

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
Pancakes, mantequilla noisette y sirope de arce Gluten / huevos / lácteos	7

Tostadas

Tostada de AOVE Gluten	4
Tostada de mantequilla y mermelada Gluten / lácteos	4,5
Tostada de Hummus, cherry confitado y crema de aguacate Gluten / lácteos / sesamo	6,5
Tostada de aguacate y huevo Gluten / huevo	6,5
Brioche de Nutella casera, crema de cacahuete y plátano Gluten / lácteos / Cacahuete / Frutos secos	7
Tostada de jamón <i>Maskarada</i> con tomate Gluten	7,5
Bagel de salmón y crème fraîche Gluten / pescado / lácteos / sésamo	8

Bowls

Yogur con avena Lácteos	5,5
Porridge con frutos rojos Lácteos / frutos secos	6
Açai con fruta fresca Lácteos / frutos secos	6,5

+EXTRAS

Huevo	1
Jamón	2,5
Salmón	2,5
Aguacate	2,5
Mimosa	5

HUEVOS

Tortilla de patata con huevo campero Huevo / gluten	4
Huevos revueltos con bacon Huevos / Lácteos	7
Huevos plancha con bacon y brioche tostado Huevo / gluten / lácteos	8
Brioche de Pastrami, huevo a baja Tª y holandesa de miel Gluten / huevo / lácteos	9

DESAYUNO O BRUNCH

Desayuno (+ zumo, café o infusión)	+4
Brunch (Dulce + tostada o bowl + Huevos + zumo y café)	20

El servicio de desayunos finaliza a las 12:00

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

Sube tus fotos a Instagram y etiquétanos.  @laberestaurant

CAFÉS - ESPECIALES

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
Café Irlandés Café, whisky, nata	7
Espresso Martini Vodka, Licor café, Café, Sirope	9

ZUMOS

Naranja	3,4
Presumia - Espirulina	3,1
Presumia - Fresa	3,1
Presumia - Frutos rojos	3,1
Presumia - Limón y jengibre	3,1
Presumia - Zanahoria	3,1
Lezaun - Mosto de uva	2,9

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	2,1
Té Rojo Activante Termogénico - La Tetera Azul	2,1
Té Azul Oolong Activante - La Tetera Azul	2,1
Té Blanco Antioxidante - La Tetera Azul	2,1
Té Verde & Ginseng Antioxidante - La Tetera Azul	2,1
Canela y Regaliz Bienestar - La Tetera Azul	2,1
Frutos Rojos Detox - La Tetera Azul	2,1
Ginger - Lemon Digestiva - La Tetera Azul	2,1
Manzanilla Digestiva - La Tetera Azul	2,1
Menta Digestiva - La Tetera Azul	2,1
Rooibos cítrico Digestiva - La Tetera Azul	2,1
Rooibos Relax Relajante - La Tetera Azul	2,1

El servicio de desayunos finaliza a las 12:00

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
Pancakes, noisette butter and maple syrup Gluten / dairy / egg	7

TOAST

AOVE toast Gluten	4
Toast with butter and marmalade Gluten / dairy	4,5
Hummus toast, cherry confit and avocado cream Gluten / dairy / sesame	6,5
Avocado and egg toast Gluten / egg	6
Homemade Nutella brioche, peanut butter and banana Gluten / dairy / peanuts / nuts	7
<i>Maskarada</i> ham and tomato toast Gluten	7,5
Smoked salmon and crème fraîche bagel Gluten / fish / dairy / sesame	8

Bowls

Yoghurt with oatmeal Dairy	5,5
Porridge with red berries Dairy / nuts	6
Acai with fresh fruit Dairy / nuts	6,5

Eggs

Spanish omelette with free range egg Egg / gluten	4
Scrambled eggs with bacon Egg / dairy	7
Grilled eggs with bacon and toasted brioche Egg / dairy / gluten	8
Pastrami brioche, poached egg and honey hollandaise Gluten / egg / dairy	9

+ADD


Egg	1
Jam	2,5
Salmon	2,5
Avocado	2,5
Mimosa	5

BREAKFAST OR BRUNCH

Breakfast (+ juice, coffee o infusion)	+4
Brunch (Sweet + toast or bowl + Eggs + juice y coffee)	20

Breakfast service ends at 12:00

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

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

COFFEE

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
Irish coffee Coffee, Whiskey, Cream	7
Espresso Martini Vodka, Coffee liqueur, Coffee, Syrup	9


