

ENTRANTES

Ensaladilla	Huevo, pescado, sulfitos
Antxoas "Oliveri" en salazón	Pescado
Boquerones "Oliveri"	Pescado, Sulfitos
Matrimonio de anchoa y boquerón "Oliveri"	Pescado, Sulfitos
Puerros asados con romesco	Frutos secos, Sulfitos
Croquetas de Guanciale y pecorino (6 und)	Gluten, huevo, lácteos, frutos secos
Burrata "Biribil" con salmorejo	Lácteos, gluten, sulfitos
Brioche de morcilla con crema de piquillos y avellanas	Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos
Alcachofas, ajoblanco y papada	Gluten, frutos secos, sulfitos
Pimientos asados con papada "Maskarada" y huevo buñuelo	Huevos, sulfitos

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo	Huevos, lácteos
Brownie de chocolate con helado de leche	Frutos secos, gluten, huevos, lácteos
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax)	Huevos, lácteos

PRINCIPALES

5 / 8	DFT (Donosti Fried Txiken)	14
	Gluten, lácteos, soja, sulfitos, sésamo	
13	Gyro de Heura	15
	Frutos secos, gluten, lácteos, soja, sésamo, cacahuete	
9	Steak tartar de txuleta	16
	Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	
13	Bacalao con meunière ahumada y borraja	17
	Pescado, lácteos, sulfitos	
14	Moules frites	18
	Moluscos, lácteos, sulfitos	
12	Arroz de calabaza con queso Erreka	15
	Lácteos, sulfitos	
15	Arroz de alitas "Lumagorri"	16
	Huevo, lácteos, mostaza, sulfitos	
16	Saam de panceta Euskal Txerri	16
	Lácteos	
16	Costilla de cerdo, puré de boniato y ensalada de mango	18
	Apio, lácteos, pescado, soja, sulfitos, sésamo	
16	Albóndigas de cordero, coliflor y limón	18
	Gluten	
	Solomillo de ciervo, demi-glacé y puré de apionabo	19
	Pescado, lácteo, apio, soja	
	Merluza confitada, habitas y pilpil de perejil	19
	Pescado, lácteo	

VINOS DULCES

7	Cream "Urium"	4
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
8	PX "Urium"	6
	Pedro Ximénez	
10	Noctiluca "Viñedos Verticales"	5
	Moscatel	
	Caligo Vi De Boira "DG Viticultors"	7
	Chardonnay y Inocrolo Manzoni	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	5,5
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	

Servicio de pan, aceite y mantequilla casera por comensal (2€)
Gluten, lácteos

Siempre se realizará el servicio a mesa completa, salvo indicación del comensal al inicio de la comida

En las comidas, la cocina cerrará a las 15:30
En las cenas, la cocina cerrará a las 22:30 (Cierre del local a las 01:00)

Sube tus fotos a Instagram y etiquétanos.  @laberestaurant



STARTERS

Russian salad	Egg, fish, sulphites
Salted "Oliveri" anchovies	Fish
Marinated "Oliveri" anchovies	Fish, sulphites
Salted and marinated anchovies "Oliveri"	Fish, sulphites
Roasted leeks and romescu	Nuts, sulphites
Guanciale and pecorino croquettes (6 und)	Gluten, egg, dairy, nuts
"Biribil" burrata with salmorejo	Dairy, gluten, sulfites
Blood sausage brioche with "Piquillo" pepper cream and hazelnuts	Gluten, dairy, sesame, nuts
Artichokes, "ajoblanco" and pork belly	Gluten, nuts, sulphites
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg	Eggs, sulphites

DESSERTS

Crepe caramel with cardamom whipped cream	Eggs, dairy
Chocolate brownie with milk ice cream	Nuts, gluten, eggs, dairy
Idiazabal cheesecake (2pax)	Eggs, dairy

