



Para picar

|                                                                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Snacks                                                                                                                                                  |        |
| Gilda de anchoa de “Yurrita”, piparras de Ibarra y gordal<br><i>Gilda with anchovy from 'Yurrita,' Ibarra peppers, and gordal olives</i>                | 3,00 € |
| Aceitunas aliñadas<br><i>Marinated olives</i>                                                                                                           | 3,60 € |
| Pincho tortilla de patata, cebolla y pimiento verde<br><i>Potato omelet skewer with onion and green pepper</i>                                          | 3,00 € |
| Mini bocadillo de paleta ibérica<br><i>Mini sandwich with Iberian ham</i>                                                                               | 3,90 € |
| Mini bocadillo de paleta ibérica con pimiento verde<br><i>Mini sandwich with Iberian ham and green pepper</i>                                           | 3,90 € |
| Mini bocadillo de bonito, mayonesa y piparra de Ibarra<br><i>Mini sandwich with bonito, mayonnaise, and Ibarra peppers</i>                              | 3,90 € |
| Mini bocadillo de anchoa “Yurrita”, pimiento verde, huevo y mayonesa<br><i>Mini sandwich with “Yurrita” anchovy, green pepper, egg and mayonnaise</i>   | 3,90 € |
| Huevo a 65°C con puré de patata trufado y migas de ibérico<br><i>65°C egg with truffled potato purée and Ibérico crumbs</i>                             | 5,00 € |
| Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace<br><i>Mushroom and fungus ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace juice</i> | 7,00 € |

Entrantes

|                                                                                                                                                                                                         |         |         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
| Starters                                                                                                                                                                                                | 1/2     | Ración  |
| Croquetas de jamón ibérico (4u. / 8u.) (8, 14, 6)<br><i>Iberian ham croquettes</i>                                                                                                                      | 6,00 €  | 12,00 € |
| Jamón “Carrasco” ibérico de bellota 100%<br><i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>                                                                                                                | 18,00 € | 29,00 € |
| Pan de cristal con tomate y aceite arbequina “Artajo” (6, 8, 11, 5)<br><i>Crunchy bread with tomato and “Artajo” arbequina oil</i>                                                                      |         | 9,00 €  |
| Txistorra natural de Navarra<br><i>Natural Navarra txistorra</i>                                                                                                                                        | 8,00 €  | 12,00 € |
| Ensaladilla de bonito de nuestra costa (14, 6, 10, 7)<br><i>Tuna salad from our coast</i>                                                                                                               | 9,00 €  | 15,00 € |
| Ravioli de setas y hongos, crema de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 8, 7)<br><i>Mushroom and fungus ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace juice</i>                                          | 13,00 € | 24,00 € |
| Espárrago de Navarra asado, vieira, yema de huevo confitada y vinagreta trufada de ibérico (13, 8, 7, 14)<br><i>Roasted Navarra asparagus, scallop, confit egg yolk and Iberian truffle vinaigrette</i> | 14,00 € | 25,00 € |
| Pastel de pescado de Roca mayonesa cítrica, creme fraiche-mostaza y cumbre marino (10, 7, 6, 14, 8, 11, 9, 13)<br><i>Fish cake with roca, citrus mayo, crème fraîche-mustard and marine summit</i>      | 12,00 € | 19,00 € |

Principales

|                                                                                                                                                                                         |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Main courses                                                                                                                                                                            | 18,00 € |
| Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al Espelette (10, 14, 8, 6)<br><i>Ajoarriero-style cod with a 65° egg and toasted Espelette breadcrumbs</i>                         | 25,00 € |
| Merluza asada, vinagreta de alcachofas, polenta “arto gorria” y praliné nori (10, 8, 14, 7)<br><i>Roasted hake with artichoke vinaigrette, "Arto Gorria" polenta, and nori praline</i>  | 21,00 € |
| Callos y Morros de ternera guisados al estilo tradicional (3, 6, 8, 7, 11)<br><i>Beef tripe and cow's head stew, traditional style</i>                                                  | 25,00 € |
| Presa “Basatxerri” asada, apionabo, chimichurri y emulsión de ajo negro (7, 9, 12, 8, 14, 6, 13)<br><i>Pork steak “Basatxerri” with celeriac, chimichurri and black garlic emulsion</i> | 26,00 € |
| Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré de patata (8, 7)<br><i>Beef cheek stewed in red wine, served with mashed potatoes</i>                                              |         |

Servicio de pan / Bread service

\*Platos no disponibles de 16:00 a 20:00 h / Not available from 4:00 PM to 8:00 PM

Los precios de la terraza tendrán un incremento de un 10%, IVA incluido. / Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.

