VILLANO
BISTRÓ

Serving hours: 12:30 pm – 3:15 pm / 8:00 pm – 10:15 pm
Horaires du restaurant : 12h30–15h15 et 20h00–22h15

Starters
Entrées

	1/2	Portion
Iberian ham croquettes (4 units / 8 units) (6, 8, 14) *Croquettes de jambon ibérique*	7,50 €	14,50 €
100% acorn-fed Iberian ham "Carrasco" *Jambon ibérique "Carrasco" 100% bellota*	19,00 €	30,00 €
Crunchy bread with tomato and arbequina oil (5, 6, 8, 11) *Pain cristal à la tomate et huile d'arbequina*		9,50 €
Natural Navarra txistorra *Txistorra naturelle de Navarre*	9,50 €	13,50 €
Bonito salad from our coast (6, 7, 10, 14) *Salade russe de thon de notre côte*	10,50 €	16,50 €
Banka trout marinated in almond mojo with ajoblanco, peach and wild herb ice cream (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) *Truite de Banka marinée au mojo d'amande, ajoblanco, pêche et glace aux herbes sauvages*	14,00 €	25,00 €
Mushroom ravioli with Iraty cheese sauce and demi-glace jus (6, 7, 8) *Ravioli de champignons et cèpes avec sauce au fromage Iraty et jus demi-glace*	14,50 €	24,50 €
Roasted tomato stuffed with cimarrón, nut vinaigrette and allioli (2, 5, 6, 7, 8, 9, 10,12, 13, 14) *Tomate rôti farci de cimarrón, vinaigrette aux fruits secs et aïoli*		20,00 €
Free-range egg at 65°C with Donostiarra-style spider crab, potato and Espelette crumbs (4, 6, 7, 8, 10, 14) *Œuf fermier à 65°C, txangurro à la donostiarra, pomme de terre et miettes d'Espelette*		20,00 €

Main courses
Plats principaux

Roast cod with tomato and basil compote, olive tapenade and smoked mayonnaise (4, 7, 8, 10, 14) *Cabillaud rôti, confiture de tomate au basilic, olivade et mayonnaise fumée*	27,00 €
Roast monkfish with saffron and cardamom velouté, black garlic cream and marine praline (2, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14) *Lotte rôtie, velouté safran-cardeamome, crémeux d'ail noir et praliné marin*	27,00 €
Roasted 'Basatxerri' secreto, ginger-glazed, served with celeriac and 'Arto Gorria' polenta (6, 7, 8, 9, 12, 13, 14) *Secreto "Basatxerri" rôti et laqué au gingembre, céleri-rave et polenta "Arto Gorria"*	26,00 €
Red wine-braised beef cheek with mashed potato and fresh herb emulsion (7, 8, 14) *Joue de bœuf mijotée au vin rouge, purée de pommes de terre et émulsion d'herbes fraîches*	27,00 €

Desserts

Selection of artisan cheeses from the Basque Country (8) *Sélection de fromages basques*	15,00 €
White tonka bean ganache with exotic fruit sorbet, black tea and mint gelée, and toasted butter sablé (5, 6, 8, 14) *Ganache blanche à la fève tonka, sorbet de fruits exotiques, gelée de thé noir-menthe et sablé au beurre toasté*	8,00 €
Caramelised brioche French toast, milk ice cream and peach jam (2, 5, 6, 8, 11, 14) *Pain perdu de brioche caramélisé, glace au lait et confiture de pêche*	8,00 €
Almond sponge cake with cinnamon ice cream, chocolate cream and salted toffee (5, 6, 8, 14) *Gâteau aux amandes avec glace à la cannelle, crémeux au chocolat et toffee salé*	8,00 €
Basque cheesecake with Bleu des Basques, black cherry compote from Itsasou and its ice cream (5, 6, 8, 14) Cheesecake basque au Bleu des Basques, confiture de cerise noire d'Itsasou et sa glace	8,00 €

Bread service / Service de pain 1,50 €

TASTING MENU 65€, served for the whole table (dinner until 9:15 p.m.)
MENU DÉGUSTATION 65€, servi pour l'ensemble de la table (dîner jusqu'à 21h15)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
LUPINS LUPINS	PEANUTS ARACHIDES	CELERY CÉLERI	CRUSTACEANS CRUSTACÉS	NUTS FRUITS À COQUE	GLUTEN GLUTEN	SULFITES SULFITES	MILK LAIT	MUSTARD MOUTARDE	FISH POISSON	SESAME SÉSAME	SOY SOJA	MOLLUSK MOLLUSQUES	EGG ŒUF