

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
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	
	Albóndigas de cordero, coliflor y limón	18
	Lactosa	
	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 "Gutiérrez-Colosía"	4
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
8	Ximénez-Espinola Excepcional Harvest	7
	Pedro Ximénez	
10	Noctiluca "Viñedos Verticales"	6
	Moscatel	
	Caligo Vi De Boira "DG Viticultors"	8
	Chardonnay y Incrocio Manzoni	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	7
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
	Bizi - Goxo "Zapiain"	5,5
	Sidra de postre	

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

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
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg	Eggs, sulphites
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg	Eggs, sulphites

DESSERTS

Crema 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
	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 "Gutiérrez-Colosía"	4
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
8	Ximénez-Espinola Excepcional Harvest	7
	Pedro Ximénez	
10	Noctiluca "Viñedos Verticales"	6
	Moscatel	
	Caligo Vi De Boira "DG Viticultors"	8
	Chardonnay y Incrocio Manzoni	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	7
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
	Bizi - Goxo "Zapiain"	5,5
	Sidra de postre	

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

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

SARRERAOKAK

Entsaladilla	Arrautza, arraina, sulfitoak
"Oliveri" antxoak gazituta	Arraina
Bokarta "Oliveri"	Arraina, sulfitoak
"Oliveri" ezkontza	Arraina, sulfitoak
Porru erreak romesku saltsarekin	Fruitu lehorrak, sulfitoak
Guanciale eta pecorinoko kroketak (6 ale)	Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak
"Biribil" burrata salmorejoarekin	Esnekiak, glutena, sulfitoak
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin	Glutena, esnekiak, sesamos, fruitu lehorrak
Piper erreak "Maskarada" kokospearekin eta kausera arrautzarekin	Arrautzak, sulfitoak

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantillarekin	Arrautzak, esnekiak
Txokolatzeko brownie-a esne-izozkiarekin	Fruitu lehorrak, glutena, arrautzak, esnekiak
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax)	Arrautzak, esnekiak

NAGUSIAK

5 / 8	DFT (Donosti Fried Txiken)	14
	Glutena, esnekiak, soja, sulfitoak, sesamoa	
13	Heura-Gyroa	15
	Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	
9	Txuleta-tartarea	16
	Glutena, arrautza, ziapea, sulfitoak	
13	Bakailao meuniere ketu saltsan eta borrajarekin	17
	Arraina, esnekiak, sulfitoak	
14	Moules frites	18
	Moluskuak, esnekiak, sulfitoak	
12	Kalabaza arroza "Erreka" Gaztarekin	15
	Esnekiak, sulfitoak	
15	"Lumagorri" arroza, hegaltxoekin	16
	Arrautzak, ziapea, sulfitoak, esnekiak	
16	Euskal Txerri hirugihar saam-a	16
	Esnekiak	
16	Txerri-sahieskia, batata purea eta mango entsalada	18
	Apioa, esnekiak, arruina, soja, sulfitoak, sesamoa	
	Arkume, azalore eta limoi albondigak	18
	Esnekiak	
	Legatz konfitatua, babak eta saltsa borde	19
	Arraina, esnekiak	
	"Orein-azpizuna, demi-glacea eta apionano-purea"	19
	Arraina, esnekiak, apioa, soja	

ARDO GOXOAK

7	Cream "Gutiérrez-Colosía"	4
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
8	Ximénez-Espinola Excepcional Harvest	7
	Pedro Ximénez	
10	Noctiluca "Viñedos Verticales"	6
	Moscatel	
	Caligo Vi De Boira "DG Viticultors"	8
	Chardonnay y Incrocio Manzoni	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	7
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
	Bizi - Goxo "Zapiain"	5,5
	Sidra de postre	

Ogi, olio eta etxeko guriina 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

ENTRÉES

Salade russe Oeuf, poisson, sulfites	
Anchois "Oliveri" en salaison Poisson	
Anchois "Oliveri" vinaigrette Poisson, sulfites	
Mariage d'anchois salés et d'anchois vinaigrette "Oliveri" Poisson, sulfites	
Poireaux rôtis au romesco Noix, Sulfites	
Croquettes Guanciale et pecorino (6 unités) Gluten, œuf, lactose, noix	
Burrata "Biribi" avec salmorejo Lactose, gluten, sulfites	
Brioche de boudin noir au poivre de piquillo et crème de noisette Gluten, lactose, sésame, fruits à coque	
Poivrons rôtis aux fanon "Maskarada" et beignet d'œuf Oeufs, sulfites	

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly à la cardamome Oeufs, lactose	
Brownie au chocolat avec glace au lait Noix, gluten, œufs, lactose	
Tarte Idiazabal fumée (2pax) Oeufs, lactose	

PLATS PRINCIPAUX

5 / 8	DFT (Donosti Fried Txiken) Gluten, lactose, soja, sulfites, sésame	14
13	Gyro d'Heura Noix, gluten, lactose, soja, sésame, arachide	15
9	Steak tartare de "txuleta" Gluten, œuf, moutarde, sulfites	16
13	Cabillaud à la meunière fumée Poisson, lactose, sulfites	17
14	Moules frites Mollusques, lactose, sulfites	18
12	Riz à la citrouille avec fromage Erreka Lactose, sulfites	15
15	Riz ailes de poulet "Lumagorri" Oeuf, lactose, moutarde, Sulfites	16
16	Saam de poitrine de porc Euskal Txerri Lactose	16
16	Côte de porc, purée de patate douce et salade de mangue Céleri, lactose, poisson, soja, sulfites, sésame	18
	Boulettes d'agneau, chou-fleur et citron Lactose	18
	Filet de cerf, demi-glace et purée de céleri-rave Poisson, lactose, céleri, soja	19
	Colin confit, fèves et pil pil de persil Poisson, lactose	19

VINS DOUX

7	Cream "Gutiérrez-Colosía" Palomino Fino y Pedro Ximénez	4
8	Ximénez-Espinola Excepcional Harvest Pedro Ximénez	7
10	Noctiluca "Viñedos Verticales" Moscatel	6
	Caligo Vi De Boira "DG Vificultores" Chardonnay y Incrocio Manzoni	8
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	7
	Bizi - Goxo "Zapiain" Sidra de postre	5,5

Pain maison, service huile et beurre par personne (2€)
gluten, lactose

Le service sera toujours effectué à table complète, sauf indication contraire du client en début de repas.

Les repas du midi, la cuisine fermera à 15h30.

Téléchargez vos photos sur Instagram et taguez-nous.  @laberestaurant