

# MENU Alderdi

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

## Lehenengoak - Primeros

Entsalada errusiarra hegaluze-mendrezkarekin, carasau ogiaren  
Ensaladilla rusa de atún con pan carasau y huevas de trucha

Arrain zopa Donostiarra erara  
Sopa de pescado a la donostiarra

Esne freskoz egindako urdaiazpiko kroketak  
Croquetas cremosas de jamón Iberico

Alderdi baserriko letxuga entsalada  
Ensalada vasca de bonito y guindillas

Rigatoni pasta onddo carbonarekin eta parmesano  
Pasta Rigatoni con carbonara de hongos y parmesano

Salmorejo, uraiazpiko, arrautza eta Ezpeletako piperrekin  
Salmorejo con jamón, huevo y pimienta de Ezpelette

## Bigarrenak - Segundos

Txipirotiak plantxan, perrexil olioarekin eta panaderekin  
Txipirones a la plancha con aceite de peregil y patatas panadera

Bakailao konfitatua tomatea eta piperradarekin (sup 3€)  
Bacalao confitado de Islandia a la Vizcaina con piperrada

Lupia plantxan a la donostiarra okinekin  
Lubina de 350gr horno y a la donostiarra con panaderas

Txahal eta euskaltxerri haragi bolak pobreei  
Albóndigas de ternera y euskaltxerri a lo pobre con patatas paja

Arkume txuletatxoak patata eta pikilloekin  
Txuletilas de cordero plancha con patatas y pimientos de piquillo confitados

## Postreak - Postres

Arroz-esne krematsu tradizionala Tolosako Teja  
Arroz con leche a la vainilla con teja de Tolosa

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

Mandarina eta gin freskagarria  
Refrescante de mandarina y ginebra

Askotariko Euskal gaztak (sup 3€)  
Surtido de quesos vascos con membrillo y nueces

Pvp 25€

10% BEZA BARNE / IVA INCLUID

Ultzamako mamia errea intxaurrekin eta eztiarekin  
Carta de alergenos consulte con nuestros camareros

# MENU *Zahar*

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

## *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 tataki piparrak gazpachoarekin  
Tataki de atún con gazpacho de piparras

Casa Vergarako bakailaorekin betetako piperrak  
Pimientos rellenos de bakalao Casa Vergara

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

Bakailao kokotxa arrautzaztatuak pil pil-ekin  
Kokotxas de bakalao rebozadas con pil-pil

Marinel muskuiluak Txakoli lurrunean  
Mejillones marinera al vapor de Txakoli

## *Bigarrenak - Segundos*

Zapo otarrainxkekin amerikar saltsan  
Popietas de tape con langostinos y 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 arroz zuriarekin  
Txipirones en su tinta a la manera tradicional con arroz blanco

Arkume iztezain errea erromerora panaderekin  
Jarrete de cordero asado en su propio jugo al romero con panaderas

1Kg Rekarte Txuletoia patata 2 pertsonentzat (sup 8€ perts. Bakoitzeko)  
Txuleton Rekarte 1kg para 2 personas con patatas (sup 8€ por pers)

## *Postreak - Postres*

Kojuako Goxua  
Goxua del juanito kojua

Askotariko Euskal gaztak  
Surtido de quesos Vascos con membrillo y nueces

Mandarina eta gin freskagarria  
Refrescante de mandarina y ginebra

Arroz-esne krematsu tradizionala Tolosako Teja  
Arroz con leche a la vainilla con teja de Tolosa

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 35 €

10% BEZA BARNE / IVA INCLUIDO

# MENU *Alderdi*

ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU + PAIN 

APPTIZER + MAIN DISH + DESSERTS + WATER + BREAD 

## *Entrees - Starters*

Salade de macedoine de legumes aux thon, pain carasao et oeufs de truite  
Potato and vegetables salad with tuna, carasau bread and trout roe

Soupe de poisson stilo San Sebastian  
San sebastian style fish stew

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

Salade basque de thon et piment  
Basque salade with tuna and chili

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

Salmorejo au jambon, oeuf et piment d'Expelette  
Salmorejo (tomate soupe) with ham, egg and basque red pepper

## *Plat principal - Main dishes*

Txipirons à la plancha à l'huile de persil et pommes de terrea au four  
Grilled baby squid with parsley oil and baked potatoes

Morue confit avec sauce de tomate et piperade (sup 3 €)  
Cod fish confit with tomato sauce and peppers

Bar grillé stylo San Sebastian avec ponme de terrea au four  
Baked sea bas San Sebastian style with bakers

Boulettes de veau et euskaltxerri avec pomme de terre croustillant  
Veal and porck meatballs with crispy potato

Côtelettes d'agneau grillés, poivrons et frites  
Lamb chops with french fries and red peppers

## *Desserts*

Riz au lait a la vainille aux amandes croustillants  
Vanilla riz with milk and crispy almonds

