



PINTXOS Y TAPAS



ARROCES & PAELLAS



Nuestra selección de 6 pintxos fríos variados.....15

6 pintxos froids et varies selectionnes par nos soins
Selection of 6 cold pintxos chosen by us

Nuestra selección de 10 pintxos fríos variados.....24

10 pintxos froids et varies selectionnes par nos soins
Selection of 10 cold pintxos chosen by us

Surtido clásico donostiarra.....13

Gilda, pimiento relleno, duo de antxoas, huevo relleno atún y pudding pescado

Gilda, poivron farci, duo d'antxoas, oeuf farsi de thon et pudding de poisson

Gilda, stuffed pepper, anchovy duo, tuna stuffed egg and fish pudding

Surtido de 6 pintxos calientes.....15

2 pintxos de txistorra, 2 brochetas de gambas y 2 croquetas de jamón ibérico

6 Pintxos chauds (2 croquettes, 2 txistorra, 2 brochette de crevettes)

6 Hot pintxos (2 croquettes , 2 txistorra sausages, 2 prawun skewers)

RACIONES & ENTRANTES

Croquetas de jamon elaboradas con leche fresca.....9

Portion de croquettes maison de jambon

Ration de homenade ham croquettes

Croquetas de hongos y trufa con leche fresca.....9

Portion de croquettes maison aux cêpes

Ration de homenade boletus croquettes

Calamares fritos con lima rallada y ali-oli.....13

Calamars frits avec ali-oli et lime (citron vert)

Fried calamari with ali-oli and lime

Anchoas frescas salteadas al ajillo.....13

Anchoas fraiches sauteés a l'ail

Fresh anchovies sauteed with garlic

Anchoas en salazón "Yurrita".....16

Anchois en conserve

Anchovies canned

Jamón ibérico de bellota Carrasco DO Guijuelo.....22

Jambon ibérique bellota "Carrasco Guijuelo"

"Carrasco Guijuelo" acorn-fed iberian ham

Huevos rotos con patatas y txistorra artesanal.....12

Oeufs avec frites et chorizo basque

Eggs with potatoes and basque chorizo

Tortilla de bakalao tradicional11

Omelette a la Morue traditionnelle

Traditional Code omelette

Pulpo con parmentier de patata y pimenton de la vera...20

Poulpe au parmentier de pommes de terre et paprika

Octopus with potato and paprika parmentier

Ensaladilla rusa con bonito del norte.....9

Salade de pomme de terre avec legumes, thon et mayonaise

Salade with potato, mayonnaise, vegetables et tuna

Tomate del país, ventresca de atun y piparras.....14

Tomate du país, ventreche de thon et piparras

Tomato salad, tuna belly and piparras

Sopa de pescado a la donostiarra9

Soupe de poisson "donostiarra" traditionnelle

Donostia style fish soup

MINIMO 2 PERSONAS

PVP POR PERSONA / PRIX PER PERSON

Arroz del señoret (marisco pelado y sin faena).....19

Paella aux fruits de mer

Seafood Paella

Arroz negro con txipiron gambas y mejillones.....19

Paella noir aux chipirons, crevettes et moules

Paella Black with baby squid, prawns and mussels

Arroz con bogavante (½ por persona).....24

Paella aux homard (½ par personne)

Lobster Paella (½ per person)

Todos nuestros arroces son elaborados con la variedad "bomba" de Delta del Ebro

PESCADOS Y MARISCOS

Merluza fresca de anzuelo plancha con refrito..... 22

Merlu grillé frais a l'ail

Fresh grilled hake with garlic sauce

Cogote de merluza (para 2 personas) 40

Cou de Merlu (pour 2 personnes)

Hake neck for 2 people

Rape negro asado 23

Lotte au four avec garniture

Black monkfish baked with garnish

Txipirones en su tinta..... 22

Txipirons a l'encre

Baby squid in typical Basque black sauce

Bakalao con pimiento verde19

Morue au poivron vert

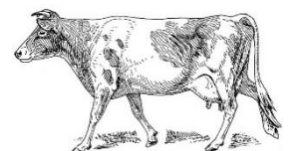
Cod fish au green peppers

Gambones a la plancha..... 14

Grosses crevettes grillée

Grilled large prawns

CARNES



De vaca raza frisona de entre 5 y 7 años de edad, cuando alcanza su máximo sabor, estas vacas han crecido en un entorno natural recibiendo una alimentación equilibrada

