

# MENU Alderdi

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

MARTES A VIERNES MEDITODIA

## Lehenengoak - Primeros

**Entsalada errusiarra hegaluze-mendrezkarekin**  
*Ensaladilla rusa con ventresca de bonito*

**Marinel muskuiluak Txakoli lurrunean**  
*Mejillones marinera al vapor de Txakoli*

**Arrain zopa Donostiarra erara**  
*Sopa de pescado a la donostiarra*

**Esne freskoz egindako urdaiazpiko krocketak**  
*Croquetas cremosas de jamón Iberico*

**Rigatoni pasta ondo carbonarekin eta parmesano**  
*Pasta Rigatoni con carbonara de hongos y parmesano*

## Bigarrenak - Segundos

**Txipiroiak plantxan olio erre eta panaderekin**  
*Txipirones a la plancha con refrito y panaderas*

**Bakailao konfitatua tomatea eta piperradarekin**  
*Bacalao confitado vizcaina con piperrada*

**Izokin papillote erara cruditesekin eta saltsa tartara**  
*Salmón a la papillote con crudites y salsa tartara*

**Euskal iolasko danborra**  
*Contramuslo asado de pollo a la vasca*

**Txahal eta euskaltxerri haragi bolak pobreei**  
*Albóndigas de ternera y euskaltxerri a lo pobre*

**Arkume txuletatxoak patata eta pikilloekin (sup 2€)**  
*Txuletillas de cordero con patatas y piquillos*

## Postreak - Postres

**Urte-sasoiko fruituen zurrakapotea**  
*Zurracapote de frutas de temporada*

**Ultzamako mamia errea intxaurrak eta eztiarekin**  
*Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel*

**Pasio eta ginebra freskagarriak**  
*Refrescante de maracuyá y ginebra*

**Askotariko Euskal gaztak (sup 3€)**  
*Surtido de quesos vascos*

**Pvp 21€**

**10% IVA INCLUIDO EN EL PRECIO**

“Consulte alergenosen kon nuestro equipo”

# MENU Zahar

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

SIEMPRE COMIDAS Y CENAS

## Lehenengoak - Primeros

**Ganboiak plantxan lima ali-oliarekin**  
*Gambones a la plancha con ali-oli de lima*

**Pularda rabioliak foie kremarekin**  
*Raviolis de perdiz y trufa con crema de foie*

**Atun tartar guacamolerekin**  
*Tataki de atún con guacamole*

**Urte-sasoiko barazkien menestra eta 42º arrautza**  
*Menestra de verduras de caserio y huevo a 42º*

**Bakailao kokotxa arrautzazatuak pil pil-ekin**  
*Kokotxas de bakalao rebozadas con pil-pil*

**Sorta 3 pintxo Donostiarrak (sup 3€)**  
*Surtido de 3 pintxos*  
( Gilda 2.0 / Txangurro gratinado / Txistorra a la sidra )

## Bigarrenak - Segundos

**Zapo otarrainxkekin amerikar saltsan**  
*Poipetas de rape con langostinos en salsa americana*

**Arrainen arroz krematsua olagarro carpaccioarekin**  
*Arroz meloso de mariscos con carpaccio de pulpo*

**Legatza saltsa berdean txirlekin**  
*Merluza en salsa verde con almejas*

**Txipiroiak bere tintan era tradizionalen**  
*Txipirones en su tinta a la manera tradicional*

**Arkume iztezain errea erromerora panaderekin**  
*Jarrete de cordero asado al romero con panaderas*

**1Kg Rekarte Txuletoia patata eta piperrekin 2 pertsonentzat (sup 8€ perts. Bakoitzeko)**  
*Txuleton Rekarte 1kg para 2 personas con patatas y pimientos (sup 8€ por persona)*

