



Para picar

Snacks	Pintxo	1/2	Ración
Pintxo de tortilla de patata, cebolla y pimiento verde (14) <i>Potato omelette pintxo with onion and green pepper</i>	3,00 €		
Mini bocadillo de paleta ibérica (6) <i>Mini sandwich of Iberian shoulder ham</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de paleta ibérica y pimiento verde (6) <i>Mini sandwich of Iberian shoulder ham and green pepper</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de bonito, anchoa del Cantábrico y guindilla de Ibarra (6, 7,10,14) <i>Mini sandwich of tuna, Cantabrian anchovy and Ibarra chili pepper</i>	3,90 €		
Mini bocadillo de anchoa del Cantábrico, huevo y pimiento verde (6, 10,14) <i>Mini sandwich of Cantabrian anchovy, egg and green pepper</i>	3,90 €		
Aceitunas aliñadas (7) <i>Marinated olives</i>	3,60 €		
Gilda (7,10) <i>Gilda skewer (anchovy, olive & pickled chili)</i>	3,00 €		
Croquetas de jamón ibérico (6, 8, 14) <i>Iberian ham croquettes</i>	3,00 €	6,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (6, 7,10, 14) <i>Coastal tuna potato salad</i>		9,00 €	15,00 €
Huevo a 65°C con puré de patata trufado y migas de ibérico (6, 7 ,14) <i>65°C egg with truffled mashed potato and Iberian crumbs</i>	5,00 €		
Jamón “Carrasco” ibérico 100% bellota <i>100% acorn-fed “Carrasco” Iberian ham</i>		18,00 €	29,00 €
Pan cristal con tomate y aceite arbequina “Artajo” (5, 6, 8, 11) <i>Crystal bread with tomato and “Artajo” arbequina olive oil</i>			9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Fresh Navarrese txistorra sausage</i>		8,00 €	12,00 €
Ravioli de setas y hongos, crema de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 7, 8) <i>Mushroom ravioli with Iraty cheese cream and demi-glace jus</i>	7,00 €	13,00 €	24,00 €

Entrantes

Starters		1/2	Ración
Croquetas de jamón ibérico (4 uds. / 8 uds.) (6, 8, 14) <i>Iberian ham croquettes</i>		6,00 €	12,00 €
Jamón “Carrasco” ibérico de bellota 100% <i>100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco"</i>		18,00 €	29,00 €
Pan cristal con tomate y aceite arbequina (5, 6, 8, 11) <i>Crunchy bread with tomato and arbequina oil</i>			9,00 €
Txistorra natural de Navarra <i>Natural Navarra txistorra</i>		8,00 €	12,00 €
Ensaladilla de bonito de nuestra costa (6, 7, 10, 14) <i>Bonito salad from our coast</i>		9,00 €	15,00 €
Tartar de trucha de Banka con remolacha, yogur-mostaza y crumble nori (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13) <i>Banka trout tartare with beetroot, mustard yogurt and nori crumble</i>		13,00 €	24,00 €
Ravioli de setas y hongos con salsa de queso Iraty y jugo demi-glace (6, 7, 8) <i>Mushroom ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace jus</i>		13,00 €	24,00 €
Vieiras marinadas y tostadas a la llama, crema de tupinambo, gribiche de anchoa, pimiento de Espelette y avellana tostada (5, 6, 7, 8, 10,13, 14) <i>Flame-seared marinated scallops with Jerusalem artichoke cream, anchovy gribiche, Espelette pepper and toasted hazelnuts</i>			26,00 €
Huevo campero a 65° con foie gras de Las Landas asado, cremoso de alcachofa y trufa negra de Navarra (7, 8, 14) <i>Free-range egg cooked at 65°C with roasted Landes foie gras, artichoke cream and Navarra black truffle</i>			28,00 €



Principales
Main courses

Bacalao asado, txangurro donostiarra y crema de hinojo fresco (4, 7, 8, 10, 14) <i>Roasted cod with San Sebastián-style spider crab and fresh fennel cream</i>	26,00 €
Merluza asada con velouté de limón-sésamo, mayonesa de ajo negro y praliné marino (2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) <i>Roasted hake with lemon-sesame velouté, black garlic mayonnaise and seafood praline</i>	26,00 €
Secreto “Basatxerri” asado y lacado al jengibre, apionabo y polenta “Arto Gorria” (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) <i>Roasted ‘Basatxerri’ secreto, ginger-glazed, served with celeriac and ‘Arto Gorria’ polenta</i>	25,00 €
Cordero asado y deshuesado, puré de patata y emulsión de hierbas frescas (7, 8, 12, 14) <i>Deboned roasted lamb with potato purée and fresh herb emulsion</i>	27,00 €
Pechuga de pollo de caserío, setas a la crema, macarrones gratinados al Idiazabal y trufa negra de Navarra (6, 7, 8,14) <i>Free-range chicken breast with creamed mushrooms, Idiazabal cheese gratin macaroni and Navarra black truffle</i>	22,00 €

Postres
Desserts

Quesos vascos artesanos seleccionados (8) <i>Selection of artisan cheeses from the Basque Country</i>	15,00 €
Ganache blanca de haba tonka, sorbete de frutas exóticas y praliné de sarraceno (5, 6, 8, 14) <i>White tonka bean ganache with exotic fruit sorbet and buckwheat praline</i>	8,00 €
Torrija de pan brioche caramelizada, helado de leche y confitura de melocotón (2, 5, 6, 8, 11, 14) <i>Caramelised brioche French toast, milk ice cream and peach jam</i>	8,00 €
Bizcocho de almendra con helado de canela, cremoso de chocolate con toffee salado y crumble de cacao (5, 6, 8, 14) <i>Almond sponge cake, cinnamon ice cream, chocolate velouté with salted toffee and cocoa crumble</i>	8,00 €
Galleta bretona con manzana asada, vainilla, yogur y su helado (5, 6, 8, 14) <i>Breton biscuit with roasted apple, vanilla, yogurt and its ice cream</i>	8,00 €
Servicio de pan / Bread service	1,50 €

Horario carta restaurante: de 12:30-15:15h y de 20:00-22:15h / Serving hours: 12:30 pm - 3:15 pm & 8:00 pm - 10:15 pm
Los precios de la terraza tendrán un incremento de un 10%, IVA incluido. / Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.

Cerveza Beer		Bebidas energéticas Energetic drinks	
Águila sin filtrar	3,60 €	Redbull	4,00 €
Doble Águila sin filtrar	6,20 €		
Águila Dorada	3,10 €	Café y bebidas calientes Coffee & hot drinks	
Doble Águila Dorada	5,70 €	Cortado / Espresso machiatto	2,10 €
Amstel Radler	3,60 €	Latte	2,20 €
18/70	3,10 €	Espresso	2,00 €
Ámstel Oro	3,10 €	Cappuccino	2,80 €
Ámstel Oro 0.0	3,10 €	Espresso doble Double espresso	3,10 €
Cruzcampo Oro sin gluten / gluten free	3,60 €	Selección de té Tea selection	2,30 €
Refrescos Sodas		ColaCao	2,60 €
Coca-Cola	3,00 €		
Coke			
Original / Zero			
Sprite	3,00 €		
Nestea	3,00 €		
Aquarius	3,00 €		
Lanjarón con gas Lanjarón (Sparkling water)	2,50 €		
Lanjarón sin gas Lanjarón (Still mineral water)	2,50 €		

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

**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 €
Olmecca Altos Blanco	16,60 €
Olmecca Altos Reposado	16,00 €

Brandy & Cognac**Brandy & Cognac**

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

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