Lait caillé aux noix et au miel  
Curd with walnuts and honey

Mandarine et gin rafraîchissant  
Tangerin and gin sorbet

Assortiment de fromages basques (sup 3€)  
Assortment of Basque cheeses

Pvp 25 €

10% TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

# MENU *Zakar*

ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU + PAIN   
APPTIZER + MAIN DISH + DESSERTS + WATER + BREAD 

## *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

Tataki de thon avec gazpacho au piment basque  
Tuna tataki with chili pepper gazpacho

Poivrons farcisi à la morue Maison Vergara  
Peppers stuffeds with cod fish House Vergara

Ragôut de legumes fermier et oeuf a 65°  
Farmhouse vegetable stew and egg at 65°

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

Moules mariniere à la vapeur de Txakoli  
Steamed seafood mussels with txakoli

## *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 avec du riz blanc  
Baby squid in its ink in the tradicional way with White rice

Jarret d'agneau rôtie seul joué avec du romarin et pommes de terre au four  
Lamb shank roasted on its own played with Rosemary and potatoes

Côte de boeuf 1kg pour deux avec frites (sup 8 € par personne)  
T-bone steak 1kg for two, with frief potatoes (sup 8 € per person)

## *Desserts Maison*

Goxua "dessert typique basque"  
Typical basque dessert Goxua

Fromages basques aux coings et aux noix  
Basque cheeses with quince and wallnuts

Mandarin et gin rafraîchissant  
Refreshin Tangerine and gin

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

Riz au lait a la vanille aux amandes croustillants  
Vanilla riz with milk and crispy almonds

Pvp 35 €

10% TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

# MENÚ

## *Degustación*

A MESA COMPLETA MIN 2 PERSONAS

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

---

Txipiroiak plantxan, perrexil olioarekin eta panaderekin  
Txipirones a la plancha con aceite de peregil y patatas panadera

---

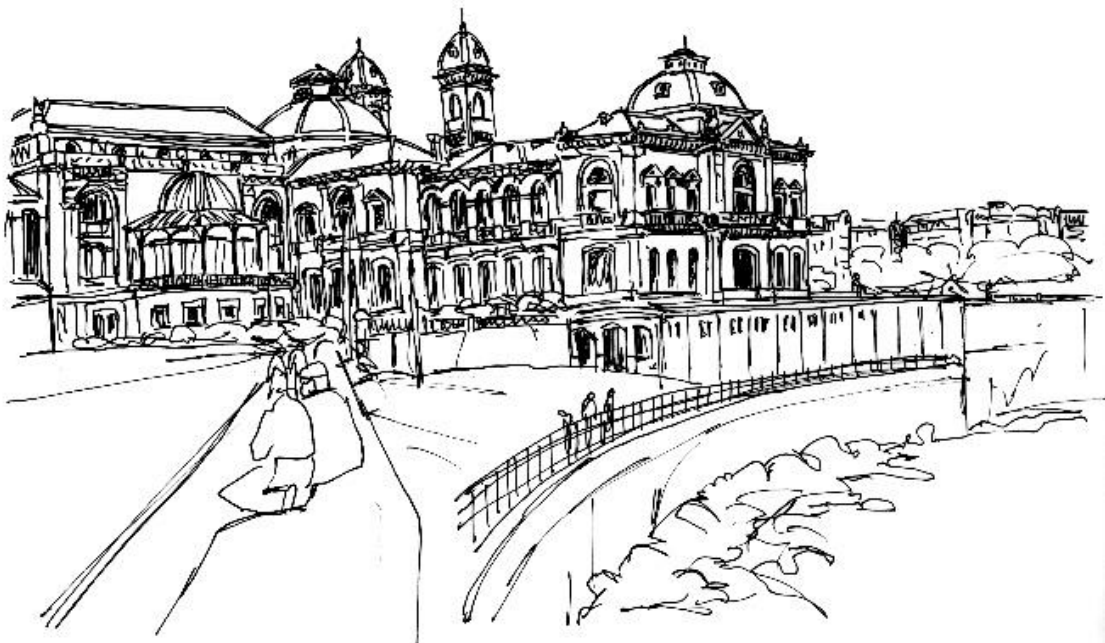
Arkume iztezain errea erromerora panaderekin  
Jarrete de cordero asado en su propio jugo al romero con panaderas

---

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

**Pvp 45 €**

**URA ETA OGIA BARNE / PAN Y AGUA INCLUIDOS**  
**10% BEZA BARNE / IVA INCLUIDO**



# MENÚ

## Degustación - Tasting

TABLE COMPLÈTE MINIMUM DEUX PERSONNE  
FULL TABLE MINIMUM TWO PEOPLE

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

---

Raviolis de perdrix et truffes avec creme de foie  
Partridge and truffle ravioli with foie of duck sauce

---

Txipirons à la plancha à l'huile de persil et pommes de terre au four  
Grilled baby squid with parsley oil and baked potatoes

---

Jarret d'agneau rôti seul joué avec du romarin et pommes de terre au four  
Lamb shank roasted on its own played with Rosemary and potatoes

---

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

Pvp 45 €

PAIN ET EAU COMPRIS / BREAD AND WATER INCLUS  
10% TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

