

ENTRANTES / STARTERS

Pulpo a la brasa 20€

Mole de mejillones de roca en escabeche, y patata violeta

Charcoal grilled octopus

Rock mussel mole in brine and purple potato

La ensaladilla rusa Viura 19€

Salmón marinado con remolacha y eneldo al estilo nórdico, Caviar de Osetra

Viura potato salad

Beetroot and dill Nordic style marinated salmon and Osetra caviar

Jamón Joselito Gran Reserva 2017 27€

Joselito Iberian Ham Gran Reserva 2017

Foie a la sal de Añana 20€

A la manera antigua, jamón de pato curado y confitura de uva roja

Old style Foie

Cooked in Añana salt coat, cured duck ham and red grape jam

DE CUCHARA / SPOON DISHES

Caparrones de Anguiano 17,50€

Morcilla de Albitxu y cigalitas

Anguiano beans

Albitxu black pudding and Norway lobsters

Alcachofas naturales con jamón 18,50€

Parmentier de patata, lechecillas fritas y jugo de cordero

Natural artichokes with ham

Parmentier and lamb sweetbreads

PESCADOS / FISH

Lubina del Cantábrico 25€

Puré de coliflor a la brasa, reducción de jugo de cocido y sus garbanzos salteados

Cantabric Sea Bass

Charcoal grilled cauliflower purée, broth reduction and sautéed chickpeas

Merluza de pintxo a la romana 23€

Pimientos de cristal en una ensalada de endivias y emulsión de anchoas

Roman style hake

Crystal peppers in an endive and anchovies emulsion salad

Lomo de Atún Balfegó 19,50€

Salsa Romesco de chorricero, puerro braseado, bizcocho de “picada” y puré de ajo

Balfegó Tuna loin

Romesco paprika sauce, charcoal grilled leek, “picada” pudding and garlic purée

Bacalao Negro 21€

Falso risotto con sus kokotxas a la brasa, salsa de chipirón y haba tonca

Black cod

False risotto with charcoal grilled kokotxas, squid sauce and Tonka bean

CARNES / MEAT

Jarrete de Cordero lechal glaseado 22€

Cuajada de oveja Latxa, membrillo, gel de hierbas, y puré pastor

Glazed Suckling lamb shank

“Latxa” sheep milk curd, quince, herbs gel and sheperd's purée

Lomo bajo de vaca curado (300gr) 21€

Pimientos de Tolosa guisados y puré de patata Alavesa

Cured beef loin (300gr)

Stewed Tolosa peppers and mashed Alava potatoes

Roulade de Pollo de Lumagorri “a la royal” 20€

Pepitoria de nueces de Pedroso, pera, trufa y ñoquis de patata y requesón

Lumagorri chicken “a la royal”

Pedroso walnuts fricassée, pear, truffle, potato gnochi and cottage cheese

Carrilleras de cerdo ibérico 18,50€

Guisadas al vino tinto de Rioja, crema de zanahoria y encurtidos

Iberian pork cheeks

Stewed in Rioja wine, carrot cream and pickles

10% IVA incluido / 10% VAT included

Si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte el menú con nuestro Maître
If you have any food intolerance, check the menu with our Maître

POSTRES / DESSERTS

Degustación de quesos D.O. de La Rioja y País Vasco 12€
La Rioja and Basque Country cheese tasting

La torrija de la Tía María, con helado 8€
Auntie Mary brioche toast and ice cream

Limón, espuma de yogurt, miel y camomila 8€
Lemon, yoghurt foam, honey and chamomile

Chocolate y café 2019 9€
Chocolate and coffee 2019

*** Debido a su elaboración, recomendamos elegir el postre al comienzo de la comida.
***Due to elaboration, we recommend to order the dessert at the beginning of meal.



VIURA
Restaurante Gastronómico