Txuleta premium con patatas fritas..... 49€/kilo

Cote de boeuf "extra" avec frites

Premium old cow txuleta with fries

Pimientos de piquillo confitados.....7

Poivrons rouges confits

Candied piquillo peppers

Solomillo de ternera con foie y compota de manzana.....23

Filet de boeuf avec foie et compote de pommes

Beef tenderloin with foie and applesauce

Pierna de cordero asada a baja temperatura.....22

Gigot d'agneau au four à basse température

Leg of Lamb roasted at low temperatura

PVP IVA INCLUIDO / TVA COMPRIS / VAT INCLUDED



MENU SIDRERIA 38€

Txistorra a la sidra
 Tortilla de bakalao
 Bakalao con pimiento verde
 Txuleta de vaca premium
 Queso con membrillo y nueces
 Sidra
Solo a mesa completa

Txistorra a la cidre
 Omelette a la morue
 Morue avec poivrons verts
 Cotté de beauf premium
 Fromage au coing et aux noix
 Cidre
Uniquement à table complète

Chorizo cooked in cider
 Cod omelette
 Cod with green peppers
 T-bone steak
 Cheese with quince and walnuts
 Cider basque
Only to full table

VINOS TINTOS RIOJA

Bordon crianza.....	17
Caecus crianza	19
Selección Meson Portaletas Crianza.....	15
Finca del año.....	14
Manzanos Crianza.....	21
Voché Crianza.....	20
Peña el gato Garnacha.....	25
Gonzalo de Berceo Crianza	20
Manzanos Gran reserva.....	30
Muga crianza.....	25
Baigorri crianza.....	19
Ramon Bilbao edición limitada	20
Remelluri reserva.....	27
Angeles de Amaren	26
Mirto R. Bilbao	56
Coto Mayor crianza	17
Campillo Crianza	19
Viña Pomal Crianza	17
Contino Reserva	32
Imperial Reserva.....	32
Remirez de Ganuza Reserva	65

VINOS BLANCOS

Selección Meson Portaletas Chardonay.....	15
Castillo de Olite Chardonay Navarra.....	18
Meler Chardonnay Somontano.....	20
Pago de circus Chardonnay Somontano	20
Txakoli Rezabal D.O	15
Txakoli Rezabal Arri D.O	20
Txakoli premium "Aitaren" D.O	29
Tinita Verdejo Rueda.....	19
Campo alegre Verdejo Rueda	22
Ramon Bilbao Lias Rueda Verdejo	20
Louro Godello Rias Baixas	24
Albariño Pazo Rubianes Rias Baixas	21
Albariño Gran Bazan Ambar Rias Baixas	25
Albariño Mar de Frades Rias Baixas	30
Coto Mayor Sauvignon Blanc	16

TINTOS RIBERA DEL DUERO

Cair Cuveé Roble.....	17
Trus Crianza	21
Carmelo Rodero	30
Pago de Carraovejas.....	40
Vega Sicilia Valbuena 5º	120
Alion de Vega Sicilia	80
Finca los Hoyales	65

CAVAS & CHAMPAGNE

Cava Rimarts Reserva Brut Nature	22
Cava Blanca Cusiné Parés Baltá	27
Cava Recadero Brut de brut	40
Champagne Gardet Brut Rerverve	34
Champagne Andrée Clouet Brut.....	36
Champagne Charles Gardet Millesimé	50

PLATO INFANTIL / ASSIETTE ENFANT / CHILDREN'S DISH 15€

A elegir; Pechuga de pollo, patatas y croquetas / Merluza a la romana con patatas

À choisir; Blanc de poulet, frites et croquettes / Merlu panne avec frites

To choose; Grilled chickend breast fries and croquettes / Breaded Hake fries

