

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Rillettes de pescado de roca, ajoblanco-mostaza y crumble nori / *Rockfish rillettes with "ajoblanco" mustard cream and nori crumble*

Huevo campero con crema de hongos, parmentier y migas de ibérico / *Free-range egg with wild mushroom cream, potato parmentier and Iberian ham crumbs*

Tomate confitado, salmorejo, queso Idiazabal y vinagreta de frutos secos / *Confit tomato with salmorejo, Idiazabal cheese and mixed nut vinaigrette*

Principales / Main courses

Salmón asado, velouté de azafrán-cardamomo y mayonesa de hierbas frescas / *Roasted salmon with saffron and cardamom velouté, and fresh herb mayonnaise*

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

Cabezada de cerdo "Kintoa" lacado de jengibre y puré de patata / *Ginger-glazed Kintoa pork collar 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