



Menu 1 42 € / personne

Entrées au centre

Croquettes de jambon ibérique Salade de bonite de notre côte Chistorra naturelle de Navarre

Principale

Magret de canard rôti 'rougi', jus aigre-doux et purée crémeuse de pomme de terre

Dessert

Tarte de fromage bleu des Basques au four, confiture de cerise noire et glace

Vignoble

Cascarela D.O. rueda

Viña bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pain, eau et café inclus

Réservations: 661 345 769 | reservas@villanobistro.com



Menu 2 46 € / personne

Entrées au centre

Croquettes de jambon ibérique

Salade de bonite de notre côte

Chistorra naturelle de Navarre

Raviolis aux champignons et cèpes avec sauce au fromage Iraty et jus demi-glace

Principale à choisir

Morue à l'ajoarriero avec œuf à 65° et miettes grillées au piment d'Espelette Secreto "basatxerri" rôti lentement, céleri-rave et chimichurri

Dessert

Pain perdu pain brioché caramélisé avec glace crémeuse de vanille et confiture de pêche

Vignoble

Cascarela D.O. Rueda

Viña Bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pain, eau et café inclus

Réservations: 661 345 769 | reservas@villanobistro.com



Menu 3 50 € / personne

Apéritifs

Entrées individuelles

Brandade de morue avec poivron rôti et pâté d'olive noire Faux risotto aux champignons et cèpes, lié au fromage Idiazabal et œuf à 65°

Principale à choisir

Morue rôtie, céleri-rave et vinaigrette ibérique

Joue de veau braisé au vin rouge avec purée de pomme de terre

Dessert

Gâteau moelleux au chocolat, caramel au beurre salé et glace à la vanille

Vignoble

Cascarela D.O. rueda Viña Bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pain, eau et café inclus.

Extra vignoble (Pour tous les menus)

Supplément 3€ / personne Altanza joven blanco D.O.Ca. Rioja Edulis crianza D.O.Ca. Rioja

Menus disponibles a partir de 8 personnes Le menu sera servi à table complète

Réservations: 661 345 769 | reservas@villanobistro.com