



Vive las fiestas en Villano Bistró

MENÚS EXCLUSIVOS PARA NOCHEBUENA, NAVIDAD,
FIN DE AÑO Y AÑO NUEVO

VILLANO
BISTRÓ

MENÚ

Nochebuena

2025

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES:

Royal de centollo y arraigorri, raifort y praliné nori

Ravioli de setas, trufa y queso Idiazábal

PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza asada con velouté cítrico-sésamo y mayonesa de hierbas frescas

Cordero asado y deshuesado, servido con puré cremoso de patata

POSTRE:

Tarta de queso al bleu des basques, horneada, servida
con confitura de cereza negra de Itxassou y helado de leche

BODEGA:

Legaris, blanco (Verdejo - D.O. rueda)

Viña pomal crianza, tinto (Tempranillo - D.O. rioja)

Ars collecta blanc de blancs (Chardonnay, Parellada y Xarel.lo - D.O. cava)

69€

(BODEGA Y CAFÉ INCL.)



MENÚ

Navidad y Año nuevo

2025

ENTRANTES AL CENTRO:

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de centolla, mostaza y crumble nori

ENTRANTES INDIVIDUAL:

Crema cuajada de foie gras, manzana salteada y gel agridulce

Ravioli de setas, trufa y queso Idiazábal

PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza asada con velouté cítrico-sésamo y mayonesa de hierbas frescas

Secreto "Basatxerri" asado con chimichurri, puré de patata y su jugo meloso

POSTRE:

Torrija caramelizada de pan brioche, helado de leche y

confitura de melocotón

59€

(BODEGA NO INCL.)



MENÚ

Cena nochevieja

2025

APERITIVO:

Yogur trufado, alcachofa, huevas de trucha y vinagreta de pistacho

ENTRANTES:

Vieira a la llama, gribiche, mayonesa ahumada, queso Idiazábal y helado de salvia

Ravioli de setas y hongos con emulsión de foie gras al Armagnac

PESCADO:

Rape asado, calabaza-noisette y vinagreta de ibérico

CARNE:

Carrillera de ternera guisada en su jugo al vino tinto con puré de patata

POSTRE:

Ganache de chocolate, toffee salado y helado de vainilla

BODEGA:

Altanza Joven, blanco (Sauvignon Blanc - D.O. Rioja)

Edulis Crianza, tinto (Tempranillo - D.O. Rioja)

Juvé Camps Essential Púrpura (Xarel·lo, Macabeo y Parellada - D.O. Cava)

135€

(BODEGA Y CAFÉ INCL.)



MENÚ

Comida de Reyes

2025

APERITIVO DE LA CASA

ENTRANTES:

Txangurro con huevo a 65°, crema de calabaza-naranja y migas de Espelette
Falso risotto de setas y hongos, ligado con salsa de foie gras al Armagnac

PRINCIPAL A ELEGIR:

Bacalao asado, alcachofa y vinagreta de jamón ibérico
Magret de pato asado y lacado al jengibre, apionabo y frutos secos

POSTRE:

Sorbete de frutas exótica, yogur y galleta de almendra

49€

(BODEGA NO INCL.)

