



CARTA RESTAURANTE HAIZEA

CASTELLANO



ENGLISH



FRANÇAIS



ENTRANTES

Crema de calabaza, manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato "4,14"	16€
Ración de antxoas de Santoña, brotes de rábano y AOVE	18€
Ensalada de 4 tomates, albahaca, crema de burrata, emulsión de agua de tomate y vinagreta de gilda "2,9,14" V	19€
Ceviche de corvina con leche de tigre y patacones "9,11" V	19€
Tartar de solomillo y tuétano, yema curada en soja, caviar de mostaza y crujientes de pan y sésamo "1, 2, 4, 5"	20€
Tartar de atún rojo con trufa, yema de huevo frita, cebollino, polvo de frambuesa y algas deshidratadas "5, 7, 9, 14"	24€
Jamón 100% bellota (100gr), pan cristal y tomate aliñado "7" V	26€
Alcachofas a baja temperatura, velo de papada ibérica, salsa de patitas de cerdo ibérico y alioli de azafrán "5" V	20€
Jardín de verduritas, ajo blanco de anacardos y quinoa frita "8" V	19€
Brócoli asado sobre bechamel de curry y crujiente de Idiazabal "4, 14"	16€
Croquetas caseras Villa Antilla: Jamón u hongos, prueba a combinarlas "4, 5, 7"	12€

CAPRICHOS DEL MAR

Gambas rojas de Huelva a la sal, con alioli de lima "5,10"	22€
Caviar de esturión (Caviar Beluga Amur Iranian Method) 10gr, acompañado de blinis, emulsión de noisette de hierbas, crema agria y yema curada "4, 5, 7, 9"	48€
Media docena de Ostras "3"	36€

ARROCES Precios por persona. Mínimo dos personas

Arroz verde acompañado de jardín de verduras, alioli de ajo asado y espinacas "2, 4, 5, 11, 14" V	18€
Arroz de chuleta de vaca premium, trompetas de la muerte, alioli de ajo asado y yema curada "2, 4, 5, 14"	23€
Arroz negro de pulpo y alioli de parmentier trufado "2, 3, 4, 5, 9, 10, 14"	23€
Arroz de tuétano asado, setas Shitake, ajo asado y yema curada "2, 4, 5, 14"	20€

PESCADOS

Taco de atún rojo (o bonito, según temporada) y pistacho, sofrito de azafrán y emulsión de kimchi "4, 8, 9"	26€
Vieras beurre blanc, emulsión de albahaca, parmesano y trufa	29€
Chuletillas de rodaballo napadas con apio nabo y ajo asado	26€

CARNES

Costilla de cerdo a baja temperatura con su jugo y pastel de patata "4, 5"	24€
Solomillo de ternera sobre parmentier de pimienta y su jugo "4"	26€
Carrillera glaseada, risotto de patata, escalope de foie y maíz asado "4, 11"	25€

POSTRES

Panacota de albahaca palomitas y tofe salado "4, 5"	8€
Tarta de queso, crema inglesa y crujiente de queso "4, 5"	9€
Chocolate en texturas (hidrógeno líquido) "4, 5"	11€
Tosta de manzana, crema de quesos dulce y helado "4, 5"	11€
Mojito de plátano, helado de mojito, lima y gelatina de menta "14" V	8€



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"

