

**COMPARTIR ES VIVIR PARTEKATZEA BIZITZEA DA**

- Los canelones de la iaia gratinados al Idiazabal  
Amamaren kaneloiak Idiazabalekin gainerreta 22€
- Alcachofas fritas con parmesano y velo de papada  
● Alkatxofa frijituak Parmako gaztarekin eta  
● lepape-errezelarekin 20€
- Revuelto de panadera, cebolleta y morcilla de Bakio  
● Panadera, tipuleta, Bakioko odoloste eta arrautzaren  
● nahaskia 18€
- Revuelto de panadera, cebolleta, boletus y  
● trufa negra | Panadera, tipuleta, boletus eta  
● boilur beltzaren nahaskia 20€
- Nuestras bravas | Gure patata minak 8€
- Croquetas de/con jamón Maskarada® y patatas paja  
● Maskarada® urdaiazpikoko kroketak, eta lasto  
● erako patatak 12€
- Salmorejo con tomates eco de Bakio  
● Salmorejoa Bakioko tomate ekologikoekin 12€
- Antxoas caseras en salazón de Matxitzako Arraindegia  
● Etxeko antxoak gazituta, Matxitzako Arraindegikoak 18€

**DE MASA MADRE  
ORE AMAZ EGINAK**

Pà amb tomàquet bien hecho  
Pà amb tomàquet ondo eginda

5€ ●●

Torrada de escalivada,  
verduras asadas  
Eskalibadako torrada,  
barazki erreak

16€ ●●

Torrada de salmón  
y crème fraîche  
Izokin eta creme  
fraiche-ko torrada

18€ ●●

**UN POCO DE TODO  
APUR BAT DENETIK**

Ensalada de burrata  
artesana BiribilBros®  
BiribilBros®  
artisau-burratako entsalada  
18€ ●

Ensalada xató: escarola,  
bakalao y salsa romescu  
Xató entsalada: eskarola,  
bakailaoa eta romescu saltsa  
18€ ●

Ensalada de tomate de Bakio  
y bonito confitado en casa  
Bakioko tomateko eta etxean  
melatutako hegaluzekeo entsalada  
18€ ●

Verduritas de temporada  
de Ekorlegi®  
Ekorlegiko sasoioko barazkitxoak  
16€ ●●

Tartar de tomate ecológico  
Tomate ekologikoko tartarra  
18€ ●●

→  
**¿TIENES  
DUDAS?**  
→

NUESTRAS RACIONES SE PUEDEN

**COMPARTIR**

Aprovecha para pedir varias y  
probar un poco de todo

**CARNE ECO DEL PIRINEO CATALÁN**  
KATALUNIAKO PIRINIOETAKO EKO OKELA

- Costilla de ternera a baja temperatura, lacada  
● con miel y soja | Txahal-saiheskia temperatura  
● baxuan egina, ezti eta sojarekin lakatua 20€
- Entrecot de vaca vieja, 250gr de pura mantequilla  
● Behi zaharraren 250 gramoko entrekota, ezin samurragoa 28€
- Txuletillas de cordero raza txisqueta (autóctona  
● del Pirineo) | Bildots-txuletak, xisketa arrazakoak  
● (Pirinioetako autoktonoak) 26€
- Tartar de vaca vieja cortado a cuchillo  
● Behi zaharraren tartarra, aitzoz ebakia 24€
- Txuleta de vaca vieja madurada +40 días  
● Behi zaharraren txuleta, +40 egunez heldua 60€/Kg
- Pita de Roastbeef a nuestro estilo  
● Roastbeef-pita, gure erara egina 14€
- Pita vegano y disfruta de algo sano  
● Pita beganoa, zerbait osasungarriz goza dezazun 14€

### DE NUESTRA KOSTA GURE ITSASERTZEKOAK

● Merluza frita con pimientos asados ● Legatz frijitua piper erreekin	20€
● Pulpo a feira, patatitas y pimentón de la Vera ● Olagarroa a feira erara, patatatxoak eta La Verako piperrautsa	25€
● Tiradito de pescado del día ● Eguneko arrain-tiraditoa	20€
● Lomo de bakalao Brigitte® con pimientos confitados ● Brigitte® bakailao-trontzoa piper melatuekin	24€
● Carpaccio de gambas con su aliño ● Ganba-carpaccio gatzozpindua	18€
● Tartar de atún rojo de verdad ● Benetako hegalaburraren tartarra	28€

