

VILLANO

BISTRÓ

CENA - **19.01.2025**

CENA VÍSPERA DE SAN SEBASTIÁN

Aperitivo de sopa de pescado y galleta de queso Idiazábal

Tartar de salmón marinado, apionabo, helado de citronela y praliné de sésamo-nori

Ravioli trufado de setas y hongos con salsa de queso Iraty

Bacalao confitado, txangurro a la donostiarra y velouté de hinojo fresco

Carrillera de ternera guisada, crema de foie gras de Iparralde y puré de patata

Torrija caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón

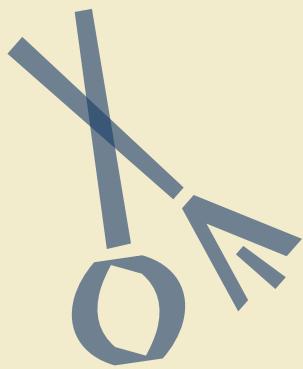
Tinto: Azpilicueta Crianza, D.O. Ca. Rioja

Blanco: Luis Cañas Joven Chaparro, D.O. Ca. Rioja

Copa de Cava: Ars Collecta Codorniu Blanc de Blancs

90€

- BODEGA Y CAFÉ INCLUIDO -



VILLANO

BISTRÓ

COMIDA - **20.01.2025**

COMIDA DÍA DE SAN SEBASTIÁN

Aperitivo de sopa de pescado y galleta de queso Idiazábal

Pastel de cabracho y txangurro, yogur-mostaza y olivada

Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty

PRINCIPAL A ELEGIR:

Rape con velouté de sésamo-cítricos, mayonesa de hierbas frescas y praliné nori

o

Secreto “Basatxerri” asado en su jugo agridulce, parmentier trufado y emulsión ahumada

Cremoso de queso fresco al Idiazábal, sorbete de frutas exóticas y galleta bretona

50€

- BODEGA Y CAFÉ NO INCLUIDO -

