

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Cogollos asados, gribiche de anchoa al Espelette y queso Idiazabal / *Roasted lettuce hearts, anchovy gribiche with Espelette pepper and Idiazabal cheese*

Pastel de pescado de roca, tupinambo y alioli / *Rockfish pie, sunchoke and garlic sauce*

Crema de calabaza-naranja y huevo campero a 65°C / *Pumpkin-orange cream and free-range egg at 65°C*

Principales / Main courses

Salmón asado, velouté de hinojo y emulsión de hierbas frescas / *Roasted salmon, fennel velouté and fresh herb emulsion*

Morcilla de arroz "Olano" con pimientos asados y cremoso de patata / *"Olano" rice black pudding with roasted peppers and creamy potato*

Carrillera de ternera guisada al vino tinto, su croqueta con setas y gnocchetti trufado, apionabo y manzana (supl. +4€) / *Braised beef cheek in red wine, its mushroom croquette with truffled gnocchetti, celeriac and apple (suppl. +4€)*

Postres / Desserts

Pastel diplomático, lemon curd, praliné y helado de leche / *Diplomatic cake with lemon curd, praline and milk ice cream*

Espuma de yogur con sorbete de frutas exóticas y galleta crumble / *Yoghurt foam with exotic fruit sorbet and crumble biscuit*

Ganache de chocolate, vainilla con toffee salado y helado de canela / *Chocolate ganache, vanilla with salted toffee and cinnamon ice cream*

Menú Mediodía

Lunch Menu

Berea

Elige un entrante, un principal y un postre
Choose one starter, one main course and one dessert

28,50€ (IVA incluido)

Berezi

Elige 2 entrantes, un principal y un postre
Choose two starters, one main course and one dessert

36,00€ (IVA incluido)

Menú Degustación

Tasting Menu

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

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

59,00 €
(IVA incluido)

*Los menús se servirán a mesa completa
(Berea y Berezi solo de lunes a viernes)

*Bebidas no incluidas
*Menus will be served to the whole table
(Berea and Berezi Monday to Friday only)*
Drinks not included