

# MENU Alderdi

## LABORABLES COMIDAS

MARDI A VENDREDI MIDI – TUESDAY TO FRIDAY LUNCH

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN  
ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU MINERAL + PAIN  
STARTER + MAIN DISH + DESSERTS + WATER + BREAD

### Lehenengoak – primeros – entrées - starters

Entsalada errusiarra hegaluze-mendrezkarekin  
Ensaladilla rusa con ventresca de bonito  
Salade de macedoine de legumes aux thon  
Potato and vegetables salad with tuna

Salmorejo, tomate, pipirrinia eta AOVE-arekin  
Salmorejo con tomate, pipirrina y AOVE  
Soupe de tomate, poivron, oeuf et l'huile d'olive  
"Gazpacho" tomato soup with vegetables and egg

Arrain zopa Donostiarra erara  
Sopa de pescado a la donostiarra  
Soupe de poisson stilo San Sebastian  
San sebastian style fish stew

Urdaiazpiko iberiko kroketak  
Croquetas de jamón ibérico  
Croquettes de jambon ibérique  
Iberian ham croquettes

Rigatoni pasta onddo carbonarekin  
Pasta Rigatoni con carbonara de hongos  
Pâtes Rigatoni aux carbonara de cèpes  
Pasta Rigatoni with mushroom carbonara

### Bigarrenak – segundos – plat principal – main dishes

Txipiroiak plantxan olio erre eta panaderekin  
Txipirones a la plancha con refrito y panaderas  
Txipirons à la plancha et pommes de terre  
Calamar grilled with garlic sauce and roasted potato

Bakailao konfitatua bizkaina piperradarekin  
Bacalao confitado Vizcaina con piperrada  
Morue confit avec sauce de tomate et piperade  
Cod fish confit with tomato sauce and peppers

Izokin papillote erara cruditesekin  
Salmón a la papillote con crudites  
Saumon à la papillote au crudites  
Salmon a la papillote with veggies

Oilasko bularra bi sukaldaritan ontziratuta  
Pechuga de pollo rebozada en dos coccciones  
Poirine de poulet panée de deux cuissons  
Chicken breast battered in two ways

Txahal eta euskaltzerri haragi bolak  
Albóndigas de ternera y euskaltzerri  
Boulettes de veau et euskaltzerri  
Veal and porck meatballs

Arkume txuletatxoak patata eta pikilloekin (sup 3€)  
Txuletilas de cordero con patatas y piquillos  
Côtelettes d'agneau grillés, poivrons et frites (sup 3€)  
Lamb chops with french fries and red peppers

### Postreak – postres - desserts

Urte-sasoiko fruituen zurrakapotea  
Zurracapote de frutas de temporada  
Macedoine de fruits de saison en sauce  
Seasonal fruit salad in sauce

Ultzamako mamia errea intxaurrekin eta eztiarekin  
Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel  
Lait caillé de brebis aux noix et miel  
Sheep curd with walnuts and honey

Marakuia freskagarria  
Refrescante de maracuya  
Fruit de la passion rafraichissant  
Refreshin passion fruit

Askotariko Euskal gaztak (sup 3€)  
Surtido de quesos vascos  
Assortiment de fromages basques (sup 3€)  
Assortment of Basque cheeses

Pvp 18 €

10% BEZA BARNE / IVA INCLUIDO / TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

# MENU Zahar

## SIEMPRE COMIDAS Y CENAS

TOUJOURS MIDI ET SOIR – LUNCH AND DINNER EVERY DAY

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN  
ENTREE + PLAT + DESSERT + EAU MINERAL + PAIN  
STARTER + MAIN DISH + DESSERTS + WATER + BREAD

### Lehenengoak - primeros - entrées - starters

Ganboiak plantxan lima ali-oliarekin  
Gambones a la plancha ali-oli de lima  
Crevettes grillées avec ail-oli de citron vert  
Prawns grilled with lemon and garlic sauce

Pularda rabioliak foie kremarekin  
Raviolis de perdiz y trufa con crema de foie  
Raviolis de perdrix et truffes avec creme de foie  
Partridge and truffle ravioli with foie of duck sauce

Atun gorritzko tatak guacamolarekin  
Tataki de atún rojo con guacamole  
Tataki de thon rouge au guacamole  
Red tuna tataki with guacamole

