VILLANO
BISTRÔ

Snacks

Collations

	Pintxo	1/2	Portion
Potato omelette pintxo with onion and green pepper (14) *Pintxo d'omelette de pommes de terre, oignon et poivron vert*	3,00 €		
Marinated olives (7) *Olives assaisonnées*	3,60 €		
Gilda skewer (anchovy, olive & pickled chili) (7,10) *Gilda (anchois, olive et piment au vinaigre)*	3,00 €		
Iberian ham croquettes (6, 8, 14) *Croquettes de jambon ibérique*	4,00 €	7,50 €	14,50 €
Coastal tuna potato salad (6, 7,10, 14) *Salade russe de thon de notre côte*		10,50 €	16,50 €
65°C egg with truffled mashed potato and Iberian crumbs (6, 7 ,14) *Œuf à 65°C avec purée de pommes de terre truffée et miettes ibériques*	6,50 €		
100% acorn-fed "Carrasco" Iberian ham *Jambon ibérique "Carrasco" 100% bellota*		19,00 €	30,00 €
Crystal bread with tomato and "Artajo" arbequina olive oil (5, 6, 8, 11) *Pain cristal à la tomate et huile d'arbequina "Artajo"*			9,50 €
Fresh Navarrese txistorra sausage *Txistorra naturelle de Navarre*		9,50 €	13,50 €
Mushroom ravioli with Iraty cheese cream and demi-glace jus (6, 7, 8) *Ravioli de champignons et cèpes, crème de fromage Iraty et jus demi-glace*	7,50 €	14,50 €	24,50 €

Classics

Classiques

	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 €

Starters

Entrées

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 €

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

VILLANO
BISTRÔ

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

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)

Beer
Bière

Mahou 0,0 Tostada small draft beer / *petite bière pression*	3,50 €
Mahou 0,0 Tostada large draft beer / *grande bière pression*	6,00 €
Mahou Clásica small draft beer / *petite bière pression*	3,50 €
Mahou Clásica large draft beer / *grande bière pression*	6,00 €
Mahou gluten free / *sans gluten free*	3,50 €
Alhambra 1925	3,50 €
Alhambra Reserva roja	4,00 €

Coffee & hot drinks
Café et boissons chaudes

Cortado / Espresso machiatto	2,10 €
Latte	2,20 €
Espresso	2,00 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso doble	3,10 €
Tea selection *Sélection de thé*	2,30 €
ColaCao	2,60 €

Drinks
Boissons

Coca-Cola Original / Zero Coke Original / Zero	3,10 €
Sprite	3,10 €
Fanta	3,10 €
Aquarius	3,10 €
Grape juice / Jus de raisin	2,60 €
Tinto de verano	6,00 €
Kalimotxo	6,00 €
Freshly squeezed orange juice / Jus d'orange fraîchement pressé	5,20 €
Peach, pineapple or tomato juice / Jus de pêche, d'ananas ou de tomate	3,10 €
Red Bull	4,00 €
Lanjarón (Sparkling water) *Lanjarón avec gaz*	2,50 €
Lanjarón (Still mineral water) *Lanjarón sans gaz*	2,50 €

Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.
Les prix en terrasse seront majorés de 10 %, TVA incluse.

VILLANO
BISTRÓ

Gin
Genève

Beefeater	12,50 €
Larios 12	12,50 €
Larios Rosé	12,50 €
Seagrams	12,50 €
Bombay Saphire	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
Rhum

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 €

American whisky
Whisky américain

Jim Beam White	12,50 €
Jack Daniel´s	15,50 €
Maker's Mark	15,50 €

Spanish whisky
Whisky espagnol

DYC 8	12,50 €

Scotch whisky
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 €

Japanese whisky
Whisky japonais

Hibiki	43,50 €

Tequila
Tequila

José Cuervo	12,50 €
Olmeca Altos Blanco	16,60 €
Olmeca Altos Reposado	16,00 €

Brandy & Cognac
Brandy et Cognac

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

Terrace prices will have a 10% increase, VAT included.
Les prix en terrasse seront majorés de 10 %, TVA incluse.