VILLANO
BISTRÔ

Snacks

Collations

	Pintxo	1/2	Portion
Potato omelette pintxo with onion and green pepper (14) *Pintxo d'omelette de pommes de terre, oignon et poivron vert*	3,50 €		
Marinated olives (7) *Olives assaisonnées*	4,00 €		
Gilda skewer (anchovy, olive & pickled chili) (7,10) *Gilda (anchois, olive et piment au vinaigre)*	3,00 €		
Iberian ham croquettes (6, 8, 14) *Croquettes de jambon ibérique*	3,80 €	7,50 €	14,50 €
Coastal tuna potato salad (6, 7, 10, 14) *Salade russe de thon de notre côte*		10,50 €	16,50 €
65°C egg with truffled mashed potato and Iberian crumbs (6, 7 ,14) *Œuf à 65°C avec purée de pommes de terre truffée et miettes ibériques*	6,50 €		
100% acorn-fed "Carrasco" Iberian ham *Jambon ibérique "Carrasco" 100% bellota*			32,00 €
Crystal bread with tomato and "Artajo" arbequina olive oil (5, 6, 8, 11) *Pain cristal à la tomate et huile d'arbequina "Artajo"*			9,50 €
Fresh Navarrese txistorra sausage *Txistorra naturelle de Navarre*		9,50 €	13,50 €

The classics

The 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 €

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

VILLANO
BISTRÔ

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

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

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)

Beer
Bière

Mahou 0,0 Tostada small draft beer / *petite bière pression*	3,50 €
Mahou 0,0 Tostada large draft beer / *grande bière pression*	6,00 €
Mahou Clásica small draft beer / *petite bière pression*	3,50 €
Mahou Clásica large draft beer / *grande bière pression*	6,00 €
Mahou gluten free / *sans gluten free*	3,50 €
Alhambra 1925	3,50 €
Alhambra Reserva roja	4,00 €

Coffee & hot drinks
Café et boissons chaudes

Cortado / Espresso machiatto	2,10 €
Latte	2,20 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso doble	3,10 €
Tea selection *Sélection de thé*	2,30 €
ColaCao	2,60 €

Drinks
Boissons

Coca-Cola Original / Zero Coke Original / Zero	3,10 €
Sprite	3,10 €
Fanta	3,10 €
Aquarius	3,10 €
Grape juice / Jus de raisin	2,60 €
Tinto de verano	6,00 €
Kalimotxo	6,00 €
Freshly squeezed orange juice / Jus d'orange fraîchement pressé	5,20 €
Peach, pineapple or tomato juice / Jus de pêche, d'ananas ou de tomate	3,10 €
Red Bull	4,00 €
Lanjarón (Sparkling water) *Lanjarón avec gaz*	2,50 €
Lanjarón (Still mineral water) *Lanjarón sans gaz*	2,50 €

Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.
Les prix en terrasse seront majorés de 10 %, TVA incluse.

VILLANO
BISTRÓ

Gin
Genève

Beefeater	12,50 €
Larios 12	12,50 €
Larios Rosé	12,50 €
Seagrams	12,50 €
Bombay Saphire	14,50 €
Bombay Bramble	14,50 €
Malfy	14,50 €
Sipsmith	16,00 €
Roku	16,00 €
Monkey 47	19,00 €

Vodka
Vodka

Absolut	12,50 €
Ciroc	21,00 €
Grey Goose	22,50 €
Belvedere	23,00 €

Ron
Rhum

Barceló	12,50 €
Brugal Extraviejo	12,50 €
Santa Teresa Gran Reserva	12,50 €
Bacardi Premium Black	12,50 €
Bacardi Superior	13,00 €
Havana 7	15,50 €
Bacardi Reserva 8	16,00 €
Brugal 1888	19,00 €
Havana Selección de Maestros	23,00 €
Santa Teresa 1796	23,00 €

American whisky
Whisky américain

Jim Beam White	12,50 €
Jack Daniel´s	15,50 €
Maker's Mark	15,50 €

Spanish whisky
Whisky espagnol

DYC 8	12,50 €

Scotch whisky
Scotch whisky

J Walker Red Label	12,50 €
Ballantine´s 10	14,50 €
Dewar´s 12	16,50 €
The Glenlivet 12	17,50 €
J Walker Black Label	19,00 €
Dewar´s 15	21,00 €
Chivas 18	29,00 €
Macallan 12	29,00 €
Macallan 15	50,00 €

Japanese whisky
Whisky japonais

Hibiki	43,50 €

Tequila
Tequila

José Cuervo	12,50 €
Olmeca Altos Blanco	16,60 €
Olmeca Altos Reposado	16,00 €

Brandy & Cognac
Brandy et Cognac

Carlos I	16,00 €
Courvoiser VS	19,00 €
Remy Martin VSOP	21,00 €

Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.
Les prix en terrasse seront majorés de 10 %, TVA incluse.