Urte-sasoiko barazkien menestra eta 42º arrautza  
Menestra de verduras de caserio y huevo a 42º  
Ragout de legumes fermier et oeuf a 42º  
Farmhouse vegetable stew and egg at 42º

Bakailao kokotxa arrautzazatuak saltsa berdean  
Kokotxas de bakalao rebozadas sobre salsa verde  
Kokotxas de morue en pâte sur sauce verte  
Battered cod kokotxas on green sauce

Marinel muskuiluak Txakoli lurrunean  
Mejillones marinera al vapor de Txakoli  
Moules mariniere à la vapeur de Txakoli  
Steamed seafood mussels with txakoli

### Bigarrenak - segundos - plat principal - main dishes

Zapo brotxeta otarrainxkekin amerikar saltsan  
Brocheta de rape con langostinos en salsa americana  
Brochette de lotte aux crevettes et sauce américaine  
Monkfish skewer with prawns and american sauce

Itsaski arroz krematsua olagarro carpaccioarekin  
Arroz meloso de mariscos con carpaccio de pulpo  
Riz aux fruits de mer et carpaccio de poulpe  
Seafood rice with octopus carpaccio

Legatza Euskal eran molusku emultsioarekin  
Merluza a la Vasca con emulsión de Moluscos  
Merlu basque à l'emulsion de mollusque  
Basque hake with mollusk emulsion

Txipiroiak bere tintan era tradizionalen  
Txipirones en su tinta a la manera tradicional  
Txipirons a l'encre stilo traditionnel  
Squid in its own ink in the traditional way

Arkume iztezain errea erromerora panaderekin  
Jarrete de cordero asado al romero con panaderas  
Jarret d'agneau rôti avec pommes de terre au four  
Oven-baked rose-mary style lam

1Kg Rekarte Txuletoia patata eta piperrekin 2rako (sup 8€ perts. Bakoitzeko)  
Txuleton Rekarte 1kg para dos con patatas y pimientos (sup 8€ por persona)  
Côte de boeuf 1kg pour deux, frites et poivrons rouges (sup 8 € par personne)  
T-bone steak 1kg for two, with frief potatoes & piquillo peppers (sup 8€ per person)

### Postreak - postres - Desserts

Pantxineta  
Pantxineta (hojaldre relleno de crema con almendras)  
Pâte feuilletée fourrée de crème aux amandes  
Puff pastry filled with cream with almonds

Askotariko Euskal gaztak  
Surtido de quesos Vascos  
Assortiment de fromages basques  
Assortment of Basque cheeses

Labezko gazta tarta mugurdi sorbetearekin  
Tarta de queso al horno con sorbete de frambuesa  
Tarte de fromage au four avec sorbet de framboise  
Cheesecake with raspberry sorbet

Txokolate zuri coulant baia gorriekin  
Coulant de chocolate blanco con frutos rojos  
Coulant de chocolat blanc aux fruits rouges  
White chocolate coulant with red berries

Pvp 28 €

10% BEZA BARNE / IVA INCLUIDO / TVA COMPRIS / VAT INCLUDED

# Alderdi Zahar

Berrria



### Sukaldeko ordutegia - horario cocina

12:00 - 16:00

19:30 - 22:30

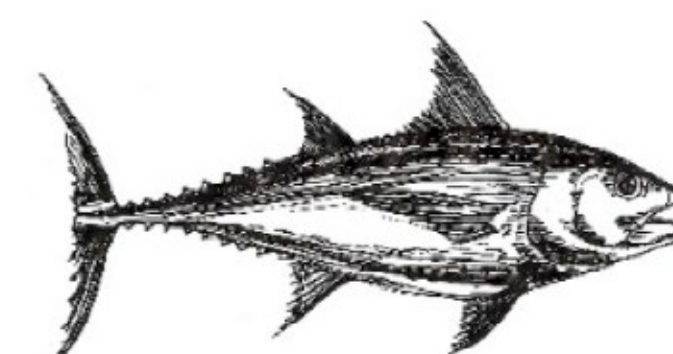
### Ostiral eta larunbatean - viernes y sábados

23:00



RESERVAS AL 943 425 254

[www.alderdizahazar.com](http://www.alderdizahazar.com)



Domingo noche, lunes y martes noche cerrado

Dimanche soir, lundi et mardi soir fermé  
Sunday night, Monday and Tuesday night closed