### ZALANTZAN?



#### GURE ERRAZIOAK

PAR  
TEKA  
TZEKO

#### MODUKOAK DIRA

Aprobetxatu,  
eta denetik apur bat  
probatu

### SOLO FINDES Y FESTIVOS

RABAS DE BEGIHAUNDI 12€ ●●

Estas rabas son otra historia, las hacemos con begihaundi fresco y un ligero rebozado.

Ni tu cuñado ha encontrado unas mejores...

### ASTEBURU ETA JAIEGUNETAN BAINO EZ

BEGIHANDI-TXIBIERROAK 12€ ●●

Txibierro hauek desberdinak dira, begihandi freskoz egiten ditugu, apur bat arrautzaztatuta.

Zure koinatuak ere ez zuen hoberik aurkituko...

### ¿Y PARA TERMINAR? ETA AMAITZEKO?

Tabla de quesos seleccionados  
con frutas y frutos  
Hautatutako gazta-aula,  
fruta eta fruituekin

15€

Nuestra tarta de queso horneada  
Gure gazta-tarta labekatua

7€

El postre de la semana  
Asteko postrea

7€

Torrija caramelizada con  
helado de Gelati Gelati®  
Torrada karamelizatua  
Gelati®-ren Gelati izozkiarekin

7€

Me flipa el txokolate  
Txokolateak flipatzen nau

7€

#### ELIGE LA JUSTA COMBINACIÓN

Guíate por nuestro sistema de  
colores y encuentra el mejor

MARIDAJE

#### AUKERATU KONBINAZIO EGOKIA

Erabili gure kolore bidezko  
sistema, eta aurkitu

UZTARTZERIK onena

● Blancos sin crianza y  
más ligeros | Ondu  
gabeko zuriak,  
arinagoak

● Blancos con crianza y  
más cuerpo | Ondutako  
zuriak, trinkoagoak

● Tintos ligeros y cero  
o poca crianza | Beltz  
arinak, ondu gabeak  
edo gutxi onduak

● Tintos de más cuerpo  
Beltz trinkoagoak

● Tintos ligeros y cero o poca crianza | Beltz arinak, ondu gabeak edo gutxi onduak

● Tintos de más cuerpo | Beltz trinkoagoak

● Blancos sin crianza y más ligeros | Ondu gabeko zuriak, arinagoak

● Blancos con crianza y más cuerpo | Ondutako zuriak, trinkoagoak

## TINTOS ARDO BELTZAK

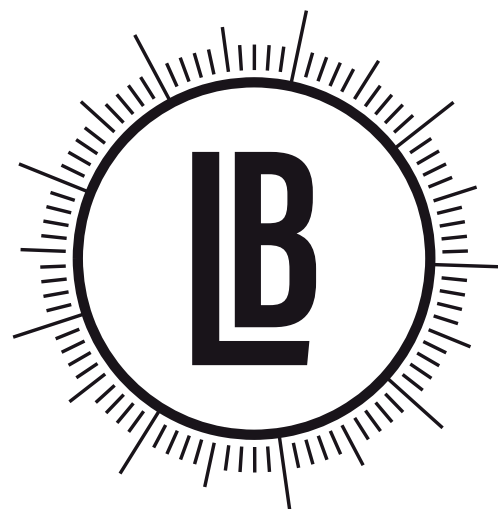
Dido ●	-	20€
Montsant   Garnacha tinta		
Fernandez Gómez ●	1,7€	11€
Rioja   Tempranillo, Viura, Garnacha		
Gil Berzal ●	2,3€	16€
Rioja   Tempranillo		
La Hoja Crianza ●	1,7€	14€
Rioja   Tempranillo		
Tierra Crianza ●	2,2€	16€
Rioja   Tempranillo		
Viña Cubillo ●	-	22€
Rioja   Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		
Foradori ●	-	35€
Vigneti delle Dolomiti   Teroldego		
Casa Agrícola ●	3,5€	21€
Alicante   Monastrell, Giro, Alicante Bouschet		
Rayos Uva ●	2,7€	16€
Rioja   Tempranillo, Garnacha, Graciano		
Refugallo ●	3,5€	21€
Ribeira Sacra   Moratón, Mencia, Brancellao, Garnacha		

