

ENTRANTES

Tosta de anchoa 'Nardín' con mantequilla ahumada	8
Alérgenos: Gluten, lácteos, pescado	
Ensalada de tomate, calabacín y gel de melocotón	17
Alérgenos: Sulfitos, frutos de cáscara	
Ensaladilla Rusa	13
Alérgenos: Huevos, pescado, sulfitos	
Burrata 'Biribil', puerros confitados y pistacho	20
Alérgenos: Lactosa, frutos de cáscara	
Zanahorias glaseadas, feta y almendras especiadas	17
Alérgenos: Lácteos, frutos de cáscara, sésamo	
Croquetas de guanciale y pecorino (6 und)	13
Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara	
Brioche de morcilla, crema de piquillos y avellanas	18
Alérgenos: Gluten, lácteos, sésamo, frutos de cáscara	

PRINCIPALES

Bacalao a la romana, vizcaína y verduras salteadas	26
Alérgenos: Pescado, gluten, huevo, sulfitos	
Merluza, beurre blanc y guisantes	28
Alérgenos: Pescado, lácteo, sulfitos	
Bonito, pimientos asados y cereza	26
Alérgenos: Pescado, soja, sulfitos	
Canelón de pollo 'Lumagorri', acelga y velouté	24
Alérgenos: Lácteos, gluten, sulfitos	
Steak tartar de txuleta	25
Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	
Pluma de cerdo 'Maskarada' con parmentier de castaña	26
Alérgenos: Lácteo	
Lomo de ciervo, demi-glace y puré de apionabo	27
Alérgenos: Pescado, lácteo, apio, soja	

POSTRES

Flan de yema con chantillí de cardamomo	8
Alérgenos: Huevo, lácteos	
Brownie de chocolate con helado de leche	9
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	
Tarta de Idiazabal ahumado (2 pax)	12
Alérgenos: Huevo, lácteos	
Coulant de té matcha y helado de hibiscus (15 min.)	10
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	

VINOS DE POSTRE

Cream 'Gutiérrez-Colosía'	6
Palomino Fino y Pedro Ximénez	
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'	9
Pedro Ximénez	
Noctiluca 'Viñedos Verticales'	6
Moscatel	
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'	8
Chardonnay y Incrocio Manzoni	
Porto Van Zellers Tawny 10 Años	7
Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
Bizi - Goxo 'Zapiain'	7
Sidra de postre	
Sauterne Château Laribotte 2020	9
Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle	

Servicio de pan, aceite y mantequilla casera por comensal (2,5)
Gluten, lácteos, frutos secos

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

STARTERS

'Nardín' anchovy toast with smoked butter Allergens: Gluten, dairy, fish	8
Tomato salad, zucchini and peach gel Allergens: Sulphites, nuts	17
Russian salad Allergens: Egg, fish, sulphites	13
'Biribi' burrata, confit leeks and pistachio Allergens: Dairy, nuts	20
Glazed carrots, feta and spiced almonds Allergens: Dairy, nuts, sesame	17
Guanciale and pecorino croquettes (6 und) Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	13
Blood sausage brioche, 'Piquillo' pepper cream and hazelnuts Allergens: Gluten, dairy, sesame, nuts	18

MAIN COURSES

Battered cod, Biscay-style sauce and sautéed vegetables Allergens: Fish, gluten, egg, sulphites	26
Hake, beurre blanc and peas Allergens: Fish, dairy, sulphites	28
Tuna, roasted peppers and cherry Allergens: Fish, soy, sulphites	26
'Lumagorri' chicken cannelloni, chard and velouté. Allergens: Dairy, gluten, sulfites	24
Txuleta steak tartare Allergens: Gluten, egg, mustard, sulphites	25
'Maskarada' pork <i>pluma</i> with chestnut parmentier Allergens: Dairy	26
Venison loin, demi-glace and celeriac purée Allergens: Fish, dairy, celery, soy	27

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 (2 pax) Allergens: Eggs, dairy	12
Matcha tea coulant and hibiscus ice cream (15 min.) Allergens: Gluten, eggs, dairy, nuts	10

DESSERT WINES

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino and Pedro Ximénez	6
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	9
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	7
Sauterne Château Laribotte 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc and Muscadelle	9

