

Para compartir

Plato de jamón ibérico	22
Morcilla asada con pimientos de cristal	9
Croquetas de jamón	9
Ensaladilla rusa	9
Mejillones a la marinera	9
Gambones al ajillo	12
Pata de pulpo a la gallega	18

La cocina de la Parte Vieja

Sopa de pescado a la donostiarra	12
Arroz caldoso de bogavante	22
Alubias del país con sus sacramentos	13
Tortilla de bacalao	13
Callos con morro y chorizo	13
Canelones de San Esteban con foie	13

Ensaladas

Ensalada de Idiazabal con miel y frutos secos	11
Ensalada de pato, foie y manzana a la sidra	12
Ensalada de langostinos con mango y aguacate	12

Pescados

Bacalao frito con piperrada	18
Bacalao al pil-pil	18
Merluza en salsa verde con almejas	22
Merluza a la plancha	19
Kokotxas de merluza rebozada	23
Rape a la americana con langostinos	23
Txipirones troceados en su tinta	18

Carnes

Costilla de basetxerri con crema de patata	18
Rabo de ternera al vino tinto	17
Txuleta de vaca vieja	42 €/kg
Solomillo de ternera con su guarnición	23
Jarrete de cordero asado al romero	18

Cordero Alderdi Zahar (solo por encargo)

Postres

Torrijas caramelizadas con crema inglesa	6
Arroz con leche caramelizado con helado	6
Tarta de queso horneada con frutos rojos	6
Panacotta de albahaca con confitura de mango	6
Tabla de quesos vascos con membrillo y nueces	8
Sorbete de limón al cava	7
Tejas y cigarrillos de Tolosa	5

Disponemos de carta de alérgenos.

10% Iva incluido

Denon artean jateko

Plater bat urdaiazpiko iberiko	22
Odoloste errea kristalezko piperrekin	9
Urdaiazpiko-kroketak	9
Entsalada erusiarra	9
Muskuiluak marinel erara	9
Ganboiak baratxuriarekin	12
Olagarro-hanka Galiziako erara	18

Alde zaharreko sukaldaritza

Arrain-zopa Donostiako erara	12
Arroz saldatua abakandoarekin	22
Bertoko babarrunak sakramentuekin	13
Bakailao-tortilla	13
Tripakiak muturrearekin eta txorizoarekin	13
San Estebaneko kaneloiak foiearekin	13

Entsaladak

Idiazabal ensalada eztiarekin eta fruitu lehorrekin	11
Ahatearen ensalada foiearekin eta sagardotan egindako sagarrarekin	12
Otarraixken ensalada mangoarekin eta aguakatearekin	12

Arrainak

Bakailao frijitua piperradarekin	18
Bakailao pil-pilean	18
Legatza saltsa berdean txirrekin edo plantxan	22
Legatza plantxan	19
Arrautza-irinetan pasatutako legatz-kokotxak	23
Zapoa saltsa amerikarrean otarraixkekin	23
Txipiroti zatituak haien tintan	18

Haragiak

Basetxerri saiheskia patata-kremarekin	18
Txaha-buztana ardo beltzarekin	17
Behi zaharraren txuleta	42 €/kg
Txahal-azpizuna hornigaiarekin	23
Arkume-aztal errea erromeroarekin	18

Arkume Alderdi Zahar erara (eskaera bakarrik)

Azkenburukoak

Torrada karamelutua krema ingelesarekin	6
Arroz-esne karamelutua izozkiarekin	6
Labean egindako gazta-tarta fruitu gorriekin	6
Albaka-panacotta mango-konfiturarekin	6
Euskal gazten ohola irasagarrarekin eta intxaurrekin	8
Limoi-sorbetea cavarekin	7
Tolosako teilak eta zigarritoak	5

Alergenoen karta dugu eskuragarri

%10 BEZa Barne

À partager

Assiette de jambon ibérique	22
Boudin grillé et poivrons « cristal »	9
Croquettes de jambon	9
Salade russe	9
Moules marinière	9
Grosses crevettes à l'ail	12
Tentacule de poulpe à la galicienne	18

