

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Ajoblanco, espárrago de Navarra asado y vinagreta de olivas negras / *Ajoblanco, roasted Navarra asparagus and black olive vinaigrette*

Tartar de trucha de Banka, espuma de mostaza y helado de hierbas (supl. +3€) / *Banka trout tartare, mustard foam and herb ice cream (suppl. +3€)*

Morcilla de arroz "Olano", huevo campero a 65° y crema de calabaza-naranja / *"Olano" rice blood sausage, 65° free-range egg and pumpkin-orange cream*

Principales / Main courses

Atún asado, velouté de hinojo y mayonesa de ajo negro / *Roasted tuna, fennel velouté and black garlic mayonnaise*

Magret "Rougie" asado, pasta trufada con apionabo y jugo del asado (supl. +4€) / *Roasted "Rougie" duck magret, truffled pasta with celeriac and roasting jus (suppl. +4€)*

Ravioli de rabo y morro de ternera, puré de patata y emulsión de Iraty / *Oxtail and veal snout ravioli, potato purée and Iraty 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 galleta crumble / *Yoghurt foam with exotic fruit sorbet and crumble biscuit*

Ganache de chocolate, toffee y helado de pailleté / *Chocolate ganache, toffee and pailleté ice cream*

Menú mediodía

Lunch menu

Berea

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

28,50€ (IVA incluido)

Berezi

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

36,00€ (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*

59,00 €

(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