

DULCES

Bizcocho casero Gluten / lácteos / huevo	2,2
Bizcocho de zanahoria Gluten / lácteos / huevo / frutos secos	2,2
Bizcocho de chocolate Gluten / soja / huevo	2,5
Cookie casera de chocolate Gluten / lácteos / huevo	1,2
Croissant de mantequilla o cereales Gluten / lácteos / huevos / Sesamo	2,2
Napolitana de chocolate Gluten / lácteos / huevo	2,2
Palmerita Gluten / lácteos / huevo / sésamo	1

PRINCIPALES

Bagel de salmón y crème fraîche Gluten / pescado / lácteos / sésamo	7
Tortilla de patata con huevo campero Huevo / gluten	4
Tortitas Gluten / huevos / lácteos	7
Tostada de aguacate y huevo Gluten / huevo	6
Tostada de jamón <i>Maskarada</i> con tomate Gluten	7
Tostada de mantequilla y mermelada Gluten / lácteos	4,5
Yogur con avena Lácteos	2,7

ZUMOS

Lezaun - Mosto de uva	2,9
Melocotón	2,6
Naranja	3,1
Petritegi - Mosto de manzana	2,9
Piña	2,6
Presumia - Espirulina	2,9
Presumia - Fresa	2,9
Presumia - Frutos rojos	2,9
Presumia - Limón y jengibre	2,9
Presumia - Zanahoria	2,9
Tomate	2,6

DESAYUNOS

Bagel de salmón y crème fraîche, con zumo y café Gluten / pescado / lácteos / sésamo	11,5
Bollería o bizcocho con zumo y café Gluten / lácteos / huevo / sésamo	6,7
Tortilla de patata con huevo campero, con zumo y café Huevos / lácteos	8,5
Tostada de aguacate y huevo, con zumo y café Gluten / huevo	10,5
Tostada de jamón con tomate, con zumo y café Gluten	10,5
Tostada de mantequilla y mermelada, con zumo y café Gluten / lácteos	8,5
Yogur con avena con zumo y café Frutos secos / gluten / huevos / lácteos	7,2

El servicio de desayunos finaliza a las 12:00

Puedes complementar tus tostadas:
+ huevo 1€
+ salmón / jamón *Maskarada* / aguacate 2,5€

Tenemos disponibles tostadas con pan sin gluten (+1€)

Sube tus fotos a Instagram y etiquétanos.  @laberestaurant

CAFÉS

Espresso	1,5
Americano	1,5
Cortado	1,6
Café con leche	1,7
Doble espresso	2,4
Doble espresso con leche	2,7
Flat white	2,5
Iced Latte	2,7
Café Vienés Café, Nata, Cacao	4,5
Café Bombón Café, Leche condensada	4,5
Café Carajillo Café, Coñac o Ron	5,5
Espresso Martini Vodka, Licor café, Café, Sirope	9
Café Irlandés Café, Whisky, Nata	7

TÉS E INFUSIONES

Matcha Latte Hoja de Té Verde Orgánico Japonés	4
Golden Latte Cúrcuma, canela, jengibre, cardamomo, pimienta negra y vainilla	4
Chai Latte Té negro, jengibre, canela, clavo, cardamomo y pimienta negra	4
Té Negro (English Breakfast) Activante - La Tetera Azul	1,70
Té Rojo Activante Termogénico - La Tetera Azul	1,70
Té Azul Oolong Activante - La Tetera Azul	1,70
Té Blanco Antioxidante - La Tetera Azul	1,70
Té Verde & Ginseng Antioxidante - La Tetera Azul	1,70
Canela y Regaliz Bienestar - La Tetera Azul	1,70
Frutos Rojos Defox - La Tetera Azul	1,70
Ginger - Lemon Digestiva - La Tetera Azul	1,70
Manzanilla Digestiva - La Tetera Azul	1,70
Menta Digestiva - La Tetera Azul	1,70
Rooibos cítrico Digestiva - La Tetera Azul	1,70
Tila Relajante - La Tetera Azul	1,70
Rooibos Relax Relajante - La Tetera Azul	1,70

El servicio de desayunos finaliza a las 12:00

Puedes complementar tus tostadas:
+ huevo 1€
+ salmón / jamón Maskarada / aguacate 2,5€

Tenemos disponibles tostadas con pan sin gluten (+1€)

