

ENTRANTES

Maskarada 5 (Degustación de embutidos por comensal) Sulfitos	4
Croquetas de Guanciale y pecorino (6 und) Gluten, huevo, lácteos, frutos secos	12
Matrimonio de anchoa y boquerón "Oliveri" Pescado, sulfitos	13
Piparras fritas, mayonesa de anchoa y aceituna Pescado, sulfitos	13
Ensalada de tomate rojo y azul de caserío	13
Cogollos a la brasa, conservas y bottarga Pescado, Sulfitos	16
Burrata "Biribil" con salmorejo Lácteos, gluten, sulfitos	15
Porco Tonnato Pescado, sulfitos, huevo	15
Brioche de morcilla con crema de piquillos y avellanas Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos	16
Pimientos asados, papada "Maskarada" y huevo buñuelo Huevo, sulfitos	16

PRINCIPALES

Gyro de Heura Frutos secos, gluten, lácteos, soja, sésamo, cacahuete	15
Saam de panceta Euskal Txerri Lácteos	16
Arroz de alitas "Lumagorri" Huevo, lácteos, mostaza, sulfitos	16
Arroz verde con almejas Moluscos, lácteos, sulfitos	18
Tataki de bonito Pescado, glúten, soja, sulfitos	17
Moules frites Moluscos, lácteos, sulfitos	18
Bacalao con meunière ahumada y borraja Pescado, lácteos, sulfitos	18
Merluza confitada, pochas y pilpil de perejil Pescado, lácteo	21
Steak tartar de txuleta Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	18
Costilla de cerdo, puré de boniato y ensalada de mango Apio, lácteos, pescado, soja, sulfitos, sésamo	18
Albóndigas de cordero, coliflor y limón Lactosa	18
Solomillo de ciervo, demi-glacé y puré de apionabo Pescado, lácteo, apio, soja	20

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
Cerezas, helado de yogurt y crumble de chocolate Huevo, frutos secos, lácteos	8,5

VINOS DULCES

Cream "Gutiérrez-Colosía" Palomino Fino y Pedro Ximénez	4
Ximénez-Espinola "Muy Viejo" Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca "Viñedos Verticales" Moscatel	6
Caligo Vi De Boira "DG Viticultors" 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

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

Maskarada 5 (Tasting of sausages per person) Sulphites	4
Guanciale and pecorino croquettes (6 und) Gluten, egg, dairy, nuts	12
Salted and marinated anchovies "Oliveri" Fish, sulphites	13
Fried "piparras", anchovy and olive mayonnaise Fish, sulphites	13
Farmhouse tomato salad	13
Grilled lettuce hearts, tuna and bottarga Fish, sulphites	16
"Biribil" burrata with salmorejo Dairy, gluten, sulphites	15
Porco Tonnato Fish, sulphites, egg	15
Blood sausage brioche with "Piquillo" pepper cream and hazelnuts Gluten, dairy, sesame, nuts"	16
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg Eggs, sulphites	16

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
Cherries, yogurt ice cream and chocolate crumble Eggs, nuts, dairy	8,5

MAIN COURSES

Heura Gyro Nuts, gluten, dairy, soy, sesame, peanut	15
Porkbelly Saam Dairy	16
"Lumagorri" chicken wings rice Egg, sulphites, mustard, dairy	16
Green rice with clams Molluscs, dairy, sulphites	18
Tuna tataki Fish, gluten, soy, sulphites	17
Moules frites Molluscs, dairy, sulphites	18
Cod with meunière sauce and borage Fish, dairy, sulphites	18
"Hake confit, broad beans and green sauce Fish, dairy	21
Txuleta steak tartare Gluten, egg, mustard, sulphites	18
Pork rib, sweet potato purée and mango salad Celery, dairy, fish, soy, sulphites, sesame	18
Lamb meatballs, cauliflower and lemon Dairy	18
Venison tenderloin, demi-glace and celeriac purée Fish, dairy, celery, soy	20


