



**Información detallada para personas con alergias e intolerancias alimentarias. Si tiene alguna duda por favor consulte con nuestro personal. Consulte disponibilidad de platos en la carta normal.**

\* Todos nuestros platos pueden contener trazas de gluten

GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVO	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTOSA	FRUTOS CON CASCARAS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS

**PARA COMPARTIR**

Baos de mollejas de cordero con setas y salsa hoisin	X	X	X	X		X	X		X	X	X		X
Baos de Rabas de Calamar y agridulce de lima	X	X	X	X		X	X		X	X	X		X
Croquetas cremosas de pollo asado y Sriracha	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Croquetas de carbonara original y queso Idiazabal	X		X				X						
Tortilla de patatas con cebolla caramelizada			X										
Ensaladilla rusa Makkila			X	X			X						
Huevos Rotos con patatas fritas, jamón Ibérico, Grana Padano y aceite de trufa	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Huevos rotos con patatas fritas, chistorra de Arbizu y pimientos de Gernika			X										
Tacos de oreja, mayonesa de Kimchi y crema de aguacate	X					X				X		X	
Mejillones con crema de curry verde y chile Thai						X	X	X		X		X	X
Cecina de León con Almendras fritas					X			X				X	
Pulpo a la Gallega		X		X		X				X	X		X
Gyozas de chilicrab, Hoisin y pan de gambas	X	X	X	X		X	X			X	X		
Foie fresco sobre regañas y huevo poché	X		X										

**DE CUCHARA**

Sopa de tomates, noodles y Sriracha	X	X		X			X				X		
Crema de maíz y jengibre, queso feta, almendras y aguacate							X	X					

**ENSALADAS**

Ensalada de quinoa	X	X	X	X	X	X	X	X		X		X	X
Ensalada de Tomate Ibérico, ventresca y piparras vascas				X						X		X	
Alcachofas fritas con yema de huevo curado y jamón Ibérico			X				X						
Burratina de Puglia (200 gr) con crema de pistachos, tartar de higos y tomate Ibérico							X	X		X	X		

**PASTAS Y ARROCES**

Pappardelle al Funghi y Tartufo	X		X			X	X		X	X	X		X
Lasaña de Calabacín con Boloñesa y Bechamel de Cebolla							X						

**PESCADOS**

Fish and Chips Makkila	X		X	X			X						
Zarzuela de pescados y mariscos con crema de carabineros		X		X			X						X
Pulpo a la brasa con patatas revolconas y torreznos											X		X

**CARNES**

Hamburguesa Makkila (Opción Pan Keto-sin gluten)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Entraña con cantesa y pimientos Gernika	X						X	X		X			X
Lomo de ciervo de crianza con crema de apionabo y patatas cristal							X				X		
Tataki de lomo bajo de vaca Simmental y edamame	X						X	X		X	X		
Jarrete de Ibérico glaseado con Yakniku y patatas frita	X						X	X		X			
Albóndigas de confit de pato y foie, boniato y tirabeques	X		X				X						
Cachopo de ternera	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Lomo bajo de vaca Simmental 500 gr con patatas fritas							X	X					

**POSTRES**

Tarta Keto de chocolate 0% sin azúcar ni harinas			X				X	X					
Torrija en pan de croissant con leche infundionada y amaretto	X		X				X						
Tarta cremosa de queso con helado de fresa	X		X				X						
Gyozas de turrón de Jijona, sopa de queso Idiazabal y hojaldre invertido	X		X		X		X	X		X			
Tarta crujiente de manzana con helado de vainilla (Tiempo de prep. 15m)	X		X				X						

**FOR SNACKING**

Lamb sweetbread baos with mushrooms and hoisin sauce (2unds)									X	X	X		X
Squid strips Baos with sweet and sour lime sauce (2unds)									X	X	X		X
Creamy croquettes of roast chicken and Sriracha (6und)									X	X	X	X	X
Traditional carbonara and Idiazabal cheese croquettes (6 units)													
Spanish omelette with caramelised onions													
Homemade potato salad with tuna, mayonnaise and fried whitebait.													
Scrambled eggs with french fries, Iberian ham, Grana Padano cheese and truffle oil									X	X	X	X	X
Scrambled eggs with fried potatoes, Arbizu chistorra sausage and Gernika peppers													
Pork ear tacos, Kimchi mayonnaise and avocado cream (2unds)										X		X	
Mussels with green curry cream and Thai chile							X	X		X		X	X
Cecina de León with fried almonds												X	
Pulpo a la Gallega (Octopus with potato, oil and paprika)										X	X		X
Chilicrab gyozas with hoisin and shrimp bread										X	X		
Fresh foie gras on chanterelles and poached egg													

**STARTERS**

Tomato soup with noodles and Sriracha sauce											X		
Corn and ginger cream soup, feta cheese, almonds and avocado							X	X					

**SALADS**

Quinoa salad with smoked salmon, cantonese sauce, kimchi mayonnaise, wakame, Sicilian tomatoes, boiled corn and teriyaki sauce.													
Iberian tomato salad, tuna belly and Basque peppers.													
Fried artichokes with cured egg yolk and Iberian ham													
Burrata di Puglia with salad of sicilian tomatoes, basil and dates.													

**PASTA AND RICE**

Pappardelle with funghi and truffle													
Keto courgette lasagne with bolognaise and onion béchamel sauce													

**FISH**

Fish and chips Makkila: Cod loin in tempura with crispy confit potatoes and coriander mayonnaise													
Fish and seafood stew with carabineros cream													X
Grilled octopus with potatoes "revolconas" and "torrezno" (bacon)											X		X

**MEAT**

Makkila Burger (Keto-gluten-free bread option) Brioche bread, matured beef meat, cheddar cheese, truffe mayonnaise, mustard and arugula													
Entraña with cantesa and Gernika peppers													X
Venison tenderloin with celeriac cream and potatoes											X		
Simmental beef tenderloin and edamame tataki										X	X		
Glazed Iberian pork shank with Yakniku and fries										X			
Duck confit and foie meatballs with sweet potato and snow peas													
Cachopo (fried beef steacks fillet with "cecina" and cheese) served with parpadelle topped with mashroom and truffle sauce.													
Simmental beef loin of 500 g with french fries.													

**DESSERTS**

Keto chocolate cake 0% sugar&flour-free.													
Homemade "torrija" of croissant bread infused in milk and amaretto liquor.													
Creamy cheesecake served with strawberry ice cream.													
"Jijona" nougat gyozas, Idiazabal cheese soup and inverted puff pastry													
Crispy apple pie served with vanilla ice cream (15 minutes cooking time).													

GLUTEN	CRUSTACEANS	EGG	FISH	PEANUTS	SOYA	LACTOSE	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	MOLLUSK