

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	13
Alérgenos: Gluten, huevo, lácteos, frutos de cáscara	
Brioche de morcilla, crema de piquillos y avellana	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 vainilla	9
Alérgenos: Gluten, lácteos, huevo, frutos de cáscara	
Tarta de queso 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'	14
Pedro Ximénez	
Noctiluca 'Viñedos Verticales'	7
Moscatel	
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 (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 Allergens: Gluten, egg, dairy, nuts	13
Blood sausage brioche, piquillo cream and hazelnut 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

Crepe caramel with cardamom whipped cream Allergens: Eggs, dairy	8
Chocolate brownie with vanilla ice cream Allergens: Gluten, eggs, dairy, nuts	9
Smoked 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 y Pedro Ximénez	6
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo' Pedro Ximénez	14
Noctiluca 'Viñedos Verticales' Moscatel	7
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors' Chardonnay y Inocrio Manzonei	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

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

ENTRÉES

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

PLATS PRINCIPAUX

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

DESSERTS

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

VINS DOUX

Cream 'Gutiérrez-Colosía'	6
Palomino Fino y Pedro Ximénez	
Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'	14
Pedro Ximénez	
Noctiluca 'Viñedos Verticales'	7
Moscatel	
Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'	9
Chardonnay y Incrocio Manzoni	
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	

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 15:30.

SARRERAK

'Nardín' antxoa tosta ketutako gurinarekin	
Alergeno: Glutena, esnekiak, arraina	
Tomate entsalada, kalabazin eta melokotoi gelarekin	
Alergeno: Sulfitoak, fruitu lehorrak	
Entsaladilla	
Alergeno: Arrautza, arraina, sulfitoak	
'Biribil' burrata, porru konfituak eta pistatxoa	
Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak	
Azenario glaseatuak, feta eta almendra espeziatuak	
Alergeno: Esnekiak, fruitu lehorrak, sesamoa	
Guanciale eta pecorinozko kroketak	
Alergeno: Glutena, arrautza, esnekiak, fruitu lehorrak	
Odolkidun brioxea, pikilo krema eta intxaurra	
Alergeno: Glutena, esnekiak, sesamoa, fruitu lehorrak	

NAGUSIAK

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

POSTREAK

Gorringo flana kardamomo txantilliarekin	
Alergeno: Arrautzak, esnekiak	
Txokolatezko brownie-a bainila izozkiarekin	
Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	
Idiazabal gazta ahumatu tarta (2 pax)	
Alergeno: Arrautzak, esnekiak	
Te matcha koulant eta hibisko izozkia (15 min.)	
Alergeno: Glutena, arrautzak, esnekiak, fruitu lehorrak	

ARDO GOZOAK

8	Cream 'Gutiérrez-Colosía'	6
	Palomino Fino y Pedro Ximénez	
9	Ximénez-Espinola 'Muy Viejo'	14
	Pedro Ximénez	
12	Noctiluca 'Viñedos Verticales'	7
	Moscatel	
10	Caligo Vi De Boira 'DG Viticultors'	9
	Chardonnay y Incrocio Manzoni	
	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	

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.