

CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€

ESCABECHE DE VENTRESCA. 20€

TOMATE | PIPARRA. 18€

CRUDO DE BONITO | TOMATE. 24€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 20€

ZANAHORIA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTZOAS | ALMENDRAS. 18€

REMOLACHAS | POCHAS | PAPADA IBERICA. 18€

BRIOCHE DE MORCILLA | LECHUGA | VINAGRETA DE YOGUR. 18€

RAVIOLIS DE RICOTA | PESTO | HONGOS. 24€

TXITXARRO | MEJILLONES. 30€

COSTILLA | BONIATO | TXIMITXURRI. 24€

QUESOS LOCALES DE ELKANO1. 11€

PANNACOTTA. 6€

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. 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 haznoslo 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.

ESCABECHE DE VENTRESCA. 20€ [4]
VENTRE DE THON MARINÉ.
PICKLED TUNA BELLY.

TOMATE | PIPARRA. 18€
TOMATE | PIMENTS PIPARRA.
TOMATO | PIPARRA PEPPERS.

CRUDO DE BONITO | TOMATE. 24€ [4]
BONITO CRUE | TOMATE.
RAW BONITO | TOMATO.

MALUTA CON TXACOLI | FOCACCIA. 20€ [1,7]
MALUTA (FROMAGE) AU TXACOLI | FOCACCIA.
MALUTA (CHEESE) WITH TXACOLI | FOCACCIA.

ZANAHORIA ASADA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTZOAS | ALMENDRAS. 18€ [4,7,8]
CAROTTES RÔTIES | GAZTA KREMA | VINAIGRETTE D'ANCHOIS | AMANDES.
ROASTED CARROT | GAZTA KREMA | ANCHOVY VINAIGRETTE | ALMONDS.

REMOLACHA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 18€
BETTERAVES | HARICOTS | JOUE DE PORC IBÉRIQUE.
BEETROOT | BEANS | IBERIAN PORK JOWL.

BRIOCHE DE MORCILLA | COGOLLOS | VINAGRETA DE YOGUR. 18€ [1,7,8]
BRIOCHE DE BOUDIN NOIR | COEUR DE LAITUA | VINAIGRETTE DE YAOURT.
BLACK PUDDING BRIOCHE | LETTUCE BUDS | YOGURT VINAIGRETTE.

RAVIOLIS DE RICOTA | PESTO | HONGOS. 24€ [1,3,7]
RAVIOLIS A LA RICOTTA | PESTO | CHAMPIGNONS.
RICOTTA RAVIOLI | PESTO | MUSHROOMS.

TXITXARRO | MEJILLONES. 30€ [4,7,14]
MAQUEREAU | MOULES.
MACKEREL | MUSSELS.

COSTILLA | BONIATO | TXIMITXURRI. 24€ [7]
CÔTES DE BOEUF | PATATE DOUCE | TXIMITXURRI (SAUCE).
BEEF RIB | SWEET POTATO | TXIMITXURRI (SAUCE).

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

PANNACOTTA. 6€ [7]

QUESOS LOCALES DE ELKANO¹. 11€ [7]
FROMAGES LOCAUX D'ELKANO¹.
LOCAL CHEESES FROM ELKANO¹.

*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 cascara. / 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.