**VILLANO**

BISTRÓ

## Postres

### Desserts

|                                                                                                                                                                                              |         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (6, 11, 8, 2, 5)<br><i>Caramelized brioche French toast, milk ice cream and peach jam</i>                      | 8,00 €  |
| Ganache de chocolate y toffe salado, helado de vainilla y avellana caramelizada (8, 14, 6, 5, 7)<br><i>Chocolate ganache and salted toffee, vanilla ice cream, and caramelized hazelnuts</i> | 8,00 €  |
| Sorbetes de frutas exóticas con espuma de yogur y jugoso bizcocho de almendras (8, 14, 6, 5, 7)<br><i>Exotic fruits sorbet with creamy yogurt and almond cake</i>                            | 8,00 €  |
| Quesos locales seleccionados (8)<br><i>Selected local cheeses</i>                                                                                                                            | 15,00 € |

## Cerveza

### Beer

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| Águila sin filtrar                            | 3,60 € |
| Doble Águila sin filtrar                      | 6,20 € |
| Águila Dorada                                 | 3,10 € |
| Doble Águila Dorada                           | 5,70 € |
| Amstel Radler                                 | 3,60 € |
| 18/70                                         | 3,10 € |
| Ámstel Oro                                    | 3,10 € |
| Ámstel Oro 0.0                                | 3,10 € |
| Cruzcampo Oro sin gluten / <i>gluten free</i> | 3,60 € |

## Refrescos

### Sodas

|                                                           |        |
|-----------------------------------------------------------|--------|
| Coca-Cola                                                 | 3,00 € |
| Coke                                                      |        |
| Original / Zero                                           |        |
| Sprite                                                    | 3,00 € |
| Nestea                                                    | 3,00 € |
| Aquarius                                                  | 3,00 € |
| Lanjarón con gas<br><i>Lanjarón (Sparkling water)</i>     | 2,50 € |
| Lanjarón sin gas<br><i>Lanjarón (Still mineral water)</i> | 2,50 € |

## Bebidas energéticas

### Energetic drinks

|         |        |
|---------|--------|
| Redbull | 4,00 € |
|---------|--------|

## Café y bebidas calientes

### Coffee & hot drinks

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| Cortado / Espresso machiatto             | 1,90 € |
| Latte                                    | 2,10 € |
| Americano                                | 1,90 € |
| Espresso                                 | 1,80 € |
| Cappuccino                               | 2,80 € |
| Espresso doble<br><i>Double espresso</i> | 3,10 € |
| Selección de té<br><i>Tea selection</i>  | 2,30 € |
| ColaCao                                  | 2,60 € |

**VILLANO**

BISTRÓ

**Gin****Gin**

|                 |         |
|-----------------|---------|
| Beefeater       | 12,50 € |
| Larios 12       | 12,50 € |
| Larios Rosé     | 12,50 € |
| Seagrams        | 12,50 € |
| Bombay Sapphire | 14,50 € |
| Bombay Bramble  | 14,50 € |
| Malfy           | 14,50 € |
| Sipsmith        | 16,00 € |
| Roku            | 16,00 € |
| Monkey 47       | 19,00 € |

**Vodka****Vodka**

|            |         |
|------------|---------|
| Absolut    | 12,50 € |
| Ciroc      | 21,00 € |
| Grey Goose | 22,50 € |
| Belvedere  | 23,00 € |

**Ron****Ron**

|                              |         |
|------------------------------|---------|
| Barceló                      | 12,50 € |
| Brugal Extraviejo            | 12,50 € |
| Santa Teresa Gran Reserva    | 12,50 € |
| Bacardi Premium Black        | 12,50 € |
| Bacardi Superior             | 13,00 € |
| Havana 7                     | 15,50 € |
| Bacardi Reserva 8            | 16,00 € |
| Brugal 1888                  | 19,00 € |
| Havana Selección de Maestros | 23,00 € |
| Santa Teresa 1796            | 23,00 € |

**Whisky americano****American whisky**

|                |         |
|----------------|---------|
| Jim Beam White | 12,50 € |
| Jack Daniel's  | 15,50 € |
| Maker's Mark   | 15,50 € |