JUICES

Orange	3,4
Presumia - Spirulina	3,1
Presumia - Strawberry	3,1
Presumia - Berries	3,1
Presumia - Ginger and lemon	3,1
Presumia - Carrot and orange	3,1
Lezaun - Grape juice	2,9

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	2,1
Red tea Thermogenic Activator - La Tetera Azul	2,1
Oolong Blue tea Activator - La Tetera Azul	2,1
White tea Antioxidant - La Tetera Azul	2,1
Green tea & Ginseng Antioxidant - La Tetera Azul	2,1
Cinnamon and liquorice Wellness - La Tetera Azul	2,1
Berry Fruits Detox - La Tetera Azul	2,1
Ginger - Lemon Digestive - La Tetera Azul	2,1
Chamomile tea Digestive - La Tetera Azul	2,1
Mint tea Digestive - La Tetera Azul	2,1
Rooibos citrus Digestiva - La Tetera Azul	2,1
Rooibos relax Relaxing - La Tetera Azul	2,1

Breakfast service ends at 12:00

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

GOZOA

Etxeko bizkotxo Glutena / esnekiak / arrautza	2,2
Carrot Cake Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	2,2
Txokolatezko bizkotxo 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
Pancakeak, noisette gurina eta astigar-ziropa Glutena / arrautzak / esnekiak	7

BOWLS

Jogurta olo-irinarekin Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	5,5
Porridge fruitu gorriekin Esnekiak / fruitu lehorrak	6
Açai fruta freskoarekin Esnekiak / fruitu lehorrak	6,5

ARRAUTZA

Tortila patata landako arraultzarekin Arrautza / glutena	4
Arrautza nahasiak urdaiarekin Esnekiak / arrautza	7
Arrautzak plantxan urdaiarekin eta brioche Esnekiak / arrautza / glutena	8
Pastramia briotxean, temperatura baxuan egindako arrautza eta ezti egindako holandesa saltsa Gluten / Arrautza / Lakteok	9

TOSTADA

Tostada oliba-olio birjinarekin Glutena	4
Guruin eta mermeladazko tostadak Glutena / esnekiak	4,5
Tostada de Hummus, cherry confitado y crema de aguacate Glutena / esnekiak / sésamo	6,5
Aguakate eta arrautz-tostada Glutena / arrautza	6,5
Etxeko Nutella, kakahuete-krema eta bananaz egindako brioche-opila. Glutena / esnekiak / kakahuete / fruitu lehorrak	7
Maskaradako urdaiazpiko-tostada tomatearekin Glutena	7,5
Izokin eta crème fraîche Bagel-a Glutena / arraina / esnekiak / sesamoa	8

+EXTRAS

Gehigarriak	1
Urdaiazpikoa	2,5
Izokina	2,5
Ahuakatea	2,5
Mimosa	5

GOSARIA EDO BRUNCH-A

Gosaria (+zukua, kafea edo infusioa)	+4
Brunch (gozokia + tostada edo bowl + arrautzak + zukua eta kafea).	20

Gosari zenbitzua 12:00etan amaitzen da.

Igo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

KAFEAK

Flat white	2,5
Iced Latte	2,7
Bienar Kafea Kafea, Nata, Kakaoa	4,5
Bonboi Kafea Kafea, Esne kondentsatua	4,5
Karajilo Kafea Kafea, Koinaka edo Rona	5,5
Irlandar Kafea Kafea, Whisky, Nata	7
Espresso Martini Vodka, Kafe likorea, Kafea, Ziropea	9

ZUKUAK

Laranja	3,4
Azenario-zukua Pressumia	3,1
Espirulina-zukua Pressumia	3,1
Marrubi-zukua Pressumia	3,1
Fruitu gorrien-zukua Pressumia	3,1
Limoia-zukua Pressumia	3,1
Lezaungo muztio naturala	2,9

TE ETA INFUSIOAK

Latte-matcha Japoniar te berde organikoa	4
Golden lattea Kurkuma, jengibre, kanela, kardamomoa eta banilla	4
Chai lattea Te beltza, jengibre, iltzea, kardamomoa eta piperbeltz beltza	4
Te beltza(English Breakfast) Aktibatzaile- La Tetera Azul	2,1
Te gorria Aktibatzaile termogenikoa - La Tetera Azul	2,1
Oolong te urdina Aktibatzaile - La Tetera Azul	2,1
Te zuria Antioxidatzailea - La Tetera Azul	2,1
Te berdea eta Ginseng Antioxidatzailea - La Tetera Azul	2,1
Kanela eta erregaliz Ongizatear - La Tetera Azul	2,1
Baia fruituak Detox - La Tetera Azul	2,1
Jengibre eta limoia Digestioa - La Tetera Azul	2,1
Kamamila Digestioa - La Tetera Azul	2,1
Menda Digestioa - La Tetera Azul	2,1
Rooibos zitrikoak Digestioa - La Tetera Azul	2,1
Rooibos relax Lasaigarria - La Tetera Azul	2,1

