

ENTRANTES

- Croquetas de guanciale y pecorino
Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara
- Ensaladilla, bonito y encurtidos
Alérgenos: Huevo, pescado, sulfitos
- Tartar de gambas al ajillo y brioche tostado
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, crustáceos, sulfitos

ALTERNATIVAS VEGETALES

- Burrata 'Biribil', puerros confitados y pistacho
Alérgenos: Lácteos, frutos de cáscara
- Ensalada de tomate, calabacín y gel de melocotón
Alérgenos: Sulfitos, frutos de cáscara
- Guiso de setas, bocados de proteína vegetal, calabaza especiada y reducción de vino tinto
Alérgenos: Soja, sulfitos, apio



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

PRINCIPALES

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

VINOS DE POSTRE

- 9 Cream 'Gutiérrez-Colosía'
Palomino Fino y Pedro Ximénez
- 10 Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'
Pedro Ximénez
- 14 Noctiluca 'Viñedos Verticales'
Moscatel
- Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'
Chardonnay y Incrocio Manzoni
- Kopke Colheita White Porto 2013
Malvasía Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio
- Porto Van Zellers Tawny 10 Años
Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz
- Bizi - Goxo 'Zapiain'
Sidra de postre
- Sauterne Château Laribotte 2020
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
- Shrimp tartare with garlic and toasted brioche
Allergens: Gluten, dairy, egg, crustaceans, sulphites

PLANT-BASED ALTERNATIVES

- Burrata 'Biribil', confit leeks and pistachio
Allergens: Dairy, nuts
- Tomato salad, zucchini and peach gel
Allergens: Sulphites, nuts
- Mushroom stew, plant-based protein bites, spiced pumpkin and red wine reduction
Allergens: Soy, sulphites, celery



DESSERT

- Crema 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

MAIN COURSES

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

DESSERT WINES

- 9 Cream 'Gutiérrez-Colosía'
Palomino Fino y Pedro Ximénez
- 10 Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'
Pedro Ximénez
- 14 Noctiluca 'Viñedos Verticales'
Moscatel
- Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'
Chardonnay y Inocencio Manzoni
- Kopke Colheita White Porto 2013
Malvasia Fina, Viosinho, Cereal, Gouveio
- Porto Van Zellers Tawny 10 Años
Touriga Franca, Touriga Nacional, Sousón y Tinta Roriz
- Bizi - Goxo 'Zapiain'
Sidra de postre
- Sauterne Château Laribotte 2020
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
- Tartare de crevettes à l'ail et brioche toastée
Allergènes: Gluten, lactose, œuf, crustacés, sulfites

ALTERNATIVES VÉGÉTALES

- Burrata 'Biribil', poireaux confits et pistache
Allergènes: Lactose, fruits à coque
- Salade de tomate, courgette et gelée de pêche
Allergènes: Sulfites, fruits à coque
- Ragoût de champignons, bouchées de protéine végétale, potiron épicé et réduction de vin rouge
Allergènes: Soja, sulfites, céleri



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

PLATS PRINCIPAUX

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

VINS DOUX

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

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, hegaluzea eta ozpinetakoak Alergeno: Arrautza, arraina, sulfitoak	15
Ganba tartarra baratxuriekin eta brioche txigortua Alergeno: Glutena, esnekiak, krustazeoak, sulfitoak	16

LANDARE-JATORRIKO ALTERNATIBAK

Burrata 'Biribil', porru konfituak eta pistatxoak Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak	23
Tomate entsalada, kalabazin eta melokotoi gelarekin Alergeno: Sulfitoak, fruitu lehorrak	20
Perretxiko gisatua, landare-proteinaz egindako mokaduak, kalabaza espeziatua eta ardo beltza Alergeno: Soja, sulfitoak, apio	23



NAGUSIAK

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 erreka, pastinaka eta zitrikoak Alergeno: Esnekiak, sulfitoak	29
Txuleta steak tartara Alergeno: Glutena, arrautza, ziapea, sulfitoak	25
Pluma 'Maskarada' gaztain parmentierrekin Alergeno: Esnekiak	28

POSTREAK

Flana, gatz-karamela eta kardamomoa Alergeno: Arrautzak, esnekiak	9
Txokolatzeko brownie-a eta bainila izozkia Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	10
Idiazabal gazta ahumatu tarta (2 pax) Alergeno: Arrautzak, esnekiak	14

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 Malvasía 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

Oforduetan, sukaldea 15:30ean itxiko da.