La cuisine du Quartier historique

Soupe de poisson façon donostiarra	12
Riz crémeux au homard	22
Haricots rouges avec leur garniture	13
Omelette de morue	13
Tripes, museau et chorizo	13
Cannelloni de San Esteban au foie gras	13

Salades

Salade de fromage Idiazabal, miel et fruits secs	11
Salade de canard, foie gras et pomme au cidre	12
Salade de gambas, mangue et avocat	12

Poissons

Morue frite et piperade ou morue au pil pil	18
Morue au pil pil	18
Merlu sauce verte et palourdes	22
Merlu à la plancha	19
Joues de merlu pannées	23
Lotte à l'américaine, gambas	23
Txipirotis sauce à l'encre	18

Viandes

Côte de porc fermier, crème de pommes de terre	18
Queue de veau sauce au vin rouge	17
Côte de bœuf adulte	42 €/kg
Faux-filet de veau avec sa garniture	23
Jarret d'agneau rôti au romarin	18

Agneau à la Alderdi Zahar (Sous demande)

Desserts

Pain perdu caramélisé, crème anglaise	6
Riz au lait caramélisé, glace	6
Tarte au fromage au four aux fruits rouges	6
Panacotta au basilic, confiture de mangue	6
Plateau de fromages basques, pâte de coing et noix	8
Sorbet de citron au cava	7
Tuiles et cigarettes de Tolosa	5

Demandez la carte des allergènes

10% TVA compris

For Sharing

Cured Iberian ham platter	22
Roasted "Morcilla" (blood sausage) with glazed peppers	9
Ham croquettes	9
Russian potato salad	9
Fishermen's mussels	9
Garlic-fried prawns	12
Galician style octopus leg	18

Vintage Basque Cuisine

Donostiarra-style fish stew	12
Stewed rice with lobster	22
Garden fresh beans served with their "sacraments" (assorted meats and side dishes)	13
Cod omelette	13
Tripe with pork snout and "chorizo" sausage	13
St. Esteban cannelloni with foie	13

Salads

Salad with Idiazabal cheese, honey and nuts	11
Salad with duck, foie and cider-style apple	12
Prawn salad with mango and avocado	12

Fish Dishes

Fried cod served with sautéed vegetables	18
Cod "pil-pil" sauce	18
Hake in green sauce with clams	22
Charcoal grilled hake	19
Kokotxas (breaded hake cheeks)	23
American-style monkfish with prawns	23
"Txipirones" (diced squid in its own ink)	18

Meat dishes

"Basetxerri" (Farm-raised pork) with creamy potato sauce	18
Beef tail in red wine sauce	17
"Txuleta" (Aged beef cutlet)	42 €/kg
Sirloin steak served with its garnish	23
Rosemary-style roast leg of lamb	18

Lamb Alderdi Zahar style (made to order)

Desserts

Caramel-coated French toast and English cream	6
Creamy caramel-coated rice pudding with ice cream	6
Baked cheesecake with red berries	6
Panacotta with basil and mango confit	6
Assorted Basque cheeses with quince jam and nuts	8
Lemon sorbet with cava	7
"Tejas" (almond cake with a roof-tile shape) and "Cigarillos" (thin buttery biscuit tubes) from Tolosa	5

We have an allergens menu

10% VAT included

Alderdi Zahar

JATETXEA

MENÚ DEL DÍA

EGUNeko MENUA
MENU DU JOUR
DAILY MENU

Mediodía excepto sábados y festivos

Bazkalorduan, larunbatak eta jaiegunak izan ezik

Midi, sauf le samedi et les jours fériés

Midday, except Saturdays and public holidays

25€

IVA incluido
BEZa barne / TAV compris
VAT included



GARRANCHO
BARES & RESTAURANTES
SAN SEBASTIÁN

www.grupogarrancho.com