

CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€

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

CEVICHE DE LUBINA. 24€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 17€

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

ALCACHOFA ASADA | YEMA DE HUEVO | PAPADA IBERICA. 18€

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

RAVIOLIS DE RICOTA | GORGONZOLA Y HABAS. 22€

VERDEL | MEJILLONES. 28€

COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€

QUESOS LOCALES DE ELKANO1. 11€

PANQUEQUE CON DULCE DE LECHE. 8€

CHOCOLATE DE BOLIVIA DE POL. 8€

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

NOTAS: CHOCOLATE, CAMELO 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 | 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.

CEVICHE DE LUBINA. 24€ [4]

CEVICHE DE BAR.
SEA BASS CEVICHE.

MALUTA CON TXACOLI | FOCACCIA. 17€ [1,7]

MALUTA (FROMAGE) AU TXACOLI | FOCACCIA.
MALUTA(CHEESE) WITH TXACOLI | FOCACCIA.

ZANAHORIA ASADA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTXOAS | ALMENDRAS. 16€ [4,7,8]

CAROTTES RÔTIES | GAZTA KREMA | VINAIGRETTE D'ANCHOIS | AMANDES.
ROASTED CARROT | GAZTA KREMA | ANCHOVY VINAIGRETTE | ALMONDS.

ALCACHOFA ASADA | YEMA DE HUEVO | PAPADA IBERICA. 18€ [3]

ARTICHAUT RÔTI | JAUNE D'OEUF | JOUE DE PORC IBERIQUE.
ROASTED ARTICHOKE | EGG YOLK | 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€ [1,3,7,8]

RAVIOLIS A LA RICOTTA | GORGONZOLA ET CHOU-FLEUR.
RICOTTA RAVIOLI | GORGONZOLA AND CAULIFLOWER.

VERDEL | MEJILLONES. 28€ [4,7,14]

MACKEREL | MOULES.
MAQUEREAU | MUSSELS.

COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€ [7]

CÔTES DE BOEUF | PATATE | TXIMITXURRI (SAUCE).
BEFF RIB | POTATO | TXIMITXURRI (SAUCE).

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

CREPE AU DULCE DE LECHE.
CREPE WITH DULCE DE LECHE

CHOCOLATE DE BOLIVIA DE POL. 8€ [7]

CHOCOLAT BOLIVIEN DE POL.
POL`S BOLIVIAN CHOCOLATE.

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 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.