

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Tartar de trucha de Banka, ajoblanco-mostaza y crumble nori / *Banka trout tartare, ajoblanco-mustard and nori crumble*

Huevo campero a 65°, parmentier, crema de hongos y migas de ibérico / *65°C free-range egg, parmentier potato purée, mushroom cream and Iberian ham crumbs*

Pastel de pescado de roca, alioli y ensalada con frutos secos / *Rockfish pie, aioli and mixed salad with nuts*

Principales / Main courses

Salmón asado, confitura de tomate-albahaca y mayonesa ahumada / *Roasted salmon, tomato-basil compote and smoked mayonnaise*

Magret "Rougie" asado, su jugo agridulce, gnocchetti trufado con apionabo (supl.+4€) / *Roasted "Rougie" duck magret, sweet-and-sour jus, truffled gnocchetti with celeriac (suppl. +€4)*

Ravioli de rabo y morro de ternera, jugo de queso Iraty y emulsión de perejil / *Oxtail and veal snout ravioli, Iraty cheese jus and parsley emulsion*

Postres / Desserts

Torrija de brioche caramelizada, confitura de melocotón y helado de leche / *Caramelised brioche torrija, peach compote and milk ice cream*

Espuma de yogur con sorbete de frutas exóticas y crumble de mantequilla / *Yoghurt foam with exotic fruit sorbet and butter crumble*

Crema de vainilla-limón con helado de galleta / *Vanilla-lemon custard with biscuit ice cream*

Menú mediodía

Lunch menu

Berea

Elige un entrante, un principal y un postre
Choose one starter, one main course and one dessert

30,00€ (IVA incluido)

Berezi

Elige 2 entrantes, un principal y un postre
Choose two starters, one main course and one dessert

38,00€ (IVA incluido)

Menú Degustación

Tasting Menu

**Déjate
sorprender
por la exquisita
selección de
platos de
nuestro chef**

*Let yourself be surprised by the
exquisite selection of dishes from
our chef*

65,00 €
(IVA incluido)

*Los menús se servirán a mesa completa
(Berea y Berezi solo de lunes a viernes)

*Bebidas no incluidas

*Menus will be served to the whole table
(Berea and Berezi Monday to Friday only)*

Drinks not included