




**PINTXOS
& BRASA**






www.grupogarrancho.com
+34 943 423 130
reservas@grupogarrancho.com

EGUNEKO MENUA


HASIERAKOAK

Parrilan egindako ahukate tximitxurriarekin 
Behe-tenperaturan egindako arraultza pataten
eta ondeen kremarekin
Bertako babarrunak "sakramentuekin"
Arrain-zopa Donostiako erara
Gure barrako 3 pintxo aukeraketa

PLATER NAGUSIAK

Parrilan egindako bakalaiua tomate saltsarekin 
Bere tintan txipiroiak arroz usaintsuarekin (+2€)
Parrilan egindako barazkiak "romescu" saltsarekin 
Parrilan egindako arkume-txuletak pikiloekin 
Parrilan egindako legatza txirlekin (+5€) 
Txerri sahieskia tenperatura baxuan egina 
entsalada berdearekin

ETXEKO AZKENBURUKOAK

Arroz esnea
Labean egindako gazta tarta
Txokolateko lingotea hur-pralinearekin
Parrilan egindako pinaburua koko zoparekin 




egur-ikatz-parrilan
prestatuta

19,50 € BEZ barne






Ogia, edaria eta azkenburukoa barne

MENÚ DEL DÍA


PRIMEROS PLATOS

Aguacate a la brasa con tximitxurri 
Huevo a baja temperatura con crema
de patata y hongos
Alubias del País con sus "sacramentos"
Sopa de pescado a la donostiarra
Selección de 3 pintxos de la barra

PLATOS PRINCIPALES

Bacalao con salsa de tomate 
Txipirones en su tinta con arroz aromático (+2€)
Verduras a la brasa con romescu 
Txuletilas de cordero con piquillos 
Merluza con refrito de almejas (+ 5€) 
Costilla de cerdo a baja temperatura 
con ensala verde

POSTRES CASEROS

Arroz con leche tradicional
Lingote de chocolate con praliné de avellana
Tarta de queso horneada
Piña a la brasa con sopa de coco 



Cocinados en parrilla
de carbón vegetal

19,50 € IVA Incluido

Pan, bebida, postre incluidos




**PINTXOS
& BRASA**






www.grupogarrancho.com
+34 943 423 130
reservas@grupogarrancho.com

MENU DU JOUR


ENTRÉES

- Avocat grillé au tximitxurri 
- Oeuf à basse température à la crème de pommes de terre et champignons
- Haricots rouges avec leur garniture
- Soupe de poisson façon Donostiarra
- 3 pintxos froids à choisir au bar

PLATS

- Morue grillé à la sauce tomate artisanale 
- Chipirons à la sauce à l'encre et riz aromatique (+2 €)
- Légumes grillés à la sauce romesco 
- Côtelettes d'agneau avec des "Piquillos" 
- Merlu grillée à la sauce des palourdes (+5 €) 
- Côte de porc cuites à basse température avec salade vert 

DESSERTS MAISON

- Riz au lait traditionnelle
- Lingot de chocolat avec praliné noisette
- Tarte au fromage
- Ananas grillé avec soupe à la noix de coco 




Plats cuits dans notre
barbecue au charbon

19,50 € TVA compris






Pain, boisson, dessert compris

DAILY MENU


STARTERS

- Grilled avocado with tximitxurri 
- Low temperature egg with potatoes and mushrooms cream
- Garden fresh beans served with their "sacraments"
- Donostiarra-style fish soup
- 3 assorted cold pintxos of your choice

MAIN COURSES

- Grilled cod with artisan tomato sauce 
- "Txipirones" (Squid) stewed in its own ink with aromatic rice (+2€)
- Grilled vegetables with romesco sauce 
- Lamb cutlets with "piquillo" peppers 
- Grilled hake with clams sauce (+5€) 
- Prok ribes cooked at low temperature with green salad 

HOME MADE DESSERTS

- Traditional style rice pudding
- Chocolate block with hazelnut praline
- Home made cheesecake
- Grilled pineapple with coconut soup 



Dishes cooked in
our charcoal grill

19,50 € VAT Included

Bread, beverage, dessert included