## BLANCOS ARDO ZURIAK

Brezo ●	2,7€	16€
Bierzo   Godello		
Calendas Blanco ●	1,8€	11€
Navarra   Chardonnay, Viura		
Dido ●	-	22€
Montsant   Macabeo, Garnacha Blanca, Cartoixá		
Lenda ●	2,2€	13€
Rías Baixas   Albariño		
Markus Molitor ●	3€	18€
Mosel   Riesling		
Martinez Rosé ●	3€	18€
Cava   Pinot noir, Garnacha		
Menade Sauvignon ●	3,3€	20€
VT Castilla-León   Sauvignon		
Menade Verdejo Eco ●	2,2€	16€
VT Castilla-León   Verdejo		
Rimarts Gran Reserva ●	-	20€
Cava   Macabeu, Perellada, Xarel.lo, Chardonnay		
Rimarts Brut Nature ●	2,5€	16€
Cava   Macabeu, Perellada, Xarel.lo		
Via Terra ●	2,2€	14€
Terra Alta   Garnacha Blanca		

<b>Tierra Blanco</b> ●		2€	14€
Rioja   Viura, Malvasia, Garnacha			
<b>Doniene</b> ●		2€	16€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Doniene Magnum</b> ●		2€	31€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Doniene IRI</b> ●		-	24€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Doniene Ondarea</b> ●		-	24€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Doniene XX</b> ●		-	26€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Edetaria</b> ●		-	35€
Terra Alta   Garnacha Blanca			
<b>Excellence Verdejo</b> ●		1,7€	11€
Rueda   Verdejo			
<b>Excellence Verdejo Magnum</b> ●		1,7€	22€
Rueda   Verdejo			
<b>Itsasmendi ADOS</b> ●		-	16€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Izaki Txakoli</b> ●		-	30€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Zabala</b> ●		1,8€	12€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri			
<b>Rimarts Chardonnay</b> ●		-	24€
Cava   100% Chardonnay			

## CARTA DE VINOS ARDOEN KARTA



©LABASKULABAKIO

**SHARING IS LIVING PARTAGER C'EST VIVRE**

- Your grandma's cannelloni au gratin with Idiazabal sauce | Les cannellonis de grand-mère au fromage Idiazabal 22€
- Fried artichokes with parmesan cheese and a thin pork jowl "veil" | Artichauts frits au parmesan et voile de longe de porc 20€
- Scrambled eggs with sauteed potato slices, chives and black pudding from Bakio | Brouillade de pommes de terre boulangères, ciboulette et morcilla (sorte de boudin) de Bakio 18€
- Scrambled eggs with sauteed potato slices, chives, boletus mushrooms and black truffles | Brouillade de pommes de terre boulangères, ciboulette, champignons et truffe noire 20€
- Our "patatas bravas" | Nos patatas bravas 8€
- Croquetas de/con jamón Maskarada® y patatas paja | Croquettes au jambon Maskarada® et pommes paille 12€
- Salmorejo with organic tomatoes from Bakio | Salmorejo avec tomates bio de Bakio 12€
- Matxitxako Arraindegia homemade salted anchovies | Anchois maison en marinade de Matxitxako Arraindegia 18€

**OUR SOURDOUGH STARTERS AU LEVAIN**

Tomato smothered over well-toasted, garlic-rubbed bread, with a drizzle of olive oil and a sprinkling of salt  
Pà amb tomàquet (tartine catalane) bien fai

5€ ●●

Escalivada and roasted vegetables on toasted bread

Toast d'escalivade, légumes grillés

16€ ●●

Salmon and crème fraiche on toasted bread

Toast de saumon et crème fraîche

18€ ●●

**A LITTLE BIT OF EVERYTHING UN PEU DE TOUT**

BiribilBros®  
artisan burrata salad  
Salade de burrata artisanale  
BiribilBros®

18€ ●

Xató salad: endive, cod and romesco sauce  
Salade Xató: scarole, morue et sauce romesco

18€ ●

Bakio tomato and homemade tuna confit salad | Salade de tomates de Bakio et bonite confite par nos soins

18€ ●

Seasonal Ekorlegi vegetables  
Petits légumes de saison d'Ekorlegi

16€ ●●

Organic tomato tartare  
Tartare de tomates bio

18€ ●●

HAVE ANY

QUESTIONS?

