

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Rillette de pescado de roca, crème fraîche-mostaza y crumble nori / *Rockfish rillette with crème fraîche and mustard and nori crumble*

Verduras en velouté de jamón ibérico y huevo campero a 65°C / *Seasonal vegetables in an Iberian ham velouté with a 65°C free-range egg*

Cogollos asados, gribiche de anchoa al Espelette y queso Idiazabal / *Roasted baby gem lettuces with anchovy gribiche scented with Espelette pepper and Idiazabal cheese*

Principales / Main courses

Salmón asado, crema de hinojo y emulsión de hierbas frescas / *Roasted salmon with fennel cream and a fresh herb emulsion*

Magret "Rougie" asado, gnocchetti de apionabo trufado y jugo agridulce (supl. +4€) / *Roasted "Rougie" duck magret with truffled celeriac gnocchetti and a sweet-and-sour jus (suppl. +€4)*

Morro de ternera en salsa con puré de patata / *Braised veal snout in its own jus with creamy mashed potatoes*

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*

Fresas maceradas, crema de vainilla y helado de leche / *Macerated strawberries with vanilla cream and milk 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