

ENTRANTES

Matrimonio de anchoa y boquerón 'Nardín' Alérgenos: Pescado, sulfitos	13
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
Zanahorias glaseadas, feta y almendras especiadas Alérgenos: Lácteos, frutos secos, sésamo	16
Puerros confitados, romesco y cacahuete Alérgenos: Frutos secos	15
Cogollos a la brasa, conservas y bottarga Alérgenos: Pescado, Sulfitos	16
Brioche de morcilla, crema de piquillos y avellanas Alérgenos: Gluten, lácteos, sésamo, frutos secos	16
Burrata 'Biribil' con crema de remolacha y manzana Alérgenos: Gluten, lactosa, sulfitos, frutos secos	18
Pimientos asados, papada 'Maskarada' y huevo buñuelo Alérgenos: Huevo, sulfitos	18

PRINCIPALES

Pencas salteadas, calabaza y garbanzos crujientes Alérgenos: Lácteo, soja	18
Alcachofas confitadas, berberechos y salsa verde Alérgenos: Molusco, sulfitos	23
Merluza, beurre blanc y habitas Alérgenos: Pescado, lácteo, sulfitos	23
Bacalao con meunière ahumada y borraja Alérgenos: Pescado, lácteo, sulfitos	22
Canelón de pollo 'Lumagorri', acelga y velouté Alérgenos: Lácteos, gluten, sulfitos	21
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 y coliflor Alérgenos: Lácteo	19
Solomillo de cerdo 'Maskarada' con parmentier de castaña Alérgenos: Lácteo	20
Lomo de ciervo, demi-glacé y puré de apionabo Alérgenos: Pescado, lácteo, apio, soja	24

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo Alérgenos: Huevo, lácteos	7
Brownie de chocolate con helado de leche Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos secos	8
Tarta de Idiazabal ahumado (2pax) Alérgenos: Huevo, lácteos	12

VINOS DE POSTRE

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino y Pedro Ximénez	5,5
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 2020 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

'Nardín' salted and marinated anchovies Allergens: Fish, sulphites	13
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
Glazed carrots, feta and spiced almonds Allergens: Dairy, nuts, sesame	16
Roasted leeks, romesco and peanuts Allergens: Nuts	15
Grilled lettuce hearts, tuna and bottarga Allergens: Fish, sulphites	16
Blood sausage brioche, 'Piquillo' pepper cream and hazelnuts Allergens: Gluten, dairy, sesame, nuts	16
Burrata 'Biribil' with beetroot cream and apple Allergens: Gluten, dairy, sulphites, nuts	18
Roasted peppers with 'Maskarada' jowl and fried egg Allergens: Eggs, sulphites	18

MAIN COURSES

Sautéed chard stem, pumpkin and crispy chickpeas Allergens: Dairy, soja	18
Confit artichokes, cockles and green sauce Allergens: Molluscs, sulphites	23
Hake, beurre blanc and green beans Allergens: Fish, dairy, sulphites	23
Cod with meunière sauce and borage Allergens: Fish, dairy, sulphites	22
'Lumagorri' chicken cannelloni, chard and velouté. Allergens: Dairy, gluten, sulfites	21
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 and cauliflower Allergens: Dairy	19
'Maskarada' pork tenderloin with chestnut parmentier Allergens: Dairy	20
Venison loin, demi-glace and celeriac purée Allergens: Fish, dairy, celery, soy	24

DESSERT

Creme caramel with cardamom whipped cream Allergens: Eggs, dairy	7
Chocolate brownie with milk ice Cream Allergens: Gluten, eggs dairy nuts	8
Idiazabal cheesecake (2pax) Allergens: Eggs, dairy	12


DESSERT WINES

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino and Pedro Ximénez	5,5
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 2020 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

