



PRÓ**L**OGO

CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO	2,90€/U
BONIATO CON SALSA TZATZIKI	12,00€
GYOZAS DE POLLO Y VERDURAS CON SALSA DE SOJA	14,00€
CALAMARES CON ALI-OLI DE AJO NEGRO	14,50€
MEJILLONES BOUCHOT CON VINAGRETA DE TXAKOLÍ	16,00€
PALETA IBÉRICA 100% BELLOTA	22,00€
INTRODUCCIÓN	
EL DRAMA DE LA MIXTA Ensalada de brotes tiernos sobre olivada, tomate cherry, cebolla encurtida, ventresca de bonito y huevos de codorniz.	16,00€
ENTRE ACTOS Ensalada de cogollos a la plancha, langostinos, tomate seco, vinagreta, anchoas de Getaria, nueces y queso Idiazabal.	17,50€
CAPRESE DE AUTOR Tomate del país, mozzarella de búfala, albahaca crujiente, pesto, toques frescos de higos y pistachos.	18,00€
TELÓN CARMESÍ Steak tartar acompañado de pan Carasatu.	19,00€
DUETO DE TIERRA Revuelto de boletus edulis y huevo de caserío.	16,00€
LOS REYES BLANCOS Espárragos confitados a baja temperatura, virutas ibéricas, toques de salsa holandesa y almendras tostadas.	18,00€
SUSURRO DE CARACOLAS Zamburiñas con mojo verde.	19,00€
FINAL FELIZ DE PERDIZ Y TRUFA Raviolis de perdiz y trufa bañados en salsa de avellanas.	22,00€



ESCENAS PRINCIPALES

PROTAGONISTAS DEL PUCHERO Carrilleras en salsa cazadora.	26,00€
PRÓLOGO VACUNO Taco de vaca sobre pesto de piquillo.	24,00€
OVACIÓN AL CORDERO Cordero a baja temperatura sobre parmentier trufado y reducción de frutos rojos.	26,00€
BACALAO ERRANTE Lomo de bacalao confitado al estilo tradicional sobre salteado de verduras.	24,50€
EL OSCURO MONÓLOGO DEL MAR Chipirones en su tinta.	24,80€

EPÍQGO

APLAUSOS Tarta de queso fría con mermelada de arándanos y frutos rojos.	7,50€
DESORDEN EN EL CAMERINO Tarta húmeda de almendras con crema de café, mascarpone y cacao.	7,50€
CHOCOLATE EN TRES ACTOS BY J.A - <i>Joseba Arguiñano</i> Tartaleta-mouse tres chocolates creada en exclusiva para Victoria Eugenia Bistró.	9,00€
ESCALOFRIO FINAL Copa de 3 bolas de helado de chocolate negro, vainilla de Madagascar y fresas. Toque final de sirope de chocolate, barquillo.	7,00€



- **O** @victoriaeugeniabistro
- **O** @victoriaeugeniaclub

En nuestro espacio también organizamos eventos privados, celebraciones especiales y encuentros corporativos. Si desea más información, consulte con nuestro equipo.

Estaremos encantados de ayudarle a planificar una experiencia a medida.

eventos@victoriabistroclub.com

650 165 010 943 326 149