

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Pastel de pescado de roca, crème fraîche-mostaza y alioli / *Rockfish pie, crème fraîche-mustard and garlic sauce*

Falso risotto de setas y hongos, queso Iraty y croqueta de rabo de ternera / *Wild mushroom "faux risotto" with Iraty cheese and oxtail croquette*

Tomate asado con gribiche de anchoa al Espelette y salmorejo / *Roasted tomato with Espelette anchovy gribiche and salmorejo*

Principales / Main courses

Bacalao asado, calabaza-naranja y emulsión de hierbas frescas / *Roasted cod, pumpkin-orange and fresh herb emulsion*

"Tonkatsu Basatxerri" al Bleu des Basques, gnocchetti de apionabo y mayonesa trufada (supl. +4€) / *"Basatxerri Tonkatsu" with Bleu des Basques, celeriac gnocchetti and truffled mayonnaise (suppl. +€4)*

Morro de ternera en salsa con puré de patata / *Braised veal snout in sauce with mashed potatoes*

Postres / Desserts

Pastel diplomático, manzana, praliné y helado de leche / *Diplomatic cake with apple, 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 y toffee salado con helado de canela / *Chocolate, vanilla and salted toffee ganache with 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)