'Nardín' antxoia eta bokarta Alergeno: Arraina, sulfitoak	13
Kanpaina pateia, brioche eta piper chutneya Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, ziapea eta sulfitoak	12
Guanciaie eta pecorinozko kroketak (6 ale) Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	13
Azenario glaseatuak, feta eta almendra espeziatuak Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak, sesamoa	16
Porruak, romesco eta kakahueteak Alergeno: Fruitu lehorrak	15
Kukuluak erreak, kontserbak eta botarga Alergeno: Arraina, sulfitoak	16
Odolki briochea, pikilo krema hurrekin Alergeno: Glutena, esnekian, sesamoa, fruitu lehorrak	16
'Biribil' burrata erremolatxa krema eta sagarrarekin Alergenos: Glutena, esnekiak, sulfitoak, fruitu lehorrak	18
Piper erreak, 'Maskarada' kokospea eta buñuelo arrautza Alergeno: Arrautzak, sulfitoak	18

NAGUSIAK

Penka salteatuak, kalabaza eta txitxirio kurruskariak Alergeno: Esnekiak, soja	18
Orburu konfitatuak, berberetxoak eta saltsa berdea Alergeno: Moluskuak, sulfitoak	23
Legatza, beurre blanc eta babak Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	23
Bakailua meunière saltsa eta borrajarekin Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	22
'Lumagorri' oilasko kaneloia, zerba eta velouté Alergeno: esnekiak, glutena, sulfitoak	21
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, ziapea, sulfitoak	20
Txerri-sahieskia, boniato purea eta mango entsalada Alergeno: Apio, esnekiak, arraina, soja, sulfitoak, sesamoa, moluskuak	19
Arkume albondigak, Idiazabal eta azalorearekin Alergeno: Esnekiak	19
'Maskarada' txerri solomoa gaztain purearekin Alergeno: Esnekiak	20
Orein azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Alergeno: Arraina, esnekiak, apio, soja	24

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Alergeno: Arrautzak, esnekiak	7
Txokolatzeko brownie-a esne izozkiarekin Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak fruitu lehorrak	8
Idiazabal gazta-tarta ketua (2pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	12

ARDO GOZOAK

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino eta Pedro Ximénez	5,5
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	8,5
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	6
Caligo Vi De Boira '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 2020 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, sukaldea 15:30ean itxiko da.

Higo zure argazkiak Instagramera eta etiketa gaitzazu.  @laberestaurant

ENTRÉES

Mariage d'anchois salés et d'anchois vinaigrette 'Nardín' Allergènes: Poisson, sulfites	13
Pâté de campagne, brioche et chutney de piparras Allergènes: Gluten, œuf, lactose, moutarde et sulfites	12
Croquettes de guanciale et pecorino (6 unités) Allergènes: Gluten, œuf, lactose, fruits à coque	13
Carottes glacées, feta et amandes épicées Allergènes: Lactose, fruits à coque, sésame	16
Poireaux confits, romesco et cacahuètes Allergènes: Fruits à coque	15
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 pomme Allergènes: Gluten, lactose, sulfites, fruits à coque	18
Poivrons rôtis, bajoue 'Maskarada' et d'œuf frit Allergènes: CŒuf, sulfites	18

PLATS PRINCIPAUX

Tiges de bettes sautées, potiron et pois chiches croustillants Allergènes: Lactose, soja	18
Artichauts confits, coques et sauce verte Allergènes: Mollusques, sulfites	23
Merlu, beurre blanc et fèves Allergènes: Poisson, lactose, sulfites	23
Cabillaud à la meunière fumée et bourrache Allergènes: Poisson, lactose, sulfites	22
Cannelloni de poulet 'Lumagorri', blettes et velouté Allergènes: lactose, gluten, Sulfites	21
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 et chou-fleur Allergènes: Lactose	19
Filet de porc 'Maskarada' avec purée de châtaignes Allergènes: Lactose	20
Lomo de cerf demi-glace et purée de céleri-rave Allergènes: Poisson, lactose, céleri, soja	24

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly Allergènes: CŒuf, lactose	7
Brownie au chocolat avec glace au lait Allergènes: Gluten, œuf, lactose, fruits à coque	8
Tarte Idiazabal fumée (2pax) Allergènes: CŒuf, lactose	12


VINS DOUX

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino et Pedro Ximénez	5,5
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 2020 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