

CECINA | ALCACHOFA | AVELLANAS. 15€

CABEZA DE CERDO CASERA | COLIFLOR ENCURTIDO. 13€

CEVICHE DE CORVINA. 24€

MALUTA CON TXACOLI | FOCACCIA. 17€

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

POTIMARRON ASADA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€

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

RAVIOLIS DE RICOTTA | MANTEQUILLA NOISETTE | HONGOS. 24€

COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 25€

SALMONETE | MEJILLONES. 32€

QUESOS LOCALES DE ELKAN01. 11€

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. 8€

PANACOTA DE HIERBA LUISA. 7€

CAFE DE FILTRO DE OLD TOWN COFFEE. 2,20€

NOTAS: CHOCOLATE, CARAMELO Y PIEL DE NARANJA.

**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 | ALCACHOFA | AVELLANAS. 15€ [8,12]
VIANDE SÈCHÉE | ARTICHAUT | NOISETTES.
DRIED MEAT | ARTICHOKE | HAZELNUTS.

CABEZA DE CERDO CASERA | COLIFLOR ENCURTIDO. 13€ [8]
TÊTE DE COCHON MAISON | CHOU-FLEUR MARINÉ.
HOMEMADE PIG'S HEAD | PICKLED CAULIFLOWER.

CEVICHE DE CORVINA. 24€ [4,7]
CEVICHE DE BAR.
SEA BAS CEVICHE.

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

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

POTIMARRON ASADA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€ []
POTIMARRON RÔTIES | HARICOTS BLANCS | BAJOUÉ DE PORC IBÉRIQUE.
ROASTED RED KURI SQUASH | WHITE BEANS | 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 RICOTTA | MANTEQUILLA NOISETTE | HONGOS. 24€[1,3,7,8]
RAVIOLIS Á LA RICOTTA | BEURRE NOISETTE | CHAMPIGNONS.
RICOTTA RAVIOLI | NOISETTE BUTTER | MUSHROOM.

COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 25€ [7]
CÔTEDE BOEUF | POMMES DE TERREE | TXIMITXURRI (SAUCE).
BEEF RIB | POTATOES | TXIMITXURRI (SAUCE).

SALMONETE | MEJILLONES. 32€ [4,7,14]
ROUGET | MOULES.
RED MULLET | MUSSELS.

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

PANACOTA DE HIERBA LUISA. 7€ [7]
PANNA COTTA AU VERVEINE CITRONELLE.
LEMON VERBENA PANNA COTTA.

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. Cacahuêtes. / Cacahuêtes. / 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.