OUR PORTIONS CAN BE SHARED

WITH OTHERS.

We recommend ordering several and trying all of them

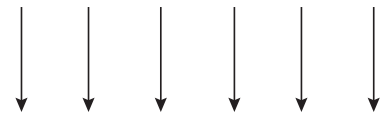
**ECO-FRIENDLY MEAT FROM THE CATALAN PYRENEES VIANDE BIO DES PYRÉNÉES CATALANS**

- Veal ribs cooked at a low temperature and glazed in a honey and soy sauce | Côte de veau à basse température, laquée au miel et au soja 20€
- Aged beef entrecôte seared in 250g of pure butter | Entrecôte de bœuf maturé, 250g de pur beurre 28€
- Xisqueta lamb chops (autochthonous of the Pyrenees) | Côtelettes d'agneau race Xisqueta (autochtone des Pyrénées) 26€
- Knife-cut aged beef tartare | Tartare de bœuf maturé coupé au couteau 24€
- Aged beef chop (40+ days) | Côte de bœuf maturé +40 jours 60€/Kg
- La Baskula-style roast beef pita | Pita au roastbeef style de la maison 14€
- Healthy vegan pita | Pita végane: mangez sain 14€

**FROM OUR COAST DE NOTRE CÔTE**

- Fried hake with roasted peppers 20€  
● Colin frit avec poivrons braisés
- Octopus 'a feira' with potatoes and 'pimentón de la vera' | Poulpe «a feira», petites pommes de terre et paprika de la Vera 25€
- Tiradito fish of the day 20€  
● «Tiradito» de poisson du jour (cru)
- Brigitte® cod loin with confit peppers 24€  
● Dos de morue Brigitte® avec poivrons confits
- Prawn carpaccio with dressing 18€  
● Carpaccio de crevettes et son assaisonnement
- Real bluefin tuna tartare 28€  
● Tartare de vrai thon rouge

**DES QUESTIONS?**



NOS PLATS PEUVENT ÊTRE

PAR  
TA  
GÉS

Profitez-en pour en commander plusieurs et goûter un peu de tout.

**WEEKENDS AND PUBLIC HOLIDAYS ONLY**

DEEP-FRIED CALAMARI STRIPS 12€ ●●

Cette friture est une autre histoire, nous la préparons avec du begi haundi frais et une légère panure.

Vous n'en avez jamais mangé d'aussi bonnes...

**UNIQUEMENT WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS**

FRITURE DE CALAMAR BEGI HAUNDI 12€ ●●

These "rabas" are something else. Made with fresh calamari and a fluffy batte.

Not even your brother-in-law has tasted better ones...

**TO FINISH? ET POUR FINIR ?**

Selected cheese board with fruits and berries  
Plateau de fromages sélectionnés avec fruits et fruits secs

15€

La Baskula's baked cheesecake  
Notre cheesecake au four

7€

Caramelised French toast with Gelati Gelati® ice cream  
«Torrija» (sorte de pain perdu) caramélisée avec glace de Gelati Gelati®

7€

Dessert of the week  
Le dessert de la semaine

7€

Chocolate delight  
J'adore le chocolat

7€

**CHOOSE THE PERFECT COMBINATION**

Use our colour system as a guide to find your perfect

PAIRING

**CHOISISSEZ LA BONNE COMBINAISON**

Laissez-vous guider par notre système de couleurs et trouvez le meilleur accord

METS/VIN

- Lighter whites with no ageing | Vins blancs non vieillis et plus légers
- Full-bodied whites with ageing | Vins blancs vieillis et avec davantage de corps
- Light reds with little to no ageing | Vins rouges légers et pas ou peu vieillis
- Full-bodied reds | Vins rouges avec davantage de corps

