CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€

CABEZA DE CERDO | KIMCHI. 15€

CRUDO DE BONITO | ZUMO DE CALABAZA. 24€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 20€

HONGOS | YEMA | PAPADA IBERICA. 23€

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

COLIFLOR | BERENJENA | PARMESANO. 18€

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

RAVIOLIS DE RICOTA | NATA | ESPINACA. 24€

SALMONETE | MEJILLONES. 24€

COSTILLA | BONIATO | TXIMITXURRI. 26€

QUESOS LOCALES DE ELKANO1. 11€

HELADO CASERO. 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.

CABEZA DE CERDO | KIMCHI. 15€
CHARCUTERIE DE TÊTE DE PORC MAISON | KIMCHI.
HOUSE-MADE PORK HEAD COLD CUT | KIMCHI.

CRUDO DE BONITO | ZUMO DE CALABAZA. 24€ [4]
BONITO CRUE |JUS DE CITROUILLE.
RAW BONITO| PUMPKIN JUICE.

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

HONGOS | YEMA | PAPADA IBERICA. 23€
CHAMPIGNONS POÊLÉS | JAUNE D'ŒUF | GORGE DE PORC IBÉRIQUE.
GRILLED MUSHROOMS | EGG YOLK | IBERIAN PORK JOWL.

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

COLIFLOR | BERENJENA | PARMESANO. 18€ [7]
CHOU-FLEUR | AUBERGINE | PARMESAN.
CAULIFLOWER | EGGPLANT |PARMESAN.

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.

RAVIOLI DE RICOTA | NATA | ESPINACA. 24€[1,3,7,8]
RAVIOLES DE RICOTTA | CRÈME | ÉPINARD.
RICOTTA RAVIOLI | CREAM | SPINACH.

SALMONETE | MEJILLONES. 24€ [4,7,14]
ROUGET | MOULES.
RED MULLET | MUSSELS.

COSTILLA | BONIATO | TXIMITXURRI. 26€ [7]
CÔTES DE BOEUF | PURÉE DE POMMES DE TERRE | SAUCE CHIMICHURRI.
BEEF RIB | MASHED POTATOES | CHIMICHURRI SAUCE.

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

HELADO CASERO. 6€ [7]
GLACE MAISON.
HOMEMADE ICE CREAM.

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

REFERNCIA DE ALÉRGENOS / RÉFÉRENCE DES ALLERGÈNES / ALLERGEN REFERENCE:

1. Contiene gluten. / Il contient du gluten. / It contains gluten.
2. Crustáceos. / Crustacés. / Crustaceans.
3. Huevos. / œufs. / Eggs.
4. Pescado. / Poisson. / Fish.
5. Cacahuetes. / 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.

*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.