

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 "Biribil" con crema de remolacha y melocotón Alérgenos: Lactosa, sulfitos, frutos secos	18
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
TxokoChocolo Alérgenos: Soja, huevo	8
Fresas en texturas y helado de albahaca Alérgenos: Lácteos, huevo, sulfitos	8
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax) Alérgenos: Huevos, lácteos	12

PRINCIPALES

Gyro de Heura Alérgenos: Frutos secos, gluten, lácteos, soja, sésamo, cacahuete	18
Canelón de pollo "Lumagorri", acelga y veluté Alérgenos: Lácteos, gluten, sulfitos	20
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, sesamo, 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 "Zapiain" 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 "Biribil" with beetroot cream and peach Allergens: Dairy, sulphites, nuts	18
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

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

MAIN COURSES

Heura Gyro Allergens: Nuts, gluten, dairy, soy, sesame, peanut	18
"Lumagorri" chicken cannelloni, chard and veluté. Allergens: Dairy, gluten, sulfites	20
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
Kanpaina-patea, brioche a eta Piper chutneya Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, ziapea eta 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, sukfitoak	16
Odolki-brioxa, pikilo krema eta hurrekin Alergeno: Glutena, esnekian, sesamos, fruitu lehorrak	16
"Biribil" burrata erremolatxa krema eta melokotoiarekin Alergenos: Gluten, esnekiak, sulfitoak, fruitu lehorrak	18
Zainzuri salteatuak maltesa saltsarekin Alergeno: Esnekiak, arrautzak	18
Piper erreak , kokospe "Maskarada" eta arrautz frijitua Alergeno: Arrautzak, sulfitoak	18
Orburu konfitatuak, ajo blanco 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, arrautza, sulfitoak	8
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	12

NAGUSIAK

Heura Gyroa Alergeno: Fruitu lehorrak, glutena, esnekiak, soja, sesamoa, kakahuetea	18
"Lumagorri" oilasko-kaneloia, zerba eta veluté Alergeno: esnekiak, glutena, sulfitoak	20
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, sukaldean 15:30ean itxiko da.

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

ENTRÉES

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

DESSERTS

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

PLATS PRINCIPAUX

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


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 "Zapiain" Sidra de postre	5,5
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle	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