

ENTRANTES

Maskarada 5 (Degustación de embutidos por comensal) Alérgenos: Sulfitos	5
Paté de campaña, brioche y chutney de piparras Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, mostaza y sulfitos	12
Croquetas de Guanciale y pecorino (6 und) Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, frutos secos	13
Matrimonio de anchoa y boquerón 'Nardín' Alérgenos: Pescado, sulfitos	13
Puerros confitados, romesco y cacahuete Alérgenos: Frutos secos	14
Cogollos a la brasa, conservas y bottarga Alérgenos: Pescado, Sulfitos	16
Brioche de morcilla con crema de piquillos y avellanas Alérgenos: Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos	16
Burrata "Bibil" con calabaza asada Alérgenos: Lácteos, sulfitos	17
Espárragos a la plancha con salsa maltesa Alérgenos: Lácteos, huevo	18
Pimientos asados, papada "Maskarada" y huevo buñuelo Alérgenos: Huevo, sulfitos	18
Alcachofas confitadas, ajoblanco y papada Alérgenos: Frutos secos, gluten, sulfitos	20

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo Alérgenos: Huevos, lácteos	7
TxokoChoclo Alérgenos: Soja, huevo	8
Fresas en texturas y helado de albahaca Alérgenos: Lácteos, gluten	8
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax) Alérgenos: Huevos, lácteos	12

PRINCIPALES

Gyro de Heura Alérgenos: Frutos secos, gluten, lácteos, soja, sésamo, cacahuete	18
Arroz de alitas "Lumagorri" Alérgenos: Huevo, lácteos, mostaza, sulfitos	19
Arroz verde con almejas Alérgenos: Moluscos, lácteos, sulfitos	20
Costilla de cerdo, puré de boniato y ensalada de mango Alérgenos: Apio, lácteos, pescado, soja, sulfitos, sésamo, moluscos	19
Albóndigas de cordero, Idiazabal coliflor y limón Alérgenos: Lácteo	19
Solomillo de cerdo "Maskarada" con parmentier de castaña Alérgenos: Lácteo	19
Steak tartar de txuleta Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	20
Bacalao con meunière ahumada y borraja Alérgenos: Pescado, lácteo, sulfitos	21
Merluza confitada y pilpil de perejil Alérgenos: Pescado, lácteo	22
Lomo de ciervo, demi-glacé y puré de apionabo Alérgenos: Pescado, lácteo, apio, soja	23

VINOS DE POSTRE

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
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	7

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) Allergens: Sulphites	5
Pâté, brioche, and piparra chutney. Allergens: Gluten, eggs, dairy, mustard, and sulfites	12
Guanciale and pecorino croquettes (6 und) Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	13
'Nardín' Salted and marinated anchovies Allergens: Fish, sulphites	13
Roasted leeks, romesco and peanuts Allergens: Nuts	14
Grilled lettuce hearts, tuna and bottarga Allergens: Fish, sulphites	16
Blood sausage brioche with "Piquillo" pepper cream and hazelnuts Allergens: Gluten, dairy, sesame, nuts"	16
Burrata "Bibil" with roasted pumpkin Allergens: Dairy, sulphites	17
Sautéed white asparagus with Maltese sauce Allergens: Dairy, eggs	18
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg Allergens: Eggs, sulphites	18
Fried artichokes, white garlic and pork dewlap Allergens: Nuts, gluten, sulfites	20

DESSERTS

Crema caramel with cardamom whipped cream Allergens: Eggs, dairy	7
TxokoChoclo Allergens: Soy, egg	8
Strawberries in textures and basil ice cream Allergens: Dairy, gluten	8
Idiazabal cheesecake (2pax) Allergens: Eggs, dairy	12

MAIN COURSES

Heura Gyro Allergens: Nuts, gluten, dairy, soy, sesame, peanut	18
"Lumagorri" chicken wings rice Allergens: Egg, sulphites, mustard, dairy	19
Green rice with clams Allergens: Molluscs, dairy, sulphites	20
Pork rib, sweet potato purée and mango salad Allergens: Celery, dairy, fish, soy, sulphites, sesame, molluscs,	19
Lamb meatballs, Idiazabal, cauliflower and lemon Allergens: Dairy	19
"Maskarada" pork tenderloin with chestnut parmentier Allergens: Dairy	19
Txuleta steak tartare Allergens: Gluten, egg, mustard, sulphites	20
Cod with meunière sauce and borage Allergens: Fish, dairy, sulphites	21
"Hake confit, and green sauce Allergens: Fish, dairy	22
Venison loin, demi-glace and celeriac purée Allergens: Fish, dairy, celery, soy	23


DESSERT 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
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	7

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) Alergeno: Sulfitoak	5
Landako patea, brioche eta piparra chutney-a Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak mostaza, sulfitoak	12
Guanciale eta pecorinoko kroketak (6 ale) Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	13
'Nardín' Antxoia eta bokarta Alergeno: Arraina, sulfitoak	13
Porruak, romesco et kakahueteak Alergeno: Fruitu lehorrak	14
Kukuluak erreak, kontserbak eta botarga Alergeno: Arraina, sulfitoak	16
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin Alergeno: Glutena, esnekian, sesamos, fruitu lehorrak	16
Burrata 'Bibil' eta gaztain-kalabaza Alergeno: Esnekiak, sulfitoak	17
Zainzuri salteatuak maltesa saltsarekin Alergeno: Esnekiak, arrautzak	18
Piper erreak, kokospe "Maskarada" eta arrautz frijitua Alergeno: Arrautzak, sulfitoak	18
Orburu konfitatuak, ajoblanko eta paparra Alergeno: Fruitu lehorrak, glutena, fruitu lehorrak	20

