

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Tomate feo de Tudela, su salmorejo y vinagreta de piparras de Ibarra / *"Ugly" Tudela tomato, its salmorejo and Ibarra piparra vinaigrette*

Huevo campero a 65° con parmentier, crema de hongos y migas de ibérico / *Free-range 65° egg with parmentier, mushroom cream and Iberian migas*

Rillettes de pescado de roca, ajoblanco, mostaza y crumble nori / *Rock fish rillettes, ajoblanco, mustard and nori crumble*

Principales / Main courses

Salmón asado, vinagreta de pochas y mayonesa de hierbas frescas / *Roasted salmon, pochas bean vinaigrette and fresh herb mayonnaise*

Magret "Rougie" asado, gnocchetti con apionabo y salsa de foie gras (supl. +4€) / *Roasted "Rougie" magret, gnocchetti with celeriac and foie gras sauce (suppl. +€4)*

Ravioli de rabo de ternera y setas con salsa de queso Iraty / *Oxtail and mushroom ravioli with Iraty cheese sauce*

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