

ENTRANTES

Ensaladilla Huevo, pescado, sulfitos	5 / 8
Antxoas "Oliveri" en salazón Pescado	13
Boquerones "Oliveri" Pescado, Sulfitos	9
Matrimonio de anchoa y boquerón "Oliveri" Pescado, Sulfitos	13
Puerros asados con romesco Frutos secos, Sulfitos	14
Croquetas de Guanciale y pecorino (6 und) Gluten, huevo, lácteos, frutos secos	12
Burrata "Biribil" con salmorejo Lácteos, gluten, sulfitos	15
Brioche de morcilla con crema de piñillos y avellanas Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos	16
Alcachofas, ajoblanco y papada Gluten, frutos secos, sulfitos	16
Pimientos asados con papada "Maskarada" y huevo buñuelo Huevos, sulfitos	16

PRINCIPALES

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

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo Huevos, lácteos	7
Brownie de chocolate con helado de leche Frutos secos, gluten, huevos, lácteos	8
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax) Huevos, lácteos	10

VINOS DULCES

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

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	5 / 8
Salted "Oliveri" anchovies Fish	13
Marinated "Oliveri" anchovies Fish, sulphites	9
Salted and marinated anchovies "Oliveri" Fish, sulphites	13
Roasted leeks and romescu Nuts, sulphites	14
Guanciale and pecorino croquettes (6 und) Gluten, egg, dairy, nuts	12
"Biribil" burrata with salmorejo Dairy, gluten, sulfites	15
Blood sausage brioche with "Piquillo" pepper cream and hazelnuts Gluten, dairy, sesame, nuts"	16
Artichokes, "ajoblanco" and pork belly Gluten, nuts, sulphites	16
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg Eggs, sulphites	16

MAIN COURSES

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

DESSERTS

Creme caramel with cardamom whipped cream Eggs, dairy	7
Chocolate brownie with milk ice cream Nuts, gluten, eggs, dairy	8
Idiazabal cheesecake (2pax) Eggs, dairy	10

SWEET WINES

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

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, esnekian, 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 meuniere 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	18
Legatz konfitatua, babak eta saltsa bordea Arraina, esnekiak	19
"Orein-azpizuna, demi-glacea eta apionano-purea" Arraina, esnekiak, apioa, soja	19

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Arrautzak, esnekiak	7
Txokolatzeko 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