

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Tomate confitado relleno de bonito, salmorejo y frutos secos / *Confit tomato stuffed with tuna, salmorejo and mixed nuts*

Pastel de pescado de roca, espuma de mostaza y crumble nori / *Rockfish terrine, mustard foam and nori crumble*

Calabacín asado, croqueta de rabo y morro de ternera con jugo de queso Iraty / *Roasted courgette, oxtail and beef snout croquette with Iraty cheese jus*

Principales / Main courses

Bacalao ajoarriero con huevo campero a 65° y migas de Espelette / *Ajoarriero-style cod with 65°C free-range egg and Espelette pepper crumbs*

Atún plancha, confitura de tomate-albahaca y mayonesa ahumada (supl. +4€) / *Grilled tuna, tomato and basil preserve, and smoked mayonnaise (suppl. +€4)*

Cabezada de cerdo "Kintoa" lacado de jengibre, ajo negro y puré de patata / *Ginger-glazed Kintoa pork collar with black garlic and mashed potatoes*

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