● Light reds with little to no ageing | Vins rouges légers et pas ou peu vieillis

● Full-bodied reds  
Vins rouges avec davantage de corps

● Lighter whites with no ageing | Vins blancs non vieillis et plus légers

● Full-bodied whites with ageing | Vins blancs vieillis et avec davantage de corps

## RED WINES VINS ROUGES

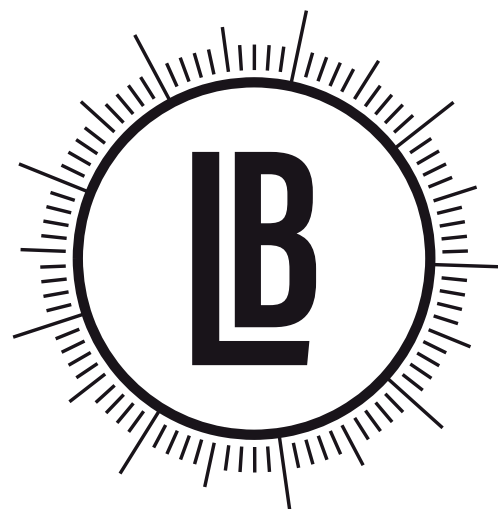
Dido ●	-	20€
Montsant   Garnacha tinta		
Fernandez Gómez ●	1,7€	11€
Rioja   Tempranillo, Viura, Garnacha		
Gil Berzal ●	2,3€	16€
Rioja   Tempranillo		
La Hoja Crianza ●	1,7€	14€
Rioja   Tempranillo		
Tierra Crianza ●	2,2€	16€
Rioja   Tempranillo		
Viña Cubillo ●	-	22€
Rioja   Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano		
Foradori ●	-	35€
Vigneti delle Dolomiti   Teroldego		
Casa Agrícola ●	3,5€	21€
Alicante   Monastrell, Giro, Alicante Bouschet		
Rayos Uva ●	2,7€	16€
Rioja   Tempranillo, Garnacha, Graciano		
Refugallo ●	3,5€	21€
Ribeira Sacra   Moratón, Mencia, Brancellao, Garnacha		

## WHITE WINES VINS BLANCS

Brezo ●	2,7€	16€
Bierzo   Godello		
Calendas Blanco ●	1,8€	11€
Navarra   Chardonnay, Viura		
Dido ●	-	22€
Montsant   Macabeo, Garnacha Blanca, Cartoixá		
Lenda ●	2,2€	13€
Rías Baixas   Albariño		
Markus Molitor ●	3€	18€
Mosel   Riesling		
Martinez Rosé ●	3€	18€
Cava   Pinot noir, Garnacha		
Menade Sauvignon ●	3,3€	20€
VT Castilla-León   Sauvignon		
Menade Verdejo Eco ●	2,2€	16€
VT Castilla-León   Verdejo		
Rimarts Gran Reserva ●	-	20€
Cava   Macabeu, Perellada, Xarel.lo, Chardonnay		
Rimarts Brut Nature ●	2,5€	16€
Cava   Macabeu, Perellada, Xarel.lo		
Via Terra ●	2,2€	14€
Terra Alta   Garnacha Blanca		

<b>Tierra Blanco</b> ●	2€	14€
Rioja   Viura, Malvasia, Garnacha		
<b>Doniene</b> ●	2€	16€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Doniene Magnum</b> ●	2€	31€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Doniene IRI</b> ●	-	24€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Doniene Ondarea</b> ●	-	24€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Doniene XX</b> ●	-	26€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Edetaria</b> ●	-	35€
Terra Alta   Garnacha Blanca		
<b>Excellence Verdejo</b> ●	1,7€	11€
Rueda   Verdejo		
<b>Excellence Verdejo Magnum</b> ●	1,7€	22€
Rueda   Verdejo		
<b>Itsasmendi ADOS</b> ●	-	16€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Izaki Txakoli</b> ●	-	30€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Zabala</b> ●	1,8€	12€
Bizkaiko Txakolina   Hondarribi Zuri		
<b>Rimarts Chardonnay</b> ●	-	24€
Cava   100% Chardonnay		

## WINE MENU CARTE DES VINS



©LABASKULABAKIO





