

**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	1,5
Croissant de mantequilla o cereales Gluten / lácteos / huevos / Sesamo	2,6
Napolitana de chocolate Gluten / lácteos / huevo	2,6
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
----------------------------	-----

**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

**+EXTRAS**

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

**DESAYUNO O BRUNCH**

Desayuno (+ zumo, café o infusión)	+4
Brunch (Dulce + tostada o bowl + Huevos + zumo y café)	25

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
-------------------------------	-----

**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)	25

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 bizkotxoa Glutena / esnekiak / arrautza	2,2
Carrot Cake Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	2,2
Txokolatezko bizkotxoa 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

**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
<i>Maskaradako</i> urdaiazpiko-tostada tomatearekin Glutena	7,5
Izokin eta crème fraîche Bagel-a Glutena / arraina / esnekiak / sesamoa	8

**BOWLS**

Jogurta olo-irinarekin Glutena / esnekiak / arrautza / fruitu lehorrak	5,5
---	-----

**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 eztiz egindako holandesa saltsa Gluten / Arrautza / Lakteak	9

**+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).	25

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
Karajillo 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, litzea, 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 <sup>II</sup>	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
---------------------------	-----

**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, oeuf poché et hollandaise au miel Gluten / œuf / lait	9

**+EXTRAS**


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

**PETIT DÉJEUNER OU BRUNCH**

Petit-déjeuner (+ jus, café ou infusion)	+4
Brunch (pâtisserie+ toast ou bol + oeufs + jus et café)	25

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 Détox - 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