

MENÚ DEGUSTACIÓN

(Mesas completas. Hora máxima 14h30 / 21h30)

Cilindro de cebolla caramelizada crujiente y
espuma de croqueta "4, 5"

Blinis y Caviar de esturión "4, 5, 7, 9"
(Caviar Beluga Amur Iranian Method)

Tartar de solomillo y tuétano,
yema curada en soja y
esferas de mostaza "1, 2, 4, 5"

Almejas, carbonara de plancton
y panceta crujiente "3, 5"

Chuletillas de lomo de rodaballo napadas
en apio nabo y ajo asado "4, 9, 11"

San Jacobo de ternera, queso Idiazabal,
risotto de patatas, trompetas de la muerte y
hongos "4, 5, 7"

Tarta de manzana Villa Antilla, frutas rojas,
hielo seco y merengada "4,5"



TASTING MENU

Full tables. Maximum time 14h30 / 21h30

Cylinder of crispy caramelised onion
and croquette foam "4, 5"

Blinis and Sturgeon Caviar "4, 5, 7, 9"
(Caviar Beluga Amur Iranian Method)

Sirloin and marrow tartar, soy sauce marinated
egg yolk and mustard spheres "1, 2, 4, 5"

Clams, plankton carbonara and crispy bacon "3, 5"

Turbot loin cutlets covered with celeriac
and roasted garlic "4, 9, 11"

Beef Cordon-bleu, Idiazabal cheese, potato
risotto, death trumpets and mushrooms "4, 5, 7"

Villa Antilla apple tart, red fruit, dry ice
and meringue "4"



MENU DÉGUSTATION

(Tables complètes. Heure Max. 14h30 / 21h30)

Cylindre d'oignon croustillant caramélisé et
mousse de croquette "4, 5"

Blinis et caviar d'esturgeon "4, 5, 7, 9"
(Caviar Beluga Amur Iranian Method)

Tartare de surlonge et de moelle, jaune séché
au soja et sphères de moutarde "1, 2, 4, 5"

Palourdes, carbonara de plancton et lard
croustillant "3, 5"

Côtelettes de longe de turbot nappées de
céleri-rave et d'ail rôti "4, 9, 11"

Cordon-bleu de veau, fromage Idiazabal,
risotto de pommes de terre, trompettes de la
mort et champignons "4, 5, 7"

Tarte aux pommes Villa Antilla, fruits rouges,
glace sèche et meringue "4"