64€



MENÚ DEGUSTACIÓN VEGETARIANO

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

Cilindro de cebolla crujiente relleno de ajo asado

Brocoli asado sobre crema de verduras de
temporada

Alcachofa a baja temperatura con alioli de azafrán

Crema de calabaza, manzana salteada y gelatina de
mosto

Jardín de verduritas, quinoa frita y ajo asado de
anacardos

Huevo a baja temperatura, parmentier trufado y
hongos

Tarta de manzana villa antilla

Frut@s roj@s con leche merengada

64€

STARTERS

Pumpkin cream, sauteed apple, must jelly and duck ham "4,14"	16€
Portion of Santoña anchovies, radish sprouts and AOVE	18€
4 tomato salad, basil, burrata cream, tomato water emulsion and gilda vinaigrette "2,9,14" V	19€
Sea bass ceviche with tiger's milk and fried plantains "9,11" V	19€
Sirloin and marrow tartar, egg yolk marinated in soy sauce, mustard caviar and crunchy bread and sesame seeds "1, 2, 4, 5"	20€
Red tuna tartar with truffle, fried egg yolk, chives, raspberry powder and dehydrated seaweed "5, 7, 9, 14"	24€
100% Acorn-fed Iberian Ham (100gr), crystal bread and tomato "7"	26€
Low temperature artichokes, veil of Iberian jowl, Iberian pig's trotters' sauce and saffron aioli "5" V	20€
Vegetable garden, cashew white garlic and fried quinoa "8" V	19€
Roasted broccoli on curry bechamel sauce and crunchy Idiazabal "4, 14" V	16€
Croquettes maison Villa Antilla "4, 5, 7"	12€

SEA DELICATESSEN

Red prawns from Huelva in salt, with lime aioli "5,10"	22€
Sturgeon caviar (Caviar Beluga Amur Iranian Method) 10gr, accompanied by blinis, herb noisette emulsion, sour cream and cured yolk "4, 5, 7, 9"	48€
Half a dozen oysters "3"	36€

RICES Price per person. Minimum 2 persons

Green rice with vegetable garden, roasted garlic aioli and spinach "2,4,5,11,14" V	18€
Premium beef txuleta rice, trumpets of death, roasted garlic aioli and cured egg yolk "2,4,5,14"	23€
Black rice with octopus and truffled parmentier aioli "2,3,4,5,9,10,14"	23€
Rice with roasted marrow, shitake mushrooms, roasted garlic and cured egg yolk "2,4,5,14"	20€

FISH

Bluefin tuna filet (or bonito tuna, depending on season) with pistachio, saffron sofrito and kimchi emulsion "4, 8, 9"	26€
Beurre blanc scallops, basil, parmesan and truffle emulsion "3, 4"	29€
Turbot loin cutlets covered with celeriac and roasted garlic "4, 9, 11"	26€

MEAT

Slow-cooked pork rib with its juice and potato cake "1, 4"	24€
Beef sirloin steak on pepper parmentier and its juice "4"	26€
Glazed cheek, potato risotto, foie escalope and roasted corn "4, 11"	25€

DESSERTS

Popcorn basil panacotta and salted toffee "4, 5"	8€
Cheesecake, crème anglaise and crunchy cheese "4, 5"	9€
Chocolate in textures (liquid hydrogen) "4, 5"	11€
Apple toast, sweet cheese cream and ice-cream "4, 5"	11€
Banana mojito, mojito ice cream, lime and mint jelly "14" V	8€



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"

64€



TASTING VEGETARIAN MENU

Full tables. Maximum time 14h30 / 21h30

Crunchy onion cylinder stuffed with roasted garlic

Roasted broccoli on seasonal vegetable cream

Low temperature artichoke with saffron aioli

Pumpkin cream, sautéed apple and wort gelatin

Garden of vegetables, fried quinoa and roasted
cashew garlic

Low-temperature egg, truffle parmentier and
mushrooms

Apple tart Antilla village

Red fruits with meringue milk

64€

ENTRÉES

Velouté au potiron, pomme sautée, gelée de moût et jambon de canard "4,14"	16€
Portion d'anchois de Santoña, pousses de radis et AOVE	18€
Salade de 4 tomates, basilic, crème de burrata, émulsion d'eau de tomate et vinaigrette de gilda "2,9,14" 19€ V	19€
Ceviche de courbine avec lait de tigre et plantains frits "9,11" V	19€
Tartare de surlonge et de moelle, jaune séché au soja, caviar de moutarde et pain croustillant aux graines de sésame "1, 2, 4, 5"	20€
Tartare de thon rouge à la truffe, jaune d'œuf frit, ciboulette, poudre de framboise et algues déshydratées "5, 7, 9, 14"	24€
Jambon ibérique de gland 100% (100gr), pain de cristal et tomate assaisonné "7"	26€
Artichauts cuits à basse température, voile de bajoue ibérique, sauce aux pieds de porc ibérique et aioli au safran "5" V	20€
Jardin de légumes, ail blanc aux noix de cajou et quinoa frit "8" V	19€
Brocoli rôti sur sauce béchamel au curry et Idiazabal croquant "4, 14" V	16€
Homemade croquettes Villa Antilla. Ham or mushrooms, try to combine your dish... "4, 5, 7"	12€

