

MENÚ

Nochebuena

2024

APERITIVO DEL CHEF

ENTRANTES:

Pastel de cabracho y centollo, emulsión de ajo negro y raifort
Ravioli de setas, trufa y queso idiazábal

PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza asada con vinagreta de cítricos
Magret de pato asado, jugo agridulce, alcachofa y puré de patata

POSTRE:

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de leche

DULCES LOCURAS NAVIDEÑAS

BODEGA:

Vino blanco: Cascarela D.O Rueda
Vino tinto: Viña Bujanda tinto D.O. Ca. Rioja
Cava: Juvé&Camps Essential púrpura D.O. Cava

PAN, CAFÉ Y AGUA CON Y SIN GAS.

65€

(IVA INCLUIDO)

El menú se servirá a mesa completa
Horario: 20:00 - 00:00 (última hora de reserva 21:30)

VILLANO
BISTRÓ

MENÚ
Navidad
2024

PARA COMPARTIR:

Pastel de cabracho y centollo, mayonesa a la mostaza y praliné nori

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de bonito de nuestra costa

—

ENTRANTE:

Ravioli de setas, trufa y queso Idiazábal

—

PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza asada con vinagreta de cítricos

Carrillera de ternera guisada en su jugo al vino tinto con puré de patata

—

POSTRE:

Torrija caramelizada de pan brioche con helado de leche

—

DULCES LOCURAS NAVIDEÑAS

—

SERVICIO DE PAN INCLUIDO

49€

(IVA INCLUIDO)

El menú se servirá a mesa completa
Bebida no incluida

VILLANO
BISTRÓ

MENÚ

Fin de año

2024

ENTRANTES:

Mamia de foie gras de Iparralde, manzana caramelizada y frutos secos
Tartar de salmón marinado y ahumado, yogur-mostaza y crumble nori
Ravioli de setas, trufa y queso Idiazábal

PRINCIPAL A ELEGIR:

Cordero asado lentamente, servido con puré de patata
Rape asado, calabaza y vinagreta de Ibérico

POSTRE:

Bizcocho tierno de chocolate, toffee salado y helado de vainilla

DULCES LOCURAS NAVIDEÑAS

BODEGA:

Blanco: Altanza blanco D.O.Ca. Rioja
Tinto: Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero
Cava: Juvé&Camps Essential púrpura D.O. Cava

PAN, CAFÉ Y AGUA CON Y SIN GAS

COTILLÓN

LAS UVAS DE LA SUERTE

MÚSICA EN DIRECTO DURANTE LA CENA

120€

(IVA INCLUIDO)

El menú se servirá a mesa completa.
Horario: 21:00 inicio de la cena. 01:00 fin del servicio

VILLANO
BISTRÓ

MENÚ

Año Nuevo

2025

PARA COMPARTIR:

Pastel de cabracho y centollo, mayonesa a la mostaza y praliné nori

Croquetas de jamón Ibérico

Ensaladilla de bonito de nuestra costa

ENTRANTE:

Ravioli de setas, trufa y queso Idiazábal

PRINCIPAL A ELEGIR:

Merluza asada con vinagreta de cítricos

Carrillera de ternera guisada en su jugo al vino tinto con puré de patata

POSTRE:

Torrija caramelizada de pan brioche, helado de leche y confitura de melocotón

DULCES LOCURAS NAVIDEÑAS

SERVICIO DE PAN INCLUIDO

49€

(IVA INCLUIDO)

El menú se servirá a mesa completa
Bebida no incluida

VILLANO

BISTRÓ