Sube tus fotos a Instagram y etiquétanos.  @laberestaurant



BRUNCH

Disfruta de nuestra propuesta de brunch

Escoge una opción de cada

1. Café o infusión

2. Zumo

3. Bollería

4. Tostadas

Bizcocho casero

Gluten / lácteos / huevo

Bizcocho de zanahoria

Gluten / lácteos / huevo / frutos secos

Bizcocho de chocolate

Gluten / soja / huevo

Cookie casera de chocolate

Gluten / lácteos / huevo

Croissant de mantequilla o cereales

Gluten / lácteos / huevos / Sesamo

Napolitana de chocolate

Gluten / lácteos / huevo

Bagel de salmón y crème fraîche

Gluten / pescado / lácteos / sésamo

Tostada de aguacate y huevo

Gluten / huevo

Tostada de jamón *Maskarada* con tomate

Gluten

Tostada de mantequilla y mermelada

Gluten / lácteos

5. Principal

Brunch: 20€ por persona

Huevos revueltos con bacon

Huevos / Lácteos

Tortilla de patata con huevo campero

Huevo / gluten

Tortitas

Gluten / huevo / lácteos

Mimosas: 5€

El servicio de Brunch: Sábados, domingos y festivos, hasta las 12:00

Puedes complementar tus tostadas:

+ huevo 1€

+ salmón / jamón *Maskarada* / aguacate 2,5€

Tenemos disponibles tostadas con pan sin gluten (+1€)

Sube tus fotos a Instagram y etiquétanos.  @laberestaurant

PASTRIES

Homemade Yoghurt Cake Gluten / dairy / egg	2,2
Carrot Cake Gluten / dairy / egg / nuts	2,2
Chocolate Cake Gluten, / soy / egg	2,5
Chocolate cookie Gluten / dairy / egg	1,2
Croissant de mantequilla o cereales Gluten / lácteos / huevos / Sesamo	2,2
Pain au chocolat Gluten / dairy / egg	2,2
Palmerita Gluten / dairy / egg / sesame	1

JUICES

Lezaun - Grape juice	2,9
Orange	3,1
Peach	2,6
Petritegi - Apple juice	2,9
Pineapple	2,6
Presumia - Spirulina	2,9
Presumia - Strawberry	2,9
Presumia - Berries	2,9
Presumia - Ginger and lemon	2,9
Presumia - Carrot	2,9
Tomatoe	2,6

MAIN COURSES

Smoked salmon and crème fraîche bagel Gluten / fish / dairy / sesame	7
Spanish omelette with free range egg Egg / gluten	4
Pancakes Gluten / egg / dairy	7
Avocado and egg toast Gluten / egg	6
Maskarada ham and tomato toast Gluten	7
Toast with butter and marmalade Gluten / dairy	4,5
Yoghurt with oatmeal Dairy	2,7

BREAKFAST

Salmon and crème fraîche bagel, with coffee and juice Gluten, / fish / dairy / sesame	11,5
Pastry or cake slice, with coffee and juice Gluten / dairy / egg / sesame	6,7
Spanish omelette, with coffee and juice Egg / gluten	8,5
Avocado and egg toast, with coffee and juice Gluten / egg	10,5
Cured ham and tomato toast, with coffee and juice Gluten	10,5
Butter and marmalade toast, with coffee and juice Gluten / dairy	8,5
Yogurt with oatmeal, with coffee and juice Gluten / dairy / nuts / egg	7,2

Breakfast service ends at 12:00

You can complement your toast:
+ egg €1
+ salmon / "Maskarada ham" / avocado 2.5€
We have available toast with gluten-free bread (+1€)

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

COFFEE

Espresso	1,5
Americano	1,5
Coffee macchiato	1,6
Coffee with milk	1,7
Double espresso	2,4
Double espresso with milk	2,7
Flat white	2,5
Iced Latte	2,7
Viennese coffee Coffee, Cream, Cocoa	4,5
Bonbon Coffee Coffee, Condensed milk	4,5
Carajillo Coffee Coffee, Cognac or Rum	5,5
Espresso Martini Vodka, Coffee liqueur, Coffee, Syrup	9
Irish coffee Coffee, Whiskey, Cream	7

