

ENTRANTES / STARTERS

Pulpo a la brasa <i>Mole de mejillones de roca en escabeche, y patata violeta</i>	20€
Charcoal grilled octopus <i>Rock mussel mole in brine and purple potato</i>	
La ensaladilla rusa Viura <i>Salmón marinado con remolacha y eneldo al estilo nórdico, Caviar de Osetra</i>	19€
Viura potato salad <i>Beetroot and dill Nordic style marinated salmon and Osetra caviar</i>	
Jamón Joselito Gran Reserva 2017 Joselito Iberian Ham Gran Reserva 2017	27€
Foie a la sal de Añana <i>A la manera antigua, jamón de pato curado y confitura de uva roja</i>	20€
Old style Foie <i>Cooked in Añana salt coat, cured duck ham and red grape jam</i>	

DE CUCHARA / SPOON DISHES

Caparrones de Anguiano <i>Morcilla de Albitxu y cigalitas</i>	17,50€
Anguiano beans <i>Albitxu black pudding and Norway lobsters</i>	
Alcachofas naturales con jamón <i>Parmentier de patata, lechecillas fritas y jugo de cordero</i>	18,50€
Natural artichokes with ham <i>Parmentier and lamb sweetbreads</i>	

PESCADOS / FISH

Lubina del Cantábrico <i>Puré de coliflor a la brasa, reducción de jugo de cocido y sus garbanzos salteados</i>	25€
Cantabric Sea Bass <i>Charcoal grilled cauliflower purée, broth reduction and sautéed chickpeas</i>	
Merluza de pintxo a la romana <i>Pimientos de cristal en una ensalada de endivias y emulsión de anchoas</i>	23€
Roman style hake <i>Crystal peppers in an endive and anchovies emulsion salad</i>	
Lomo de Atún Balfegó <i>Salsa Romesco de chorricero, puerro braseado, bizcocho de “picada” y puré de ajo</i>	19,50€
Balfegó Tuna loin <i>Romesco paprika sauce, charcoal grilled leek, “picada” pudding and garlic purée</i>	
Bacalao Negro <i>Falso risotto con sus kokotxas a la brasa, salsa de chipirón y haba tonca</i>	21€
Black cod <i>False risotto with charcoal grilled kokotxas, squid sauce and Tonka bean</i>	

CARNES / MEAT

Jarrete de Cordero lechal glaseado <i>Cuajada de oveja Latxa, membrillo, gel de hierbas, y puré pastor</i>	22€
Glazed Suckling lamb shank <i>“Latxa” sheep milk curd, quince, herbs gel and sheperd's purée</i>	
Lomo bajo de vaca curado (300gr) <i>Pimientos de Tolosa guisados y puré de patata Alavesa</i>	21€
Cured beef loin (300gr) <i>Stewed Tolosa peppers and mashed Alava potatoes</i>	
Roulade de Pollo de Lumagorri “a la royal” <i>Pepitoria de nueces de Pedroso, pera, trufa y ñoquis de patata y requesón</i>	20€
Lumagorri chicken “a la royal” <i>Pedroso walnuts fricassée, pear, truffle, potato gnochì and cottage cheese</i>	
Carrilleras de cerdo ibérico <i>Guisadas al vino tinto de Rioja, crema de zanahoria y encurtidos</i>	18,50€
Iberian pork cheeks <i>Stewed in Rioja wine, carrot cream and pickles</i>	

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