

CECINA | ALCACHOFA | AVELLANAS. 15€

CABEZA DE CERDO. 14€

CEVICHE DE LUBINA. 24€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 17€

ZANAHORIA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANT XOAS |  
ALMENDRAS. 16€

CALABAZA ASADA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€

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

RAVIOLIS DE RICOTTA | ANGULA DE MONTE. 22€

COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€

SALMONETE | MEJILLONES. 28€

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, 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    INFORMATIONN ALLERGÈNES. | ALLERGEN INFORMATION.

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

**CABEZA DE CERDO CASERA | COLIFLOR ENCURTIDO .14€ [8]**  
TÊTE DE COCHON MAISON | CHOU-FLEUR MARINÉ.  
HOMEMADE PIG'S HEAD | PICKLED CAULIFLOWER.

**CEVICHE DE LUBINA. 24€ [4]**  
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.

**CALABAZA ASADA | POCHAS | PAPADA IBERICA. 17€ [ ]**  
CITROUILLE RÔTIES | HARICOTS BLANCS | BAJOUÉ DE PORC IBÉRIQUE.  
ROASTED PUMPKIN | 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 | ANGULA DE MONTE. 22€[1,3,7,8]**  
RAVIOLIS Á LA RICOTTA | CHAMPIGNON.  
RICOTTA RAVIOLI | MUSHROOM.

**COSTILLA | PATATA | TXIMITXURRI. 24€ [7]**  
CÔTE DE BOEUF | PATATE | TXIMITXURRI (SAUCE).  
BEEF RIB | POTATO | TXIMITXURRI (SAUCE).

**SALMONETE | MEJILLONES. 28€ [4,7,14]**  
ROUGET | MOULES.  
RED MULET | MUSSELS.

**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 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. 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.