

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

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

Pochas guisadas con morcilla de arroz de Sangüesa / *Stewed pochas beans with Sangüesa rice black pudding*

Ensalada de verduras escalivadas, queso Idiazabal y vinagreta de frutos secos / *Roasted escalivada vegetable salad, Idiazabal cheese and nut vinaigrette*

Principales / Main courses

Chipirón a la plancha, chimichurri y gnocchetti con apionabo (supl. +4€) / *Grilled baby squid, chimichurri and gnocchetti with celeriac (suppl. +€4)*

Bacalao ajoarriero con huevo campero a 65° y migas al Espelette / *Cod ajoarriero with free-range 65° egg and Espelette migas*

Cabezada de cerdo "Kintoa" lacado ahumado de jengibre y puré de patata / *"Kintoa" pork neck, ginger-smoked glaze and mashed potatoes*

Postres / Desserts

Flan de brioche al caramelo con helado de leche y granola de semillas / *Caramel brioche flan with milk ice cream and seed granola*

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

Ganache de chocolate, toffee y helado de galleta / *Chocolate ganache, toffee and 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