Gosari zerbitzua 12:00etan amaituko da.

igo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

PÂTISSERIES

Gâteau au yaourt Gluten/lait/œuf"	2,2
Gâteau aux carottes Gluten / lait / œufs / noix	2,2
Gâteau au chocolat Gluten / soja / œuf / lait	2,5
Cookie au chocolat Gluten / lait / œuf	1,2
Croissant ou Croissant aux céréales Gluten / Lait / Oeufs / Sésame	2,2
Pain au chocolat Gluten / lait / œuf	2,2
Palmito Gluten / lait / œuf / sésame	1
Pancakes, beurre noisette et sirop d'érable Gluten / œufs / lait	7

TOASTS

Toast HOVE Gluten	4
Toast au beurre et à la confiture Gluten / lait	4,5
Toast de houmous, confit de tomates et crème d'avocat Gluten / lait / sésame	6,5
Toast à l'avocat et aux œufs Gluten / œuf	6,5
Brioche au Nutella, beurre de cacahuète et banane Gluten / Lait / Cacahuète / Noix	7
Toast de jambon Maskarada à la tomate Gluten	7,5
Bagel saumon et crème fraîche Gluten / poisson / lait / sésame	8

Bols

Yaourt à l'avoine Lait	5,5
Porridge aux fruits rouges Lait / noix	6
Acai aux fruits frais Lait / noix	6,5

+EXTRAS

Œuf	1
Jambon	2,5
Saumon	2,5
Avocat	2,5
Mimosa	5

ŒUFS


Omelette de pommes de terre Oeuf / gluten	4
Oeufs brouillés au bacon Oeufs / Lait	7
Œufs grillés au bacon et brioche toastée Oeuf / gluten / lait	8
Brioche au pastrami, œuf poché et hollandaise au miel Gluten / œuf / lait	9

PETIT DÉJEUNER OU BRUNCH

Petit-déjeuner (+ jus, café ou infusion)	+4
Brunch (pâtisserie+ toast ou bol + oeufs + jus et café)	20

Le service du petit-déjeuner se termine à 12h00

Nous avons à disposition des toasts avec du pain sans gluten (+1€)

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

CAFÉS - SPÉCIAUX

Flat white	2,5
Iced Latte	2,7
Café viennois Café, Crème, Cacao	4,5
Bonbon café Café, Lait condensé	4,5
Café Carajillo Café, Cognac ou Rhum	5,5
Café irlandais Café, Crème, Whisky	7
Espresso Martini Vodka, Liqueur brune, Café, Sirop	9

JUS

Orange	3,4
Presumia - Spiruline	3,1
Presumia - Fraise	3,1
Presumia - Fruits rouges	3,1
Presumia - Citron et gingembre	3,1
Presumia - Carotte	3,1
Lezaun - Jus de raisin	2,9

THÉS ET INFUSION

Matcha Latte Feuille de thé vert biologique japonais	4
Golden Latte Curcuma, cannelle, gingembre, cardamome, poivre noir et vanille	4
Chai Latte Thé noir, gingembre, cannelle, clous de girofle, cardamome et poivre noir	4
Thé Noir (English Breakfast) Activation - La Tetera Azul	2,1
Thé Rouge Activateur thermogénique - La Tetera Azul	2,1
Thé Bleu Oolong Activation - La Tetera Azul	2,1
Thé Blanc Antioxydant - La Tetera Azul	2,1
Thé vert et ginseng Antioxydant - La Tetera Azul	2,1
Cannelle et réglisse Bien-être- La Tetera Azul	2,1
Fruits rouges Detox - La Tetera Azul	2,1
Gingembre-Citron Digestif - La Tetera Azul	2,1
Camomille Digestif - La Tetera Azul	2,1
Menthe Digestif - La Tetera Azul	2,1
Rooibos aux agrumes Digestif - La Tetera Azul	2,1
Rooibos Détente Relaxant - La Tetera Azul	2,1

"Le service du petit-déjeuner se termine à 12h00

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

