caramelised brioche torrija, milk ice cream and peach preserve (2, 5, 6, 8, 11, 14) *Pain perdu brioché caramélisé, glace au lait et confiture de pêche*	8,50 €
Almond sponge cake with cinnamon ice cream, chocolate cream and salted toffee (5, 6, 8, 14) *Biscuit moelleux aux amandes, glace à la cannelle, crémeux au chocolat et caramel au beurre salé*	8,50 €
Apple tart with toasted vanilla cream and hazelnut ice cream (5, 6, 8, 11, 14) **Please order at the beginning of your meal* *Tarte aux pommes, crème à la vanille torréfiée et glace à la noisette *À commander en début de repas*	8,50 €

Bread service / Service de pain	**1,80 €**
Butter service / Service de beurre / Extra virgin olive oil service / Service d'huile d'olive vierge extra	**2,50 €**

TASTING MENU 65€, served for the whole table (dinner until 9:45 p.m.)
MENU DÉGUSTATION 65€, servi pour l'ensemble de la table (dîner jusqu'à 21h45)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LUPINS LUPINS	PEANUTS ARACHIDES	CELERY CÉLERI	CRUSTACEANS CRUSTACÉS	NUTS FRUITS À COQUE	GLUTEN GLUTEN	SULFITES SULFITES	MILK LAIT	MUSTARD MOUTARDE	FISH POISSON	SESAME SÉSAME	SOY SOJA	MOLLUSK MOLLUSQUES	EGG ŒUF