

ENTRANTES

Maskarada 5 (Degustación de embutidos por comensal) Sulfitos	5
Croquetas de Guanciale y pecorino (6 und) Gluten, huevo, lácteos, frutos secos	13
Matrimonio de anchoa y boquerón "Oliveri" Pescado, sulfitos	13
Puerros confitados, romesco y cacahuete Frutos secos	14
Cogollos a la brasa, conservas y bottarga Pescado, Sulfitos	16
Brioche de morcilla con crema de piquillos y avellanas Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos	16
Burrata "Bibibi" con calabaza asada Lácteos, sulfitos	17
Níscalos salteados con espuma de patata Lácteos	17
Pimientos asados, papada "Maskarada" y huevo buñuelo Huevo, sulfitos	18

PRINCIPALES

Gyro de Heura Frutos secos, gluten, lácteos, soja, sésamo, cacahuete	18
Arroz de alitas "Lumagorri" Huevo, lácteos, mostaza, sulfitos	19
Arroz verde con almejas Moluscos, lácteos, sulfitos	20
Costilla de cerdo, puré de boniato y ensalada de mango Apio, lácteos, pescado, soja, sulfitos, sésamo	19
Albóndigas de cordero, coliflor y limón Lácteo	19
Solomillo de cerdo "Maskarada" con parmentier de castaña Lácteo	19
Moules frites Moluscos, lácteos, sulfitos	20
Steak tartar de txuleta Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	20
Bacalao con meunière ahumada y borraja Pescado, lácteo, sulfitos	21
Merluza confitada, pochas y pilpil de perejil Pescado, lácteo	22
Lomo de ciervo, demi-glacé y puré de apionabo Pescado, lácteo, apio, soja	22

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo Huevos, lácteos	7
Brownie de chocolate con helado de leche Frutos secos, gluten, huevos, lácteos	8
Manzana asada y helado de yogur Huevo, frutos secos, lácteos	8
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax) Huevos, lácteos	12

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 "Zapicain" 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	5
Guanciale and pecorino croquettes (6 und) Gluten, egg, dairy, nuts	13
Salted and marinated anchovies "Oliveri" Fish, sulphites	13
Roasted leeks, romesco and peanuts Nuts	14
Grilled lettuce hearts, tuna and bottarga Fish, sulphites	16
Blood sausage brioche with "Piquillo" pepper cream and hazelnuts Gluten, dairy, sesame, nuts"	16
Burrata "Biribil" with roasted pumpkin Dairy, sulphites	17
Sautéed chanterelles with potato foam Dairy	17
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg Eggs, sulphites	18

MAIN COURSES

Heura Gyro Nuts, gluten, dairy, soy, sesame, peanut	18
"Lumagorri" chicken wings rice Egg, sulphites, mustard, dairy	19
Green rice with clams Molluscs, dairy, sulphites	20
Pork rib, sweet potato purée and mango salad Celery, dairy, fish, soy, sulphites, sesame	19
Lamb meatballs, cauliflower and lemon Dairy	19
"Maskarada" pork tenderloin with chestnut parmentier Dairy	19
Moules frites Molluscs, dairy, sulphites	20
Txuleta steak tartare Gluten, egg, mustard, sulphites	20
Cod with meunière sauce and borage Fish, dairy, sulphites	21
"Hake confit, broad beans and green sauce Fish, dairy	22
Venison loin, demi-glace and celeriac purée Fish, dairy, celery, soy	22

DESSERTS

Creme caramel with cardamom whipped cream Eggs, dairy	7
Chocolate brownie with milk ice cream Nuts, gluten, eggs, dairy	8
Baked apple and yogurt ice cream Egg, nuts, dairy	8
Idiazabal cheesecake (2pax) Eggs, dairy	12

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 "Zapiain" 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