**Whisky español****Spanish whisky**

|       |         |
|-------|---------|
| DYC 8 | 12,50 € |
|-------|---------|

**Whisky escocés****Scotch whisky**

|                      |         |
|----------------------|---------|
| J Walker Red Label   | 12,50 € |
| Ballantine's 10      | 14,50 € |
| Dewar's 12           | 16,50 € |
| The Glenlivet 12     | 17,50 € |
| J Walker Black Label | 19,00 € |
| Dewar's 15           | 21,00 € |
| Chivas 18            | 29,00 € |
| Macallan 12          | 29,00 € |
| Macallan 15          | 50,00 € |

**Whisky japonés****Japanese whisky**

|        |         |
|--------|---------|
| Hibiki | 43,50 € |
|--------|---------|

**Tequila****Tequila**

|                       |         |
|-----------------------|---------|
| José Cuervo           | 12,50 € |
| Olmeca Altos Blanco   | 16,60 € |
| Olmeca Altos Reposado | 16,00 € |

**Brandy & Cognac****Brandy & Cognac**

|                  |         |
|------------------|---------|
| Carlos I         | 16,00 € |
| Courvoiser VS    | 19,00 € |
| Remy Martin VSOP | 21,00 € |

**Bajo en alcohol****Low alcohol**

|                    |         |
|--------------------|---------|
| Ballantine's Light | 12,00 € |
|--------------------|---------|

**Vermut y aperitivo****Vermouth & aperitif**

|                |        |
|----------------|--------|
| Martini Bianco | 5,00 € |
| Martini Rosso  | 5,00 € |
| Martini Fiero  | 5,00 € |
| Petroni        | 7,00 € |
| Noilly Prat    | 7,00 € |
| Campari        | 9,00 € |



Vino espumoso

Sparkling wine

|                                                                           | Copa   | Botella  |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| JUVÉ & CAMPS ESSENTIAL PÚRPURA<br>Xarel.lo, Macabeo y Parellada D.O. Cava | 5,70 € | 30,00 €  |
| LALLIER R.019<br>Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne                |        | 98,00 €  |
| GRAND ROSÉ GRAND CRU<br>Chardonnay y Pinot Noir. A.O.C. Champagne         |        | 114,00 € |

Vino blanco

White wine

|                                                                                |        |         |
|--------------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| LUIS CAÑAS JOVEN BLANCO<br>Viura, Malvasía y Tempranillo blanco D.O. Ca. Rioja | 2,60 € | 15,50 € |
| LUIS CAÑAS VIÑAS VIEJAS<br>Viura y Malvasía. D.O.Ca. Rioja                     | 5,70 € | 31,00 € |
| ALTANZA JOVEN BLANCO<br>Sauvignon Blanc D.O. Ca Rioja                          | 3,10 € | 19,00 € |
| LA NIÑA DE MIS OJOS. Sin D.O.<br>Sauvignon Blanc y Verdejo                     |        | 19,00 € |
| TXAKOLI GAÑETA<br>Hondarribi Zuri. D.O. Getariako Txakolina                    | 3,60 € | 22,00 € |
| MONJARDIN<br>Chardonnay                                                        | 3,50 € | 22,00 € |
| FLOR INNATA<br>Verdejo                                                         | 3,60 € | 15,00 € |
| VIERNES GODELLO<br>Godello                                                     | 3,60 € | 22,00 € |

Vino rosado

Rosé wine

|                                                              |        |         |
|--------------------------------------------------------------|--------|---------|
| DOMINIO DE UNX ROSADO<br>Garnacha negra y gris. D.O. Navarra | 2,60 € | 15,50 € |
| ALMA BOHEMIA<br>Tempranillo y Viura D.O. Ca. Rioja           |        | 22,00 € |

Vino tinto

Red wine

|                                                                       |        |         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| EDULIS CRIANZA<br>Tempranillo. D.O. Ca. Rioja                         | 3,10 € | 18,50 € |
| ALTANZA RESERVA<br>Tempranillo. D.O. Ca. Rioja                        |        | 31,00 € |
| AMAREN SELECCIÓN DE VIÑEDOS<br>Tempranillo y Garnacha. D.O. Ca. Rioja |        | 34,00 € |
| LUIS CAÑAS RESERVA<br>Tempranillo y Graciano. D.O.Ca. Rioja           |        | 40,00 € |
| CAIR CUVÉE<br>Tempranillo y Merlot. D.O. Ribera del Duero             | 4,70 € | 26,80 € |
| VIÑA BUJANDA<br>Tempranillo                                           | 2,60 € | 15,50 € |
| AZPILICUETA<br>Crianza Rioja                                          | 3,60 € | 22,00 € |

Sidra

Cider

|                 |        |        |
|-----------------|--------|--------|
| ISASTEGI GORENA | 1,50 € | 7,50 € |
|-----------------|--------|--------|