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Alergeno: Arrautzak, esnekiak	7
TxokoChoclo Alergeno: Soja, arrautza	8
Marrubiak albaka-izozkiarekin Alergeno: Esnea, gluten	8
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	12

NAGUSIAK

Heura Gyroa Alergeno: Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	18
Arroza eta "Lumagorri" oilasko hegatsak Alergeno: Arrautza, esnekiak, mostaza, sulfitoak	19
Arroz berdea txirlekin Alergeno: Moluskuak, esnekiak	20
'Maskarada' txerri azpizun gaztain purearekin Alergeno: Esnekiak	19
Txerri-sahieskia, boniato purea eta kirten entsalada Alergeno: Apio, esnekiak, arraina, soja, sulfitoak, sesamoa, moluskuak,	19
Arkume albondigak Idiazabal, limoi eta azalorearekin Alergeno: Esnekiak	19
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, mostaza, sulfitoak	20
Bakailua meunière saltsa eta borrajarekin Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	21
Legatza konfitatua eta perrexil pilpila Alergeno: Arraina, esnekiak	22
Orein-azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Alergeno: Arraina, esnekiak, apio, soja	23

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
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	7

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, sukaldea 15:30ean itxiko da.

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

ENTRÉES

Maskarada 5 (Dégustation de charcuteries par personne) <small>Allergènes: Sulfites</small>	5
Pâté de campagne, brioche et chutney de piparras. <small>Allergènes: Gluten, œufs, lactose, moutarde et sulfites.</small>	12
Croquettes de Guanciale et pecorino (6 unités) <small>Allergènes: Gluten, œuf, lactose, noix</small>	13
Mariage d'anchois salés et d'anchois vinaigrette 'Nardín' <small>Allergènes: Poisson, sulfites</small>	13
Poireaux confits, romesco et cacahuètes <small>Allergènes: Fruits secs</small>	14
Coeurs de laitue grillés, thon et poutargue <small>Allergènes: Sulfites, poisson</small>	16
Brioche de boudin noir à la crème de piquillo et noisette <small>Allergènes: Gluten, lactose, sésame, fruits à coque</small>	16
Burrata "Bibil" avec citrouille rôtie <small>Allergènes: Lactose, sulfites</small>	17
Asperges sautées avec sauce maltaise <small>Allergènes: Lactose, oeufs</small>	18
Poivrons rôtis "Maskarada" et d'œuf frit <small>Allergènes: Oeufs, sulfites</small>	18
Artichauts frits, ail blanc et bajoue de porc <small>Allergènes: Gluten, sulfites, fruits à coque</small>	20

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly <small>Allergènes: Oeufs, lactose</small>	7
TxokoChoclo <small>Allergènes : Soja, œuf</small>	8
Fraises en textures et glace à la basilic <small>Allergènes : Lactose, gluten</small>	8
Tarte Idiazabal fumée (2pax) <small>Allergènes: Oeufs, lactose</small>	12

PLATS PRINCIPAUX

Gyro d'Heura <small>Allergènes: Noix, gluten, lactose, soja, sésame, arachide</small>	18
Riz aux ailes de poulet "Lumagorri" <small>Allergènes: Oeuf, lactose, moutarde, Sulfites</small>	19
Riz vert aux palourdes <small>Allergènes: Mollusques, lactose</small>	20
Côte de porc, purée de patate douce et salade de mangue <small>Allergènes: Céleri, lactose, poisson, soja, sulfites, sésame, mollusques</small>	19
Boulettes d'agneau, Idiazabal, chou-fleur et citron <small>Allergènes: Lactose</small>	19
Filet de porc "Maskarada" avec purée de châtaignes <small>Allergènes: Lactose</small>	19
Steak tartare de "txuleta" <small>Allergènes: Gluten, œuf, moutarde, sulfites</small>	20
Cabillaud sauce meunière fumée <small>Allergènes: Poisson, lactose, sulfites</small>	21
Colin confit et pil pil de persil <small>Allergènes: Poisson, lactose</small>	22
Lomo de cerf demi-glace et purée de céleri-rave <small>Allergènes: Poisson, lactose, céleri, soja</small>	23


VINS DOUX

Cream "Gutiérrez-Colosía" <small>Palomino Fino y Pedro Ximénez</small>	4
Ximénez-Espinola "Muy Viejo" <small>Pedro Ximénez</small>	8,5
Noctiluca "Viñedos Verticales" <small>Moscatel</small>	6
Caligo Vi De Boira "DG Viticultors" <small>Chardonnay y Incrocio Manzoni</small>	8
Porto Van Zellers Tawny 10 Años <small>Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz</small>	7
Bizi - Goxo "Zapiain" <small>Sidra de postre</small>	5,5
Sauterne Château Laribotte 2019 <small>Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle</small>	7

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