

MENÚ DEL DÍA MENU OF THE DAY

VILLANO
BISTRÓ

De lunes a viernes en almuerzos (festivos no incluidos) /
From Monday to Friday at lunchtime (holidays not included)

Entrantes

Starters

Tartar de salmón marinado, remolacha, crème fraîche-mostaza y crumble nori / *Marinated salmon tartare, beetroot, crème fraîche-mustard, and nori crumble*

Falso risotto de setas y hongos, con huevo a 65° y queso Iraty / *Mushroom and wild fungi "faux risotto" with 65° egg and Iraty cheese*

Brandada de bacalao, salmorejo y olivada / *Salt cod brandade, salmorejo, and olive tapenade*

Principales

Main courses

Chicharro asado, apionabo y vinagreta de cítricos / *Roasted horse mackerel, celeriac, and citrus vinaigrette*

Magret "Rougie" asado, jugo agridulce, alcachofa y polenta "Arto Gorria" (supl. 3€) / *Roasted "Rougie" duck magret, sweet-and-sour jus, artichoke, and "Arto Gorria" polenta (supplement +3€)*

Secreto "Basatxerri" a baja temperatura, chimichurri y puré de patata / *Slow-cooked "Basatxerri" pork secreto, chimichurri, and potato purée*

Postres

Desserts

Torrija de brioche caramelizada, melocotón y helado de leche / *Caramelized brioche French toast, peach and milk ice cream*

Espuma de yogur con sorbete de plátano-naranja y galleta crumble / *Yogurt mousse with banana-orange sorbet and crumble cookie*

Cre moso de chocolate con avellana caramelizada, toffee salado y su helado / *Chocolate cream with caramelized hazelnut, salted toffee, and its ice cream*

26,00 € (IVA incluido)

Bebida no incluida /
Drinks not included

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

**Déjate
sorprender
por la exquisita
selección de
6 platos
de nuestro chef**

*Let yourself be surprised
by the exquisite
selection of 6 dishes
from our chef*

55,00 € (IVA incluido)

www.villanobistro.com

661 345 769

C. Urdaneta Kalea 10, 20006 Donostia