DÉLICATESSES DE LA MER

Crevettes rouges de Huelva au sel, avec aioli au citron vert "5,10"	22€
Caviar d'esturgeon (Caviar Beluga Amur Iranian Method) 10gr, accompagné de blinis, émulsion d'herbes noisette, crème aigre et jaune séché "4, 5, 7, 9"	48€
Demi-douzaine d'huîtres "3"	36€

1.Soja 2.Moutarde 3.Mollusques 4.Lait 5.Oeufs 6.Grains de sésame 7.Gluten
8.Fruits à coque 9.Poisson 10.Crustacés 11.Céleri 12.Arachides 13.Lupin
14.Anhydride

RIZ Prix par personne. Minimum 2 pers

Riz vert avec jardin de légumes, aïoli à l'ail rôti et aux épinards "2,4,5,11,14" V	18€
Riz à la txuleta de bœuf de première qualité, trompettes de la mort, aïoli à l'ail rôti et jaune séché "2,4,5,14"	23€
Riz noir au poulpe et aïoli au parmentier truffé "2,3,4,5,9,10,14"	23€
Riz à la moelle rôtie, champignons shitake, ail rôti et au jaune séché "2,4,5,14"	20€

POISSON

Thon rouge (ou bonite, selon la saison) et pistache, sauté au safran et émulsion de kimchi "4, 8, 9"	26€
Coquilles de Saint-Jacques au beurre blanc, basilic, parmesan et émulsion de truffe "3, 4"	29€
Côtelettes de longe de turbot nappées de céleri-rave et d'ail rôti "4, 9, 11"	26€

LES VIANDES

Côte de porc à basse température avec son jus et galette de pommes de terre "1, 4"	24€
Filet de bœuf sur parmentier de poivre dans son jus "4"	26€
Joue glacée, risotto de pommes de terre, escalope de foie et maïs rôti "4, 11"	25€

LES DESSERTS

Panacotta au basilic, popcorn et toffee salé "4, 5"	8€
Cheesecake, crème anglaise et fromage croustillant "4, 5"	9€
Chocolat en textures (hydrogène liquide) "4, 5"	11€
Toast à la pomme, crème sucrée de fromage et glace "4, 5"	11€
Mojito à la banane, glace au mojito, citron vert et gelée de menthe "14"	8€

V

1.Soja 2.Moutarde 3.Mollusques 4.Lait 5.Oeufs 6.Grains de sésame 7.Gluten
8.Fruits à coque 9.Poisson 10.Crustacés 11.Céleri 12.Arachides 13.Lupin
14.Anhydride



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"

64€

1.Soja 2.Moutarde 3.Mollusques 4.Lait 5.Oeufs 6.Grains de sésame 7.Gluten
8.Fruits à coque 9.Poisson 10.Crustacés 11.Céleri 12.Arachides 13.Lupin
14.Anhydride

V. Version végétale disponible



MENU DÉGUSTATION VÉGÉTARIEN

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

Cylindre d'oignon croustillant farci d'ail rôti

Brocoli rôti sur crème de légumes de saison

Artichaut à basse température avec aïoli de safran

Crème de citrouille, pomme sautée et gelée de moût

Jardin de légumes, quinoa frit et ail rôti de noix de
cajou

Oeuf à basse température, Parmentier truffé et
champignons

Tarte aux pommes villa Antilla

Fruitss rouges à la lait Merengada

64€

1.Soja 2.Moutarde 3.Mollusques 4.Lait 5.Oeufs 6.Grains de sésame 7.Gluten
8.Fruits à coque 9.Poisson 10.Crustacés 11.Céleri 12.Arachides 13.Lupin
14.Anhydride

V. Version végane disponible