

# Bistró Viura

## RACIONES

<b>Ensaladilla Rusa de Verdura</b>	<b>9€</b>
<i>Con Ventresca de Atún en Conserva Tradicional Aguirreoa</i>	
<b>Ensalada Verde de "Hojas Vivas"</b>	<b>12€</b>
<i>(Lechuga de Huerto, Tomate, Cebolla, Maíz Dulce, Queso de cabra caramelizado, y vinagreta de piñones)</i>	
<b>Croquetas Viura de Jamón Ibérico (8 unidades)</b>	<b>10€</b>
<b>Jamón Joselito Gran Reserva 2017</b>	<b>26€</b>
<b>Selección de Ibéricos "G. Sobrón Martínez"</b>	<b>15€</b>
<i>(Artesanía de La Rioja)</i>	
<b>Queso Idiazábal Natural Buruaga Arditegia</b>	<b>12€</b>

-----

## PLATOS PRINCIPALES

<b>Crema de Verdura diaria casera en AOVE y Croûtons</b>	<b>9€</b>
<b>Hamburguesa completa Viura</b>	<b>15€</b>
<i>(Carne de Ternera "La Finca" by Miguel Vergara, Queso de cuña, Cebolla Caramelizada, Lechuga fresca y Tomate)</i>	
<b>Hamburguesa completa Viura Vegana</b>	<b>14€</b>
<b>Sandwich Viura</b>	<b>10€</b>
<i>(Jamón Dulce, Queso, Huevo a la plancha, y Tartufata de Trufa Negra)</i>	
<b>Bocadillo de Jamón Ibérico "G. Sobrón Martinez"</b>	<b>9€</b>
<i>Tomate rallado y Aceite de Oliva</i>	
<b>Entrecot de Lomo Bajo de Ternera (150gr)</b>	<b>14€</b>
<i>Pimientos de Cristal y Patatas Fritas a la Sartén</i>	
<b>Merluza a La Romana</b>	<b>13€</b>
<i>Espinacas salteadas al Wok con sésamo</i>	
<b>Pasta fresca</b>	<b>10€</b>
<i>Pappardelle con salsa de hongos y champiñones</i>	

-----

## POSTRES

<b>Yogurt Natural Artesano</b>	<b>4€</b>
<i>Miel y Muesli Ecológico</i>	
<b>Bowl de Fruta de Temporada</b>	<b>4€</b>
<b>Carrot Cake</b>	<b>5€</b>
<b>Tarta Sacher</b>	<b>5€</b>

## ZUMOS Y SMOOTHIES

<b>Zumo de Naranja y Pomelo</b>	<b>4€</b>
<b>Smoothie Berries&amp;Almond</b>	<b>6€</b>
<i>Fresas, frutos rojos, yogurt, leche de almendras</i>	
<b>Smoothie Greenergy</b>	<b>6€</b>
<i>Manzana, Canela, Apio, Pera</i>	
<b>Smoothie Vitamin Boom</b>	<b>6€</b>
<i>Fresa, Plátano, Piña y Melón</i>	

# *Bistró Viura*