

CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€

CABEZA DE CERDO | KIMCHI DE BORRAJA Y BERZA. 14€

CRUDO DE VERDEL. 22€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 17€

ZANAHORIA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTZOAS |  
ALMENDRAS. 16€

REMOLACHA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€

BRIOCHE DE MORCILLA | LECHUGA | VINAGRETA DE YOGUR. 17€

RAVIOLIS DE RICOTA | GORGONZOLA Y HABAS. 22€

ARRAINGORRI | MEJILLONES. 24€

LENGUA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€

QUESOS LOCALES DE ELKANO1. 11€

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. 8€

PANACOTA DE HIERBA LUISA. 8€

*\*Todos nuestros platos están elaborados con productos frescos, locales y de temporada. Debido al tamaño reducido de nuestra cocina, y para un mejor disfrute de la experiencia te recomendamos compartir los platos. Por el mismo motivo, puede que se altere el orden de salida de los mismos.*

*\*Si tienes alguna alergia o intolerancia háznoslo saber, algunos platos pueden llegar a tener algún ingrediente extra.*

## INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS | INFORMATIONS ALLERGÈNES. | ALLERGEN INFORMATION.

**CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€ [8,12]**  
VIANDE SÉCHÉE | COURGETTES | NOISETTES.  
DRIED MEAT | ZUCCHINI | HAZELNUTS.

**CABEZA DE CERDO | KIMCHI DE BORRAJA Y BERZA. 14€**  
PIG'S HEAD | BORAGE AND CABBAGE KIMCHI.  
TÊTE DE COCHON | KIMCHI DE BOURRACHE ET DE CHOU.

**CRUDO DE VERDEL | ESPARRAGOS. 22€ [4]**  
MAQUEREAU CRU | ASPERGES.  
RAW MACKEREL | ASPARAGUS.

**MALUTA CON TXACOLI | FOCACCIA. 17€ [1,7]**  
MALUTA (FROMAGE) AU TXACOLI | FOCACCIA.  
MALUTA(CHEESE) WITH TXACOLI | FOCACCIA.

**ZANAHORIA ASADA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTZOAS | ALMENDRAS. 16€ [4,7,8]**  
CAROTTES RÔTIÉS | GAZTA KREMA | VINAIGRETTE D'ANCHOIS | AMANDES.  
ROASTED CARROT | GAZTA KREMA | ANCHOVY VINAIGRETTE | ALMONDS.

**REMOLACHA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€**  
HARICOTS POCHAS | BETTERAVE | PAPADA IBÉRIQUE.  
POCHAS BEANS | BEETROOT | IBERIAN PORK JOWL.

**BRIOCHE DE MORCILLA | COGOLLOS | VINAGRETA DE YOGUR. 17€ [1,7,8]**  
BRIOCHE DE BOUDIN NOIR | COEUR DE LAITUA | VINAIGRETTE DE YAOURT.  
BLACK PUDDING BRIOCHE | LETTUCE BUDS | YOGURT VINAIGRETTE.

**RAVIOLIS DE RICOTA | GORGONZOLA Y COLIFLOR. 22€ [1,3,7]**  
RAVIOLIS A LA RICOTTA | GORGONZOLA ET CHOU-FLEUR.  
RICOTTA RAVIOLI | GORGONZOLA AND CAULIFLOWER.

**ARRAINGORRI | MEJILLONES. 24€ [4,7,14]**  
GRONDIN | MOULES.  
GURNARD | MUSSELS.

**LENGUA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€ [7]**  
LANGUE DE VACHE | PATATE | TXIMITXURRI (SAUCE).  
COW TONGUE | POTATO | TXIMITXURRI (SAUCE).

**PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. 8€ [1,3,7]**  
CREPE AU DULCE DE LECHE.  
CREPE WITH DULCE DE LECHE

**PANACOTA DE HIERBA LUISA. 8€ [7]**  
PANNA COTTA Á LA VERVEINE CITRONNÉE.  
LEMON VERBENA PANNA COTTA.

**QUESOS LOCALES DE ELKANO<sup>1</sup>. 11€ [7]**  
FROMAGES LOCAUX D'ELKANO<sup>1</sup>.  
LOCAL CHEESES FROM ELKANO<sup>1</sup>.

\*Si tienes alguna alergia o intolerancia háznoslo saber, algunos platos pueden llegar a tener algún ingrediente extra.

\*Si vous avez des allergies ou intolérances, faites-le nous savoir.Certains plats peuvent contenir des ingrédients supplémentaires.

\*If you have any allergies or intolerances, let us know.Some dishes may have some extra ingredients.

1. Contiene gluten. / Il contient du gluten. / It contains gluten.

2. Crustáceos. / Crustacés. / Crustaceans.

3. Huevos. / œufs. / Eggs.

4. Pescado. / Poisson. / Fish.

5. Cacahuètes. / Cacahuètes. / Peanuts.

6. Soja. / Soja. / Soya.

7. Lácteos. / Produits laitiers. / Milk products.

8. Frutos de cáscara. / Fruits secs. / Dried fruit.

9. Apio. / Céleri. / Celery.

10. Mostaza. / Moutarde. / Mustard.

11. Granos de sesamo. / Graines de sésame. / Sesame seeds.

12. Dioxido de azufre y sulfitos. / Anhydride sulfureux et sulfites. / Sulfur dioxide and sulphites.

13. Altramuces. / Lupins.

14. Moluscos. / Mollusques. / Molluscs.