SARRERAK

Maskarada 5 (Hestebete degustazioa mahaikide bakoitzeko) Sulfitoak	5
Guanciale eta pecorinoko kroketak (6 ale) Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	13
"Oliveri" ezkontza Arraina, sulfitoak	13
Porruak, romesco et kakahuetek Fruitu lehorrak	14
Kukuluak erreak, kontserbak eta botarga Arraina, sukfitoak	16
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin Glutena, esnekian, sesamos, fruitu lehorrak	16
Burrata 'Bibil' eta gaztain-kalabaza Esnekiak, sulfitoak	17
Onddo frijituak patatarekin Esnekiak	17
Piper erreak, kokospe "Maskarada" eta arrautz frijitua Arrautzak, sulfitoak	18

NAGUSIAK

Heura Gyroa Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	18
Arroza eta "Lumagorri" oilasko hegatsak Arrautza, esnekiak, mostaza, sulfitoak	19
Arroz berdea txirlekin Moluskuak, esnekiak	20
'Maskarada' txerri azpizun gaztain purearekin Esnekiak	19
Txerri-sahieskia, boniato purea eta kirten entsalada Apio, esnekiak, arraina, soja, sulfitoak, sesamoa	19
Arkume albondigak limoi eta azalorearekin Esnekiak	19
Moules frites Moluskuak, esnekiak, sulfitoak	20
Txuleta steak tartara Glutena, arrautza, mostaza, sulfitoak	20
Bakailua meunière saltsa eta borrajarekin Arraina, esnekiak, sulfitoak	21
Legatza konfitatua eta perrexil pilpila Arraina, esnekiak	22
Orein-azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Arraina, esnekiak, apio, soja	22

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Arrautzak, esnekiak	7
Txokolatzeko brownie-a esne-izozkiarekin Fruitu lehorrak, glutena, arrautzak, esnekiak	8
Sagar erra eta jogurt izozki." Arrautza, intxaurrak, esnekiak	8
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax) Arrautzak, esnekiak	12

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 "Zapain" Sidra de postre	5,5

Ogi, olio eta etxeko guruina mahaikide bakoitzeko zerbitzua (2€)
Glutena, esnekiak

Zerbitzua beti egingo da mahai osora, mahaikideek janariaren aurrefik kontrakoa adierazten ez duten bitartean

Otorduetan, sukaldea 15:30ean itxiko da.

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

ENTRÉES

Maskarada 5 (Dégustation de charcuteries par personne) Sulfites	5
Croquettes de Guanciale et pecorino (6 unités) Gluten, œuf, lactose, noix	13
Mariage d'anchois salés et d'anchois vinaigrette "Oliveri" Poisson, sulfites	13
Poireaux confits, romesco et cacahuètes Fruits secs	14
Cœurs de laitue grillés, thon et poutargue Sulfites, poisson	16
Brioche de boudin noir à la crème de piquillo et noisette Gluten, lactose, sésame, fruits à coque	16
Burrata "Biribil" avec citrouille rôtie Lactose, sulfites	17
Chanterelles sautées à l'écume de pomme de terre Lactose	17
Poivrons rôtis "Maskarada" et d'œuf frit Oeufs, sulfites	18

PLATS PRINCIPAUX

Gyro d'Heura Noix, gluten, lactose, soja, sésame, arachide	18
Riz aux ailes de poulet "Lumagorri" Oeuf, lactose, moutarde, Sulfites	19
Riz vert aux palourdes Mollusques, lactose	20
Côte de porc, purée de patate douce et salade de mangue Céleri, lactose, poisson, soja, sulfites, sésame	19
Boulettes d'agneau, chou-fleur et citron Lactose	19
Filet de porc "Maskarada" avec purée de châtaignes Lactose	19
Moules frites Mollusques, lactose, sulfites	20
Steak tartare de "txuleta" Gluten, œuf, moutarde, sulfites	20
Cabillaud sauce meunière fumée Poisson, lactose, sulfites	21
Colin confit, fèves et pil pil de persil Poisson, lactose	22
Lomo de cerf demi-glace et purée de céleri-rave Poisson, lactose, céleri, soja	22

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
Pomme au four et glace au yaourt Œuf, fruits à coque, lactose	8
Tarte Idiazabal fumée (2pax) Oeufs, lactose	12


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 "Zaplain" 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