

CECINA | CALABACIN | AVELLANAS. 15€

ESCABECHE DE VENTRESCA. 20€

CRUDO DE BONITO | TOMATE. 24€

MALUTA CON TXAKOLI | FOCACCIA. 20€

ZANAHORIA | GAZTA KREMA | VINAGRETA DE ANTZOAS | ALMENDRAS. 17€

REMOLACHAS | POCHAS | PAPADA IBERICA. 18€

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

RAVIOLIS DE RICOTA | PESTO | HONGOS. 24€

TXITXARRO | MEJILLONES. 27€

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 SÈCHÉE | COURGETTES | NOISETTES.  
DRIED MEAT | ZUCCHINI | HAZELNUTS.

**ESCABECHE DE VENTRESCA. 20€**  
VENTRE DE THON MARINÉ.  
PICKLED TUNA BELLY.

**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 ANTXOAS | ALMENDRAS. 16€ [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. 27€ [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 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. 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.