SWEET WINES

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

Upload your photos to Instagram and tag us.  @laberestaurant

SARRERAKOAK

Maskarada 5 (Heste-bete degustazioa mahaikide bakoitzeko) Sulfitoak	4
Guanciale eta pecorinoko kroketak (6 ale) Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	12
"Oliveri" ezkontza Arraina, sulfitoak	13
Piperminak, antxoa mayonesa eta oliabak Arraina, sulfitoak	13
Baserriko tomate entsalada Sulfitoak	13
Kukuluak txingarretan, kontserbak eta botarga Arraina, sulfitoak	16
"Biribil" burrata salmorejoarekin Esnekiak, glutena, sulfitoak	15
Porco Tonnato Arraina, arrautzak, sulfitoak	15
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin Glutena, esnekiak, sesamos, fruitu lehorrak	16
Piper erreak "Maskarada" kokosperekin eta kausera arrautzarekin Arrautzak, sulfitoak	16

NAGUSIAK

Heura Gyroak Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	15
Euskal txerri hirugihar 'Saam'-a. Esnekiak	16
Arroza eta "Lumagorri" oilasko hegatsak Arrautza, esnekiak, mostaza, sulfitoak	16
Arroz verdea txirlekin Moluskuak, esnekiak	18
Hegaluze tatakia Arraina, glutena, soja, sulfitoak	17
Moules frites Moluskuak, esnekiak, sulfitoak	18
Bakailua meunière saltsa eta borrajarekin Arraina, esnekiak, sulfitoak	18
Legatza konfitatua eta perrexil pilpila Arraina, esnekiak	21
Txuleta steak tartara Glutena, arrautza, mostaza, sulfitoak	18
Txerri-sahieskia, boniato purea eta kirten entsalada Api, esnekiak, arraina, soja, sulfitoak, sesamoa	18
Arkume albondigak limoi eta azalorearekin Esnekiak	18
Oreina azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Arraina, esnekiak, apio, soja	20

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
Gereziak, jogurt izozkia eta txokolatzeko crumlea Fruitu lehorrak, glutena, arrautzak, esnekiak	8,5

ARDO GOXOAK

Cream "Gutiérrez-Colosía" Palomino Fino y Pedro Ximénez	4
Ximénez-Espinola "Muy Viejo" Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca "Viñedos Verticales" Moscatel	6
Caligo Vi De Boira "DG Viticultors" 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

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, sukaldean 15:30ean itxiko da.

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

ENTRÉES

Maskarada 5 (Dégustation de charcuteries par personne) Sulfites	4
Croquettes de Guanciale et pecorino (6 unités) Gluten, œuf, lactose, noix	12
Mariage d'anchois salés et d'anchois vinaigrette "Oliveri" Poisson, sulfites	13
Piparras frites, mayonnaise à l'anchois et olives Poisson, sulfites	13
Salade de tomates fermières Sulfites	13
Cœurs de laitue grillés, thon et poutargue Sulfites, poisson	16
Burrata "Biribil" avec salmorejo Lactose, gluten, sulfites	15
Porco Tonnato Poisson, sulfites, oeufs	15
Brioche de boudin noir à la crème de piquillo et noisette Gluten, lactose, sésame, fruits à coque	16
Poivrons rôtis "Maskarada" et d'œuf frit Oeufs, sulfites	16

PLATS PRINCIPAUX

Gyro d'Heura Noix, gluten, lactose, soja, sésame, arachide	15
Saam de poitrine de porc Euskal Txerri Lactose	16
Riz aux ailes de poulet "Lumagorri" Oeuf, lactose, moutarde, Sulfites	16
Riz vert aux palourdes Mollusques, lactose	18
Tataki de thon Poisson, gluten, soja, sulfites	17
Moules frites Mollusques, lactose, sulfites	18
Cabillaud sauce meunière fumée Poisson, lactose, sulfites	18
Colin confit, fèves et pil pil de persil Poisson, lactose	21
Steak tartare de "txuleta" Gluten, œuf, moutarde, sulfites	18
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	20

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly à la cardamome Oeufs, lactose	7
Brownie au chocolat avec glace au lait Noix, gluten, œufs, lactose	8
Tarte Idiazabal fumée (2pax) Oeufs, lactose	10
Cerises, yaourt glacé et crumble au chocolat Oeuf, fruits à coque, lactose, sulfites	8,5


VINS DOUX

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

