

ENTRANTES

Croquetas de guanciale y pecorino	
Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara	
Ensaladilla, bonito y encurtidos	
Alérgenos: Huevo, pescado, sulfitos	
Burrata 'Biribil', puerros confitados y pistacho	
Alérgenos: Lácteos, frutos de cáscara	
Tartar de gambas al ajillo y brioche tostado	
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, sulfitos	
Ensalada de tomate, calabacín y gel de melocotón	
Alérgenos: Sulfitos, frutos de cáscara	

PRINCIPALES

18	Bonito, pimientos asados y cereza	26
	Alérgenos: Pescado, soja, sulfitos	
15	Merluza confitada, beurre blanc y guisantes	29
	Alérgenos: Pescado, lácteos, sulfitos	
23	Bacalao a la romana, vizcaína y verduras salteadas	28
	Alérgenos: Pescado, gluten, huevo, sulfitos	
16	Lomo de ciervo, demi-glace y puré de apionabo	27
	Alérgenos: Lácteos, apio, pescado, soja	
20	Pechuga de pato asada, chirivía y cítricos	29
	Alérgenos: Lácteos, sulfitos	
	Steak tartar de txuleta	25
	Alérgenos: Gluten, huevo, mostaza, sulfitos	
	Pluma 'Maskarada' con parmentier de castaña	28
	Alérgenos: Lácteos	

POSTRES

Flan, caramelo salado y cardamomo	
Alérgenos: Huevo, lácteos	
Brownie de chocolate y helado de vainilla	
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	
Tarta de queso Idiazabal ahumado (2 pax)	
Alérgenos: Huevo, lácteos	
Coulant de chocolate blanco y matcha (15 min)	
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	

VINOS DE POSTRE

9	Cream 'Gutiérrez-Colosía'	6
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
10	Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'	14
	Pedro Ximénez	
14	Noctiluca 'Viñedos Verticales'	7
	Moscatel	
10	Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'	9
	Chardonnay y Incrocio Manzoni	
	Kopke Colheita White Porto 2013	12
	Malvasía Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	8
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
	Bizi - Goxo 'Zapiain'	8
	Sidra de postre	
	Sauterne Château Laribotte 2020	9
	Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle	

Servicio de pan, aceite y mantequilla casera por comensal (3)
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

Guanciale and pecorino croquettes	
Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	
Olivier salad, tuna and pickles	
Allergens: Egg, fish, sulphites	
Burrata 'Biribil', confit leeks and pistachio	
Allergens: Dairy, nuts	
Shrimp tartare with garlic and toasted brioche	
Allergens: Gluten, dairy, egg, crustaceans, sulphites	
Tomato salad, zucchini and peach gel	
Allergens: Sulphites, nuts	

MAIN COURSES

18	Tuna, roasted peppers and cherry	26
	Allergens: Fish, soy, sulphites	
15	Confit hake, beurre blanc and peas	29
	Allergens: Fish, dairy, sulphites	
23	Roman style cod, vizcaína and sautéed vegetables	28
	Allergens: Fish, gluten, egg, sulphites	
16	Venison loin, demi-glace and celeriac purée	27
	Allergens: Dairy, celery, fish, soy	
20	Roasted duck breast, parsnip and citrus	29
	Allergens: Gluten, egg, mustard, sulphites	
	Txuleta steak tartare	25
	Allergens: Gluten, egg, mustard, sulphites	
	Pluma 'Maskarada' with chestnut parmentier	28
	Allergens: Dairy	

DESSERT

Crème caramel, salted caramel and cardamom	
Allergens: Egg, dairy	
Chocolate brownie and vanilla ice cream	
Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	
Smoked Idiazabal cheesecake (2 pax)	
Allergens: Egg, dairy	
White chocolate and matcha coulant (15 min)	
Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	

DESSERT WINES

9	Cream 'Gutiérrez-Colosía'	6
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
10	Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'	14
	Pedro Ximénez	
14	Noctiluca 'Viñedos Verticales'	7
	Moscato	
10	Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'	9
	Chardonnay y Inocrio Manzoní	
	Kopke Colheita White Porto 2013	12
	Malvasia Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio	
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años	8
	Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	
	Bizi - Goxo 'Zapiain'	8
	Sidra de postre	
	Sauterne Château Laribotte 2020	9
	Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle	

Service of bread, oil and homemade butter per diner (3)
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

