



VILLANO

BISTRÓ

Menús de grupos



Menú 1

42 € / persona

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de bonito de nuestra costa

Chistorra natural de Navarra

Principal

Magret "rougie" asado, jugo agridulce y puré cremoso de patata

Postre

Tarta de queso al bleu des basques horneada, confitura de cereza negra y helado

Bodega

Flor Innata verdejo D.O. Rueda

Viña bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos



Menú 2

46 € / persona

Entrantes

Croquetas de jamón ibérico

Ensaladilla de bonito de nuestra costa

Chistorra natural de Navarra

Ravioli de setas y hongos con salsa de queso iraty y jugo demi-glace

Principal a elegir

Bacalao ajoarriero con huevo a 65° y migas tostadas al espelette

Secreto "Basatxerri" asado lentamente, apionabo y chimichurri

Postre

Torrija de pan brioche caramelizada con helado cremoso de leche y confitura de melocotón

Bodega

Flor Innata verdejo D.O. Rueda

Viña bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos



Menú 3

50 € / persona

Aperitivo

Entrantes

Pastel de pescado de roca, crème fraîche-mostaza y crumble nori

Falso risotto de setas y hongos, ligado con queso Idiazabal y huevo a 65°

Principal a elegir

Lomo de bacalao asado, apionabo y velouté de limón-sésamo

Carrillera de ternera guisada al vino tinto con puré cremoso de patata

Postre

Espuma de yogur con sorbete de frutas exóticas y galleta crumble

Bodega

Cascarela D.O. Rueda

Viña bujanda tinto D.O.Ca. Rioja

Extras bodega

Suplemento 3 € / persona

Altanza joven blanco D.O.Ca. Rioja

Edulis crianza D.O. Ca. Rioja

Pan, agua y café incluidos

Menús disponibles a partir de 8 personas

El menú será a esa completa