

VILLANO

BISTRÓ

Entrantes / Starters

Tartar de salmón marinado, tupinambo, crème fraîche-mostaza y crumble nori / *Marinated salmon tartare with Jerusalem artichoke, mustard crème fraîche and nori crumble*

Salmorejo, pastel de pescado de roca y emulsión de hierbas frescas / *Salmorejo with rock fish pie and fresh herb emulsion*

Morcilla de arroz "Olano" con crema de calabaza-naranja / *"Olano" rice black pudding with pumpkin and orange cream*

Principales / Main courses

Bacalao ajoarriero, huevo a 65°C y migas tostadas al Espelette / *Ajoarriero-style cod with a 65°C egg and Espelette toasted crumbs*

Chipirón a la plancha con chimichurri, gnocchetti de apionabo y emulsión de ajo negro (supl.+4€) / *Grilled baby squid with chimichurri, celeriac gnocchetti and black garlic emulsion (suppl. +€4)*

Pechuga de pollo de caserío asada, su jugo en vinagreta de frutos secos y puré de patata / *Roast farmhouse chicken breast with its own jus in a nut vinaigrette and mashed potato*

Postres / Desserts

Torrija de brioche caramelizada, confitura de melocotón y helado de leche / *Caramelised brioche torrija, peach compote 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)

*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