

## CARTA

### MENU DE VERANO 18,90€

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS 21,90 €

HORARIO DE 13 a 15:30 y de 19:30 a 23

#### Primeros

Ensaladilla rusa con ventresca de bonito

Gazpacho con tomate, pipirrana y AOVE

Sopa de pescado a la donostiarra

Menestra de verduras de caserío

Croquetas de jamón ibérico con leche fresca

Pasta papardelle con carbonara de hongos y lascas de Idiazabal

Gambones a la plancha con limon y ali-oli (sup 3€)

#### Segundos

Txipirones a la plancha con refrito y panaderas

Bacalao confitado con tomate y piperrada

Arroz meloso de txipirones y langostinos (sup 3€)

Pollo de caserío asado a baja temperatura y patatas

Escalope de ternera relleno de jamon y queso con confitura de tomate

Txuletillas de cordero con patatas y piquillos (sup 2€)

#### Postres

Zurracapote de frutas de temporada

Tejas y cigarrillos de Tolosa

Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel

Tarta de queso al horno con frutos rojos

Queso Idiazabal con membrillo y nueces

#### MENU INFANTIL 14€ IVA INCLUIDO

Merluza rebozada o Muslo de pollo asado,  
croquetas de jamon y patatas fritas

Postre y refresco

#### Entrantes y Picoteo

Gambones a la plancha con limón y ali-oli 12

Raviolis de pularda con crema de foie 12

Ensalada de aguacate con langostinos y mango 11

Croquetas caseras de Jamón Ibérico (6unid) 9

Paleta Ibérica de bellota D.O Guijuelo " Carrasco" 17

Foie micuit con mermelada de piquillos 15

Kokotxas de merluza rebozadas 21

Mejillones al vapor de Txakoli y lima-limon 12

#### Pescados y Mariscos

Rape negro asado con refrito y panaderas 21

Arroz caldoso con bogavante (½ por persona) 24

Merluza en salsa americana con langostinos 19

Txipirones guisados en su tinta a la manera tradicional 18

#### Carnes

Txuleton 1kg de vaca madurada con patatas y pimientos de piquillo 45 kg

Jarrete de cordero asado al romero con panaderas 18

Costilla de euskaltxerri asada a baja temperatura con tximitxurri 19

Rabo de vaca vieja al Rioja Alavesa 17

#### Postres

Goxua con crema caramelizada 6

Surtido de quesos Vascos 8

Tarta de queso al horno con frutos rojos 6

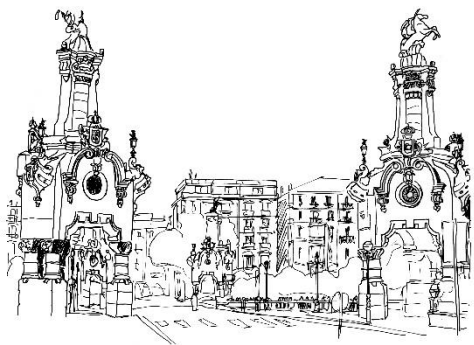
Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel 8

Sorbete de piña y coco 6

Refrescante de piña y coco con ron blanco 7

Café Irlandes con nata fresca 6

10% IVA INCLUIDO EN EL PRECIO



# Alderdi Zahar Berria



## Vinos por copas

Tinto Crianza selección AZ Berri, Rioja.....	3
Tinto Pomal reserva, Rioja .....	4
Tinto Cair Cuvée roble, Ribera del Duero.....	4
Selección AZ Berri, Chardonay.....	3
Gran Bazán Ambar, Albariño.....	4
Dr Loosen Gray Mosela, Riesling .....	4
Txakoli Rezabal, D.O Guetaria.....	3
Castelo Rueda Verdejo .....	3

## Botellas de vino

### Jintos

Hermanos Manzanos Tempranillo Roble, Rioja.....	13
Crianza selección AZ Berri, Rioja.....	16
Bordón crianza, Rioja.....	17
Berceo Garnacha Viñas Viejas, Rioja.....	18
Ramon Bilbao edición limitada, Rioja.....	20
Baigorri crianza, Rioja.....	19
Campillo crianza, rioja.....	19
Coto mayor crianza, Rioja.....	17
Muga crianza, Rioja.....	22
Pomal reserva, Rioja.....	20
Manzanos reserva, Rioja.....	22
Voche reserva, Rioja.....	24
Pago de Cirsus vendimia seleccionada, Navarra.....	20
Cair Cuvée roble, Ribera del Duero.....	16
Trus crianza, Ribera del Duero.....	22

## Blancos

Selección AZ Berri, Chardonay.....	15
Meler chardonay, Somontano.....	19
Pago de Cirsus Chardonay barrica, Somontano.....	25
Finca Manzanos Viura, Rioja.....	15
Manzanos tempranillo blanco, Rioja.....	16
Coto Mayor, sauvinong blanc.....	19
Gran Bazán Ambar, Albariño.....	20
Dr Loosen Gray Mosela, Riesling.....	20
Txakoli Rezabal, D.O Guetaria.....	15
Txakoli Rezabal Arri Lías, D.O Getaria.....	19
Castelo Rueda Verdejo .....	13
Sidra Barkaiztegui.....	8

## Cavas & Champagnes

Oriol Rosell Brut Nature.....	18
Oriol Rossell Reserva.....	22

## Rosados

Dinastia Manzanos.....	12
Marques de Cáceres .....	14
Chivite, Navarra.....	14
Cresta Rosa, aguja.....	14