TEAS AND INFUSIONS

Matcha Latte Japanese Organic Green Tea Leaf	4
Golden Latte Turmeric, cinnamon, ginger, cardamom, black pepper and vanilla	4
Chai Latte Black tea, ginger, cinnamon, cloves, cardamom and black pepper	4
Black tea (English Breakfast) Activator - La Tetera Azul	1,70
Red tea Thermogenic Activator - La Tetera Azul	1,70
Oolong Blue tea Activator - La Tetera Azul	1,70
White tea Antioxidant - La Tetera Azul	1,70
Green tea & Ginseng Antioxidant - La Tetera Azul	1,70
Cinnamon and liquorice Wellness - La Tetera Azul	1,70
Berry Fruits Detox - La Tetera Azul	1,70
Ginger - Lemon Digestive - La Tetera Azul	1,70
Chamomile tea Digestive - La Tetera Azul	1,70
Mint tea Digestive - La Tetera Azul	1,70
Rooibos citrus Digestiva - La Tetera Azul	1,70
Linden tea Relaxing - La Tetera Azul	1,70
Rooibos relax Relaxing - La Tetera Azul	1,70

Breakfast service ends at 12:00

You can complement your toast:
+ egg €1
+ salmon / "Maskarada ham" / avocado 2.5€
We have available toast with gluten-free bread (+1€)

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant



BRUNCH

Enjoy our brunch proposal
Choose one option from each

1. Coffee or infusion

2. Juice

3. Pastries

4. Toast

Carrot Cake

Gluten / dairy / egg / nuts

Chocolate Cake

Gluten, / soy / egg

Chocolate cookie

Gluten / dairy / egg

Croissant de mantequilla o cereales

Gluten / lácteos / huevos / Sesamo

Pain au chocolat

Gluten / dairy / egg

Palmerita

Gluten / dairy / egg / sesame

Smoked salmon and crème fraîche bagel

Gluten / fish / dairy / sesame

Avocado and egg toast

Gluten / egg

Maskarada ham and tomato toast

Gluten

Toast with butter and marmalade

Gluten / dairy

5. Main course

Brunch: €20 per person

Scrambled eggs with bacon

Eggs / Dairy

Spanish omelette, with coffee and juice

Egg / gluten

Pancakes

Gluten / egg / dairy

Mimosas: €5

Brunch service: Saturdays, Sundays and holidays, until 12:00 a.m.

You can complement your toast:

+ egg €1

+ salmon / "Maskarada ham" / avocado 2.5€

We have available toast with gluten-free bread (+1€)

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

GOZOA

Etxeko bizkotxoak Glutena / esnekiak / arrautza	2,2
Carrot Cake Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	2,2
Txokolatezko bizkotxoak Glutena / soja / arrautza	2,5
Etxeko txokolatezko cookie-a Glutena / esnekiak / arrautza	1,2
Guruin edo zereal kruasanak Glutena / esnekiak / arrautza	2,2
Txokolatea napolitana Glutena / esnekiak / arrautza	2,2
Palmerita Glutena / esnekiak / arrautza / sesamoa	1

PLATER NAGUSIA

Izokin eta crème fraîche Bagel-a Glutena / arraina / esnekiak / sesamoa	7
Tortila patata landako arrautzarekin Arrautza / glutena	4
Tortitak Glutena / arrautzak / esnekiak	7
Aguakate eta arrautz-tostada Glutena / arrautza	6
Maskaradako urdaiazpiko-tostada tomatearekin Glutena	7
Guruin eta mermeladazko tostadak Glutena / esnekiak	4,5
Jogurta olo-irinarekin Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	2,7

ZUKUAK

Lezaungo muztio naturala	2,9
Mertxika	2,6
Sagarlore sagar-zukua	2,9
Anana	2,6
Espirulina-zukua Pressumia	2,9
Marrubi-zukua Pressumia	2,9
Fruitu gorrien-zukua Pressumia	2,9
Limoia-zukua Pressumia	2,9
Laranja	3,1
Azenario-zukua Pressumia	2,9
Tomate	2,6

GOZOAK

Izokin eta crème fraîche Bagel-a, zuku eta kafearekin Glutena / arraina / esnekiak / sesamoa	11,5
Opil edo bizkotxo ale bat, zuku eta kafearekin Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	6,7
Tortila patata landako arrautzarekin, zuku eta kafearekin Arrautza / glutena	8,5
Aguakate eta arrautzezko tostada, zuku eta kafearekin Glutena / arrautza	10,5
Urdailazpiko tostada tomatearekin, zuku eta kafearekin Glutena	10,5
Guruin eta mermeladazko tostada, zuku eta kafearekin Glutena / esnekiak	8,5
Jogurta olo-irinarekin, zuku eta kafearekin Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	7,2

Gosari zenbitzua 12:00etan amaitzen da.

