

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
Piparras, mayonesa de anchoa y polvo de aceituna Alérgenos: pescado, huevo	13
Pimientos asados, papada 'Maskarada' y huevo buñuelo Alérgenos: Huevo, sulfitos	18
Salmonete, ajo blanco y cerezas encurtidas Alérgenos: Pescado, frutos secos, gluten, sulfitos	18
Ensalada de tomate de caserío con ricotta Alérgenos: Pescado, lácteo, frutos secos, soja	17

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
Arroz verde con almejas Alérgenos: Moluscos, lácteos, sulfitos	20
Txipiron a la brasa en su tinta Alérgenos: Moluscos, sulfitos	23
Rollo de bonito, consomé de jamón y tomate Alérgenos: Pescado, gluten	20
Bacalao con meunière ahumada y calabacín Alérgenos: Pescado, lácteo, sulfitos	21
Canelón de pollo 'Lumagorri', acelga y velouté Alérgenos: Lácteos, gluten, sulfitos	20
Steak tartar de txuleta Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza, 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
Lomo de ciervo, demi-glace 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 y 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
Piparras, anchovy mayonnaise and olive powder Allergens: Fish, egg	13
Roasted peppers with "Maskarada" jowls and fried egg Allergens: Eggs, sulphites	18
Red mullet, white garlic and pickled cherries Allergens: Fish, nuts, gluten, sulphites	18
Tomato salad with ricotta cheese Allergens: Fish, dairy, nuts, soy	17

DESSERT

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
Green rice with clams Allergens: Molluscs, dairy, sulphites	20
Grilled txipiron in its own link Allergens: Molluscs, sulphites	23
Bonito roll with ham consommé and tomato Allergens: Fish, gluten	20
Cod with meunière sauce and zucchini Allergens: Fish, dairy, sulphites	21
'Lumagorri' chicken cannelloni, chard and velouté. Allergens: Dairy, gluten, sulfites	20
Txuleta steak tartare Allergens: Gluten, egg, mustard, 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
Venison loin, demi-glace and celeriac purée Allergens: Fish, dairy, celery, soy	23

DESSERT WINES

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino and Pedro Ximénez	4
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	6
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors' Chardonnay and Incrocio Manzoni	8
Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón and Tinta Roriz	7
Bizi - Goxo 'Zapiain' Dessert cider	5,5
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc and 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' Antxoa 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
Piparrak, antxoa maionesa eta oliba hautsa Alergeno: Arraina, arrautzak	13
Piper erreak , kokospe "Maskarada" eta arrautz frijitua Alergeno: Arrautzak, sulfitoak	18
Izokina, baratxuri zuria eta ozpinetan ondutako gereziak Alergeno: Arraina, fruitu lehorrak, glutena, sulfitoak	18
Baserriko tomate entsalada ricottarekin Alergeno: Arraina, esnekiak, fruitu lehorrak, soja	17

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
Arroz berdea txirlekin Alergeno: Moluskuak, esnekiak	20
Txingarretan egindako txipiroia bere tintan Alergeno: Moluskuak, sulfitoak	23
Hegaluze erroilua, urdaiazpiko kontsomea eta tomatea Alergeno: Arraina, glutena	20
Bakailua meunière saltsa eta kalabaziarekin Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	21
'Lumagorri' oilasko-kaneloia, zerba eta velouté Alergeno: esnekiak, glutena, sulfitoak	20
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, mostaza, sulfitoak	20
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
'Maskarada' txerri azpizun gaztain purearekin Alergeno: Esnekiak	19
Orein-azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Alergeno: Arraina, esnekiak, apio, soja	23

ARDO GOZOAK

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino eta Pedro Ximénez	4
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	6
Caligo Vi De Bora 'DG Viticultors' Chardonnay eta Incrocio Manzoni	8
Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón eta Tinta Roriz	7
Bizi - Goxo 'Zapiain' Postre sagardoa	5,5
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc eta 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, brioche 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
Piparras, mayonnaise aux anchois et poudre d'olive Allergènes: Poisson, œufs	13
Poivrons rôtis 'Maskarada' et d'œuf frit Allergènes: Oeufs, sulfites	18
Rouget, ail blanc et cerisse au vinaigre Allergènes: Poisson, fruits à coque, gluten, sulfites	18
Salade de tomates et de ricotta Allergènes: Poisson, lactose, fruits à coque, soja	17

PLATS PRINCIPAUX

Gyro d'Heura Allergènes: Noix, gluten, lactose, soja, sésame, arachide	18
Riz vert aux palourdes Allergènes: Mollusques, lactose	20
Txipiron grillé dans sa propre encre Allergènes: Mollusques, sulfites	23
Rouleau de bonite, jambon consommé et tomate Allergènes: Poisson, gluten	20
Cabillaud à la meunière fumée et aux courgettes Allergènes: Poisson, lactose, sulfites	21
Cannelloni de poulet 'Lumagorri', blettes et velouté Allergènes: lactose, gluten, Sulfites	20
Steak tartare de txuleta Allergènes: Gluten, œuf, moutarde, sulfites	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
Lomo de cerf demi-glace et purée de céleri-rave Allergènes: Poisson, lactose, céleri, soja	23

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly Allergènes: Oeufs, lactose	7
TxokoChoclo 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


VINS DOUX

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino et Pedro Ximénez	4
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	6
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors' Chardonnay et Incrocio Manzoni	8
Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón et Tinta Roriz	7
Bizi - Goxo 'Zapiain' Cidre dessert	5,5
Sauterne Château Laribotte 2019 Sémillon, Sauvignon Blanc et 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