## Postreak - Postres

**Pantxineta**  
*Hojaldre relleno de crema con almendras*

**Askotariko Euskal gaztak**  
*Surtido de quesos Vascos*

**Labezko gazta tarta mugurdi sorbetearekin**  
*Tarta de queso al horno con sorbete de frambuesa*

**Txokolate zuri coulant baia gorriekin**  
*Coulant de chocolate blanco con frutos rojos*

**Pvp 31€**

**10% IVA INCLUIDO EN EL PRECIO**

# MENU *Alderdi*

ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU + PAIN

**MARDI A VENDREDI MIDI**  
TUESDAY TO FRIDAY LUNCH

## Entrees - Starters

**Salade de legumes aux thon et mayonnaise**  
*Potato and vegetables salad with tuna*

**Moules mariniere à la vapeur de txakoli**  
*Steamed mariniere à la vapeur de txakoli*

**Soupe de poisson stilo San Sebastian**  
*San sebastian style fish stew*

**Croquettes maison de jambon élaborées aux lait frais**  
*Ham croquettes with fresh milk*

**Pâtes Rigatoni aux carbonara de cêpes et parmesan**  
*Pasta Rigatoni with mushroom and parmesan carbonara*

## Plat principal – Main dishes

**Txipirons grillés à l'ail et pommes de terre au four**  
*Calamar grilled with garlic sauce and roasted potato*

**Morue confit avec sauce de tomate et piperade**  
*Cod fish confit with tomato sauce and peppers*

**Saumon à la papillote au crudites et sauce tartara**  
*salmon a la papillote with veggies and tartar sauce*

**Poulet rôtie a la basquese**  
*Basque chicken drumstick*

**Boulettes de veau et euskaltxerri**  
*Veal and porck meatballs*

**Côtelettes d'agneau grillés, poivrons et frites (sup 2€)**  
*Lamb chops with french fries and red peppers*

## Desserts

**Urte-sasoiko fruituen zurrakapotea**  
*Seasonal fruits de saison en sauce*

**Ultzamako mamia errea intxaurrak eta eztiarekin**  
*Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel*

**Fruit de la passion et ginebra rafraîchissant**  
*Refreshinb and gin passion fruit*

**Askotariko Euskal gaztak (sup 3€)**  
*Surtido de quesos vascos*

**Pvp 21 €**

**10% TVA COMPRIS / VAT INCLUDED**

# MENU *Zahar*

ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU + PAIN

**TOUJOURS MIDI ET SOIR**  
ALWAYS LUNCH AND DINER

## Entrees - Starters

**Crevettes grillées avec ail-oli de citron vert**  
*Prawns grilled with lemon and garlic sauce*

**Raviolis de volaille avec creme de foie**  
*Poultry ravioli with foie of duck sauce*

**Tartare de thon au guacamole**  
*Tuna tartare with guacamole*

**Ragôut de legumes fermier et oeuf a 42º**  
*Farmhouse vegetable stew and egg at 42º*

**Kokotxas de morue en pâte avec pil-pil**  
*Battered cod kokotxas and pil-pil*

**Assortiment 3 tapas (sup 3€)**  
*( Gilda 2.0 / Txangurro gratin / Txistorra au cider )  
( Gilda 2.0 / gratin crab / Txistorra with cider )*

## Plat principal - Main dishes

**Morceaux de lotte aux crevettes et sauce américaine**  
*Monkfish with prawns and american sauce*

**Riz aux fruits de mer et carpaccio de poulpe**  
*Seafood rice with octopus carpaccio*

**Merlu sauce de persillade et vin blanc avec palourdes**  
*Hake in parsley sauce and white wine with clams*

**Txipirons a l'encre stilo traditionnel**  
*Txipirones en su tinta a la manera tradicional*

**Jarret d'agneau rôtie avec pommes de terre au four**  
*Oven-baked rose-mary style lam*

**Côte de boeuf 1kg pour deux, frites et poivrons rouges du piquillo (sup 8 € par personne)**  
*T-bone steak 1kg for two, with frief potatoes & piquillo peppers (sup 8€ per person)*

## Desserts

**Pâte feuilletée fourrée de crème aux amandes**  
*Puff pastry filled with cream with almonds*

**Assortiment de fromages basques**  
*Assortment of Basque cheeses*

**Tarte au fromage au four avec sorbet de framboise**  
*Cheesecake with raspberry sorbet*

**Coulant de chocolat blanc aux fruits rouges**  
*White chocolate coulant with red berries*

**Pvp 31 €**

**10% TVA COMPRIS / VAT INCLUDED**