Osagaiak gehitu nahi badituzu:
+ arrautza 1€
+ izokina / aguakatea / Maskaradako urdaiazpikoa 2,5€
Glutenik gabeko ogiko tostadak eskuragarri ditugu (+1€)

Igo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

KAFEAK

Espresso	1,5
Amerikanoa	1,5
Ebakia	1,6
Kafesnea	1,7
Espresso bikoitza	2,4
Espresso bikoitza esnearekin	2,7
Flat white	2,5
Iced Latte	2,7
Bienar Kafea Kafea, Nata, Kakaoa	4,5
Bonboi Kafea Kafea, Esne kondentsatua	4,5
Karajillo Kafea Kafea, Koinaka edo Rona	5,5
Espresso Martini Vodka, Kafe Ilkorea, Kafea, Ziropea	9
Irlandar Kafea Kafea, Whisky, Nata	7

TE ETA INFUSIOAK

Latte-matcha Japoniar te berde organikoa	4
Golden lattea Kurkuma, jengibrea, kanela, kardamomoa eta banilla	4
Chai lattea Te beltza, jengibrea, iltzea, kardamomoa eta piperbeltz beltza	4
Te beltza(English Breakfast) Aktibatzaile- La Tetera Azul	1,70
Te gorria Aktibatzaile termogenikoa - La Tetera Azul	1,70
Oolong te urdina Aktibatzaile - La Tetera Azul	1,70
Te zuria Antioxidatzailea - La Tetera Azul	1,70
Te berdea eta Ginseng Antioxidatzailea - La Tetera Azul	1,70
Kanela eta erregaliz Ongizatear - La Tetera Azul	1,70
Baia fruituak Detox - La Tetera Azul	1,70
Jengibrea eta limoia Digestioa - La Tetera Azul	1,70
Kamamila Digestioa - La Tetera Azul	1,70
Menda Digestioa - La Tetera Azul	1,70
Rooibos zitrikoak Digestioa - La Tetera Azul	1,70
Tila Lasaigarria - La Tetera Azul	1,70
Rooibos relax Lasaigarria - La Tetera Azul	1,70

Gosari zerbitzua 12:00etan amaituko da.

Osagaiak gehitu nahi badituzu:
+ arrautza 1€
+ izokina / aguakatea / Maskaradako urdaiazpikoa 2,5€
Glutenik gabeko ogiko tostadak eskuragarri ditugu (+1€)

igo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant



BRUNCH

Gozatu gure brunch proposamena
Aukeratu aukera bat bakoitzetik

1. Kafea edo infusioa

2. Zukuak

3. Gozoa

4. Tostada

Etxeko bizkotxoa

Glutena / esnekiak / arrautza

Carrot Cake

Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak

Txokolatezko bizkotxoa

Glutena / soja / arrautza

Etxeko txokolatezko cookie-a

Glutena / esnekiak / arrautza

Guruin edo zereal kruasanak

Glutena / esnekiak / arrautza

Txokolatea napolitana

Glutena / esnekiak / arrautza

Izokin eta crème fraîche Bagel-a

Glutena / arraina / esnekiak / sesamoa

Aguakate eta arrautz-tostada

Glutena / arrautza

Maskaradako urdaiazpiko-tostada tomatearekin

Glutena

Guruin eta mermeladazko tostadak

Glutena / esnekiak

5. Plater nagusia

Brunch: 20€ pertsonako

Arrautza nahasiak urdaiarekin

Arrautza / esnekiak

Tortila patata landako arrautzarekin

Arrautza / glutena

Tortitak

Glutena / arrautzak / esnekiak

Mimosas: 5€

Brunch zerbitzua: larunbat, igande eta jai egunetan, 12:00ak arte.

Osagialak gehitu nahi badituzu:

+ arrautza 1€

+ izokina / aguakatea / Maskaradako urdaiazpikoa 2,5€

Glutenik gabeko ogiko tostadak eskuragarri ditugu (+1€)

igo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant