



El mejor sabor es siempre el que nos queda por descubrir,



Esperamos que en Viura

descubra alguno de ellos.



ENTRANTES

Gazpacho de Sandía, Tomates en Conserva Casera,
Galleta de Idiazábal, Ahumados y Salazones.

Sardinas al Carbón, Causa Limeña,
Salsa Vizcaína, Guindilla y Jugo de Marmitako.

Verduras de Verano en su Punto y Jugo Meloso.

Tenera Curada, Pico de Gallo,
Cebolla a la Sal, Trinxat de Col y Patata.

Chicharro Ahumado, Alga Wakame,
Verduras Encurtidas y Sopa de Coco.

Cre moso de Patata Nueva y Ensalada de Txangurro,
Barbacoa de Tamarillo, Infusión de Cordero y Brotes de Cilantro.

Jamón Ibérico 5J, Cortado a Cuchillo.

Pan de Cristal, Tomate Rallado y Aceite de Oliva Virgen Extra.

Si Usted lo desea, maridaremos su elección gastronómica

10% IVA incluido

PESCADOS



Merluza a la Llama, Risotto Negro de Coliflor,
Coliflor Asada y Yema de Huevo como Salsa.

Taco de Rape Asado, Caldo de Panceta apenas Picante,
Noodles, Cebolleta y Caviar.

Rodaballo del Cantábrico al Estilo Andino, Caldo Ahumado,
Brunoise de Verduras, Trufa, Cremoso de Celeri y Tirabeques a la Menta.

Chipirones de Anzuelo Encebollados.

CARNES

Pollo de Corral en III Pases:

I Consomé Frío, II Empanadilla Especiada, III Terrina Asada.

Cordero a Baja Temperatura, Ensalada Ácida de Quinoa y Menta,
Calabaza Osmótica y Wasabi.

Manitas de Cerdo Guisadas como Antaño.

Txuletón de Vaca Dry Aged 90 días de Curación,
Y Patatas Picantes.

Picaña de Wagyu Asada, Escabeche Peruano, Salsa Tosazu y Salsa de Mango,
Chile y Cilantro Molcajetado.

Costilla de Cerdo Ibérico en Jugo Mexicano, Humita,
Albahaca y Verduras Asadas.

Si usted tiene alguna intolerancia alimentaria, consulte el menú con nuestro Maître.

10% IVA incluido



POSTRES

Nuestra Tarta de Manzana, Toffee, Crema Madame, Hojaldre y Helado de Sidra.

Cremoso de Dulce de Leche, Gelée de Cacao y Naranja, Nibs Garrapiñados y Queso Fresco.

Bizcocho Empapado en Tres Leches, Mora, Frambuesa Crujiente y Merengue de Bergamota.

Selva Negra al Estilo Viura: Cerezas, Biscuit Glasé y Chocolate.

Gelée de Sauco y Vainilla, Manzana Cru Anisada, Lima, Lichi y Yogurt.

Debido a su elaboración, recomendamos elegir el postre al comienzo de la comida.

10% IVA incluido