ENTRÉES

Croquettes de guanciale et pecorino Allergènes: Gluten, œuf, lactose, fruits à coque
Salade russe, thon et pickles Allergènes: Œuf, poissons, sulfites
Burrata 'Biribil', poireaux confits et pistache Allergènes: Lactose, fruits à coque
Tartare de crevettes à l'ail et brioche toastée Allergènes: Gluten, lactose, œuf, crustacés, sulfites
Salade de tomate, courgette et gelée de pêche Allergènes: Sulfites, fruits à coque

PLATS PRINCIPAUX

18	Thon, poivrons rôtis et cerise Allergènes: Poisson, soja, sulfites	26
15	Merlu confit, beurre blanc et petits pois Allergènes: Poisson, lactose, sulfites	29
23	Cabillaud à la romaine, vizcaína et légumes sautés Allergènes: Poisson, gluten, œuf, sulfites	28
16	Longe de cerf, demi-glace et purée de céleri-rave Allergènes: Lactose, céleri, poisson, soja	27
20	Magret de canard rôti, panais et agrumes Allergènes: Lactose, sulfites	29
	Steak tartare de txuleta Allergènes: Gluten, œuf, moutarde, sulfites	25
	Pluma 'Maskarada' avec parmentier de châtaignes Allergènes: Lactose	28

DESSERTS

Flan, caramel salé et cardamome Allergènes: Œuf, lactose
Brownie au chocolat et glace à la vanille Allergènes: Gluten, œuf, lactose, fruits à coque
Tarte au fromage Idiazabal fumé (2 pax) Allergènes: Œuf, lactose
Coulant au chocolat blanc et matcha (15 min) Allergènes: Gluten, œuf, lactose, fruits à coque

VINS DOUX

9	Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino y Pedro Ximénez	6
10	Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	14
14	Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	7
10	Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors' Chardonnay y Incrocio Manzoni	9
	Kopke Colheita White Porto 2013 Malvasia Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio	12
	Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	8
	Bizi - Goxo 'Zapiain' Sidra de postre	8
	Sauterne Château Laribotte 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle	9

Pain maison, service huile et beurre par personne (3)
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 15:30.

SARRERAK

Guanciale eta pecorinozko kroketak Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	18
Entsaladilla, hegazu eta ozpinetakoak Alergeno: Arrautza, arraina, sulfitoak	15
Burrata 'Biribil', porru konfituak eta pistatxoak Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak	23
Ganba tartarra baratxuriek eta brioche txigortua Alergeno: Glutena, esnekiak, krustazeoak, sulfitoak	16
Tomate entsalada, kalabazin eta melokotoi gelarekin Alergeno: Sulfitoak, fruitu lehorrak	20

NAGUSIAK

Hegazu, piper erreak eta gereziak Alergeno: Arraina, soja, sulfitoak	26
Legatza konfitatua, beurre blanc eta ilarrak Alergeno: Arraina, esnekiak, sulfitoak	29
Bakailoa erromatar moduan, bizkaina eta barazkiak Alergeno: Arraina, glutena, arrautza, sulfitoak	28
Orein solomoa, demi-glace eta apionabo purea Alergeno: Esnekiak, apio, arraina, soja	27
Ahate bular errea, pastinaka eta zitrikoak Alergeno: Esnekiak, sulfitoak	29
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, ziapera, sulfitoak	25
Pluma 'Maskarada' gaztain parmentierrekin Alergeno: Esnekiak	28

POSTREAK

Flana, gatz-karamela eta kardamomoa Alergeno: Arrautzak, esnekiak	9
Txokolatezko brownie-a eta bainila izozkia Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	10
Idiazabal gazta ahumatu tarta (2 pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	14
Txokolate zuri eta matcha coulant (15 min) Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	10

ARDO GOZOAK

Cream 'Gutiérrez-Colosía' Palomino Fino y Pedro Ximénez	6
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	14
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	7
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors' Chardonnay y Inocencio Manzoni	9
Kopke Colheita White Porto 2013 Malvasia Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio	12
Porto Van Zellers Tawny 10 Años Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz	8
Bizi - Goxo 'Zapiain' Sidra de postre	8
Sauterne Château Laribotte 2020 Sémillon, Sauvignon Blanc y Muscadelle	9

Ogi, olio eta etxeko gurina mahaikide bakoitzeko zerbitzua (3)
Glutena, esnekiak, fruitu lehorrak

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

Otorduetan, sukaldea 15:30ean itxiko da.