Service of bread, oil and homemade butter per diner (2,5)
Gluten, dairy, nuts

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

SARRERAK

'Nardín' antxoa tosta ketutako gurinarekin Alergeno: Glutena, esnekiak, arraina	8
Tomate entsalada, kalabazin eta melokotoi gelarekin Alergeno: Sulfitoak, fruitu lehorrak	17
Entsaladilla Alergeno: Arrautza, arraina, sulfitoak	13
'Biribil' burrata, porru konfituak eta pistatxoa Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak	20
Azenario glaseatuak, feta eta almendra espeziatuak Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak, sesamoa	17
Guanciale eta pecorinozko kroketak (6 ale) Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	13
Odolki briochea, pikilo krema hurrekin Alergeno: Glutena, esnekiak, sesamoa, fruitu lehorrak	18

NAGUSIAK

Bakailu erromar eran, bizkaitar saltsa eta barazkiak Alergeno: Arraina, glutena, arrautza, sulfitoak	26
Legatza, beurre blanc eta ilarrak Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	28
Hegaluzea, piper erreak eta gereziak Alergeno: Arraina, soja, sulfitoak	26
'Lumagorri' oilasko kaneloia, zerba eta velouté Alergeno: Esnekiak, glutena, sulfitoak	24
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, ziapea, sulfitoak	25
'Maskarada' txerri luma gaztain purearekin Alergeno: Esnekiak	26
Orein azpizuna, demi-glace eta apionabo purea Alergeno: Arraina, esnekiak, apio, soja	27

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin Alergeno: Arrautzak, esnekiak	8
Txokolatezko brownie-a esne izozkiarekin Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	9
Idiazabal gazta-tarta ketua (2 pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	12
Te match-eko koulnt eta hibiscus izozkia (15 min.) Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	10

ARDO GOZOAK

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino eta Pedro Ximénez	6
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	9
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	7
Sauterne Château Laribotte 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc eta Muscadelle	9

Ogi, olio eta etxeko guruina mahaikide bakoitzeko zerbitzua (2,5)
Glutena, esnekiak, fruitu lehorrak

Zerbitzua beti egingo da mahai osora, mahaikideek janariaren aurretik kontrakoa adierazten ez duten bitartean

Otorduetan, sukaldea 15:30ean itxiko da.

ENTRÉES

Tartine d'anchois 'Nardín' au beurre fumé Allergènes: Gluten, lactose, poisson	8
Salade de tomate, courgette et gelée de pêche Allergènes: Sulfites, fruits à coque	17
Salade russe Allergènes: Oeuf, poissons, sulfites	13
Burrata 'Biribil', poireaux confits et pistache Allergènes: Lactose, fruits à coque	20
Carottes glacées, feta et amandes épicées Allergènes: Lactose, fruits à coque, sésame	17
Croquettes de guanciale et pecorino (6 unités) Allergènes: Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque	13
Brioche de boudin noir à la crème de piquillo et noisette Allergènes: Gluten, lactose, sésame, fruits à coque	18

PLATS PRINCIPAUX

Morue en beignet, sauce à la biscayenne et légumes sautés Allergènes: Poisson, gluten, oeuf, sulfites	26
Merlu, beurre blanc et petits pois Allergènes: Poisson, lactose, sulfites	28
Germon, poivrons rôtis et cerise Allergènes: Poisson, soja, sulfites	26
Cannelloni de poulet 'Lumagorri', blettes et velouté Allergènes: Lactose, gluten, sulfites	24
Steak tartare de txuleta Allergènes: Gluten, oeuf, moutarde, sulfites	25
Plume de porc 'Maskarada' avec purée de châtaignes Allergènes: Lactose	26
Lomo de cerf demi-glace et purée de céleri-rave Allergènes: Poisson, lactose, céleri, soja	27

DESSERTS

Flan aux jaunes d'œufs avec chantilly Allergènes: Œuf, lactose	8
Brownie au chocolat avec glace au lait Allergènes: Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque	9
Tarte Idiazabal fumé (2 pax) Allergènes: Œuf, lactose	12
Coulant au thé matcha et glace à l'hibiscus (15 min.) Allergènes: Gluten, oeuf, lactose, fruits à coque	10

VINS DOUX

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino et Pedro Ximénez	6
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	9
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	7
Sauterne Château Laribotte 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc et Muscadelle	9

Pain maison, service huile et beurre par personne (2,5)
Gluten, lactose, fruits à coque

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.