MAIN COURSES

5 / 8	DFT (Donosti Fried Txiken)	14
	Gluten, dairy, soy, sulphites, sesame	
13	Heura Gyro	15
	Nuts, gluten, dairy, soy, sesame, peanut	
9	Txuleta steak tartare	16
	Gluten, egg, mustard, sulphites	
13	Cod with meunière sauce and borage	17
	Fish, dairy, sulphites	
14	Moules frites	18
	Molluscs, dairy, sulphites	
12	Pumpkin rice with Erreka cheese	15
	Dairy, sulfites	
15	"Lumagorri" chicken wings rice	16
	Egg, sulphites, mustard, dairy	
16	Porkbelly Saam	16
	Dairy	
16	Pork rib, sweet potato purée and mango salad	18
	Celery, dairy, fish, soy, sulphites, sesame	
16	Lamb meatballs, cauliflower and lemon	18
	Gluten, dairy	
	Venison tenderloin, demi-glace and celeriac purée	19
	Fish, dairy, celery, soy	
	"Hake confit, broad beans and green sauce	19
	Fish, dairy	

SWEET WINES

7	Cream "Urium"	4
	Palomino Fino and Pedro Ximénez	
8	PX "Urium"	6
	Pedro Ximénez	
10	Noctiluca "Viñedos Verticales"	5
	Moscatel	
	Caligo Vi De Boira "DG Viticultors"	7
	Chardonnay and Incrocio Manzoni	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	5,5
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón and Tinta Roriz	

Service of bread, oil and homemade butter per diner (2€)
Gluten, dairy

Full table service will always be provided, unless indicated by the diner at the beginning of the meal

For meals, the kitchen will close at 3:30 p.m.
For dinner, the kitchen will close at 10:30 p.m. (Closing the establishment at 00:00 a.m.)

Upload your photos to Instagram and tag us. @laberestaurant

SARRERAKOAK

Entsaladilla Arrautza, arraina, sulfitoak	5 / 8
"Oliveri" antxoak gazituta Arraina	13
Bokarta "Oliveri" Arraina, sulfitoak	9
"Oliveri" ezkontza Arraina, sulfitoak	13
Porru erreak romesku saltsarekin Fruitu lehorrak, sulfitoak	14
Guanciale eta pecorinoko kroketak (6 ale) Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	12
"Biribil" burrata salmorejoarekin Esnekiak, glutena, sulfitoak	15
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin Glutena, esnekiak, sesamos, fruitu lehorrak	16
Orburuak, "ajoblanco" saltsa eta kokospea Glutena	16
Piper erreak "Maskarada" kokospearekin eta kausera arrautzarekin Arrautzak, sulfitoak	16

NAGUSIAK

DFT (Donosti Fried Txiken) Glutena, esnekiak, soja, sulfitoak, sesamoa	14
Heura-Gyroa Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	15
Txuleta-tartarea Glutena, arrautza, ziapea, sulfitoak	16
Bakailao meunier ketu saltsan eta borrajarekin Arraina, esnekiak, sulfitoak	17
Moules frites Moluskuak, esnekiak, sulfitoak	18
Kalabaza arroza "Erreka" Gaztarekin Esnekiak, sulfitoak	15
"Lumagorri" arroza, hegaltxoekin Arrautzak, ziapea, sulfitoak, esnekiak	16
Euskal Txerri hirugihar saam-a Esnekiak	16
Txerri-sahieskia, batata purea eta mango entsalada Apioa, esnekiak, arruina, soja, sulfitoak, sesamoa	18
Arkume, azalore eta limoi albondigak Glutena, esnekiak	18
Legatz konfitatua, babak eta saltsa bordeia Arraina, esnekiak	19
"Orein-azpizuna, demi-glacea eta apionano-purea" Arraina, esnekiak, apiopa, soja	19

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Arrautzak, esnekiak	7
Txokolatezko brownie-a esne-izozkiarekin Fruitu lehorrak, glutena, arrautzak, esnekiak	8
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax) Arrautzak, esnekiak	10

ARDO GOXOAK

Cream "Urium" Palomino Fino eta Pedro Ximénez	4
PX "Urium" Pedro Ximénez	6
Noctiluca "Viñedos Verticales" Moscatel	5
Caligo Vi De Boira "DG Viticultors" Chardonnay eta Incrocio Manzoni	7
Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón eta Tinta Roriz	5,5

Ogi, olio eta etxeko guruina mahaikide bakoitzeko zerbitzua (2€)
Glutena, esnekiak

Zerbitzua beti egingo da mahai osora, mahaikideek janariaren aurretik kontrakoa adierazten ez duten bitartean

Otorduetan, sukaldea 15:30ean itxiko da.
Afarietan, sukaldea 22:30ean itxiko da (lokala 00:00etan itxiko da)

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant