

# Alderdi Zahar

Berria

## MENU Alderdi

LUNES A VIERNES MEDIODIA Y NOCHE  
LUNDI A VENDREDI MIDI ET SOIR – MONDAY TO THURSDAY

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

Lehenengoak – primeros – entrees - starters

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

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

Esne freskoz egindako urdaiazpiko kroketak  
Croquetas de jamon elaboradas con leche fresca  
Croquettes maison de jambon elaborées aux lait frais  
Ham croquettes with fresh mil

Alderdi baserriko letxuga entsalada  
Ensalada Alderdi con lechuga de caserío  
Salade de laitue fermière  
Farmhouse lettuce salad

Rigatoni pasta onddo carbonarekin eta parmesano  
Pasta Rigatoni con carbonara de hongos y parmesano  
Pâtes Rigatoni aux carbonara de cêpes et parmesan  
Pasta Rigatoni with parmesan and mushroom parmesan carbonara

Salmorejo Ezpeletako piperrekin  
Salmorejo con pipirrana de pimiento de Ezpelette  
Salmorejo avec poivron d'Ezpelette  
Salmorejo (tomate soupe) with basque red pepper

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 tomatea eta piperradarekin (sup 2€)  
Bacalao confitado Vizcaina con piperrada  
Morue confit avec sauce de tomate et piperade (sup 2€)  
Cod fish confit with tomato sauce and peppers

Izokin papillote erara cruditesekin eta salta tartara  
Salmón a la papillote con crudites y salsa tartara  
Saumon papillote au crudites et sauce tartara  
Salmon a la papillote with veggies and tartar sauce

Txahal eta euskaltxerri haragi bolak patata labean  
Albóndigas de ternera y euskaltxerri con patatas panadera  
Boulettes de veau et euskaltxerri avec pommes de terre au four  
Veal and porck meatballs with baked potato

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

Postreak – postres - desserts

Arroz-esne krematsu tradizionala Tolosako teilarekin  
Arroz con leche a la vainilla con teja de Tolosa  
Riz au lait a la vanille aux amandes croustillants  
Vanilla riz with milk and crispy almonds

Ultzamako mamia errea intxaurrak eta eztiarekin  
Cuajada quemada de Ultzama con nueces y miel  
Lait caillé aux noix et au miel  
Curd with walnuts and honey

Pasio fruta freskagarria  
Refrescante de maracuyá  
Fruit de la passion rafraîchissant  
Refreshin passion fruit

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

Pvp 24 €

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

## MENU Zahar

SIEMPRE COMIDAS Y CENAS  
TOUJOURS MIDI ET SOIR – ALWAYS LUNCH AT DINER

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

Lehenengoak - primeros - entrees - 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

Eper eta trufa 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 guakamolearekin  
Tataki de atún rojo con guacamole  
Tataki de thon rouge au guacamole  
Red tuna tataki with guacamole

Tabla 2 pertsonentzat Guijuelo Iberiar eta gaztarekin  
Tabla para 2 personas con charcutería ibérica D.O Guijuelo y queso  
Assiette de charcuterie Ibérique "Guijuelo" et fromage pour 2 personnes  
Iberian charcuterie for 2 people and cheese

Urte-sasoiko barazkien menestra eta temperatura baxuko arrautza  
Menestra de verduras de caserío y huevo a baja temperatura  
Ragôut de legumes fermier et oeuf a 65º  
Farmhouse vegetable stew and egg at 65º

Bakailao kokotxa arrautzatzatuak eta pil-pil  
Kokotxas de bakalao rebozadas con pil-pil  
Kokotxas de morue en pâte et pil-pil  
Battered cod kokotxas and pil-pil

Sorta 3 pintxo Donostiarrak (sup 3€)  
Surtido de 3 pintxos Donostiarras  
(Gilda 2.0 / Txangurro gratinado / Txistorra a la sidra )  
Assortiment 3 tapas (gilda 2.0 / txangurro gratin / txistorra au cidre) (sup 3€)  
Assortiment 3 pintxos (gilda 2.0 / gratin crab / txistorra with cider)

Bigarrenak - segundos - plat principal - main dishes

Zapo otarrainxkekin amerikar saltsan  
Popietas de rape y langostinos en salsa americana  
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 saltsa berdean txirlekin eta patata labean  
Merluza en salsa verde con almejas y patata panadera  
Merlu basque à l'emulsion de mollusque  
Basque hake with mollusk emulsion

Txipiroiak bere tintan era tradizionalan arroz zuriarekin  
Txipirones en su tinta a la manera tradicional con arroz blanco  
Txipirons a l'encre stilo traditionnel avec du riz blanc  
Baby squid in its ink in the tradicional way with White rice

Arkume iztezain errea erromerora panaderekin  
Jarrete de cordero asado al romero con panaderas  
Jarret d'agneau rôtie 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)

900gr Erreboila labean patata 2rako (sup 5€ perts. Bakoitzeko)  
Rape a la Donostiarra 900 gr "limpio" para 2 con panaderas (sup 5€ por persona)  
Lotte au four 900gr pour 2 avec pommes de terre au four (sup 5€ par personne)  
900gr Baked monkfish for two people with baked potatoes (sup 5€ per person)

Postreak - postres - Desserts

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

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

Gazta tarta mugurdi sorbetearekin / Tarta de queso con sorbete de frambuesa  
Tarte de fromage au four avec sorbet de framboise / Cheesecake with raspberry

Txokolate zuri coulant baia gorriekin / Coulant de chocolate blanco y frutos rojos  
Coulant chocolat blanc au fruits rouges / White chocolat coulant and red berries

Pvp 34 €

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

## MENU Degustación

SIEMPRE COMIDAS Y CENAS  
TOUJOURS MIDI ET SOIR – ALWAYS LUNCH AT DINER

A MESA COMPLETA MIN 2 PERSONAS  
Table complete

Tabla Guijuelo Iberiar eta gaztarekin  
Tabla con charcutería ibérica D.O Guijuelo y queso  
Assiette de charcuterie Ibérique "Guijuelo" et fromage  
Iberian charcuterie for 2 people and cheese

Eper eta trufa 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

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

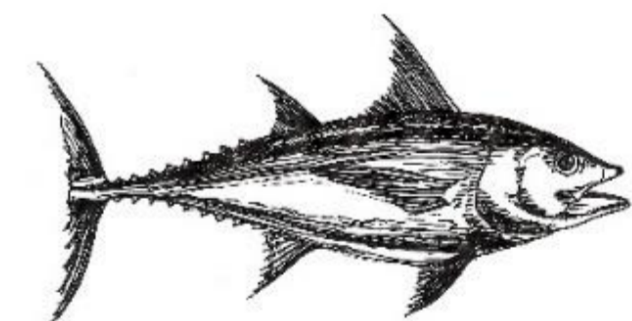
1Kg Rekarte Txuletoia patata eta piperrekin 2rako  
Txuleton Rekarte 1kg para dos con patatas y pimientos  
Côte de boeuf 1kg pour deux, frites et poivrons rouges  
T-bone steak 1kg for two, with frief potatoes & piquillo peppers

Pasio fruta freskagarria eta ginebra  
Refrescante de maracuyá y ginebra  
Fruit de la passion rafraîchissant et gin  
Refreshin passion fruit and gin

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

Pvp 48 €

PAN Y AGUA INCLUIDOS / PAIN ET EAU COMPRIS / BREAD AND WATER INCLUS  
10% BEZA BARNE / IVA INCLUIDO / TVA COMPRIS / VAT INCLUDED



RESERVAS 943 425 254 WWW.ALDERDIZAHAZAR.COM



SUKALDEKO ORDUTEGIA - HORARIO COCINA  
LABORABLES 12:00 - 15:30 / 19:30 - 22:30 JOURS DE LA SEMAINE  
FIN DE SEMANA 12:30 - 16:00 / 19:30 - 23:00 WEEKEND