



# Hasteko

## Para empezar

|   |       |
|---|-------|
| <b>Urdaiazpiko iberikoa</b><br>Jamón ibérico   | 22.90 |
| <b>Patatak bi saltsak</b><br>Patatas dos salsas     | 6.50  |
| <b>Ganbak plantxan</b><br>Gambas a la placha   | 18.20 |
| <b>Txibiak marakuiako alioliarekin</b><br>Calamares con alioli de maracuyá     | 11.50 |
| <b>Txipiroiak bi testuretan</b><br>Chipirones en dos texturas    | 12.20 |
| <b>Bakailao tortilla</b><br>Tortilla de bacalao     | 10.90 |
| <b>Olagarroa grillean "la Vera"-ko piperrautsa emultsioarekin</b><br>Polpo al grill con emulsión de pimentón de la Vera     | 22.50 |
| <b>Donostiar entsalada</b><br>(tomatea, mendrezka freskoa, piparra eta tipula morea)<br>Ensalada donostiarra<br>(tomate, ventresca fresca, piparra y cebolla morada)   | 12.50 |
| <b>Entsalada gozoa eta kurruskaria</b><br>(kimuaren nahasketa, ahuntz-gazta, cherry tomatea, tipula karamelizatuko kurruskaria, oilaskoa, ziapea eta eztia)<br>Ensalada dulce y crujiente<br>(mix de brotes, queso de cabra, tomate cherry, crujiente de cebolla caramelizada, pollo, mostaza y miel)    | 14.50 |

**Alergia edo intolerantziaren bat baduzu, jakinarazi zerbitzariari.**  
Si tienes alguna alergia o intolerancia comunícaselo al camarero.



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuets



soja



leche



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



moluscos















azufre y sulfitos



altramuces

# Egilearen arrozak

## Arroces de autor

|   |       |
|---|-------|
| <b>Abakando eta izkiritzak arroza (lehorra edo saldatsua)</b><br>Arroz de bogavante y caravineros (seco o caldosol)    | 29.20 |
| <b>Abakando arroza (lehorra edo saldatsua)</b><br>Arroz de bogavante (seco o caldosol)   | 24.90 |
| <b>Arroz beltza olagarro errearekin</b><br>Arroz negro con Pulpo a la brasa   | 22.80 |
| <b>Itsaski paella</b><br>Paella de marisco    | 17.20 |
| <b>Señoret arroza</b><br>Arroz de señoret      | 15.90 |
| <b>Luma iberiko eta foie arroza</b><br>Arroz de pluma ibérica y foie  | 19.20 |
| <b>Arroza labean Tolosako odolki eta papada iberikoarekin</b><br>Arroz al horno con morcilla de Tolosa y papada ibérica   | 18.20 |
| <b>Fideua</b><br>Fideuá     | 16.70 |

**Galdetu iezaguzu gure sasoiko arrozei buruz.**  
Pregúntanos por nuestros arroces de temporada.

\* Arrozen prezioak laguneko dira  
Arrozak gutxienez 2 lagunentzat dira.

\* Los precios de los arroces son por persona.  
Los arroces son para un mínimo de 2 personas.

**Alergia edo intolerantziaren bat baduzu, jakinarazi zerbizariari.**  
Si tienes alguna alergia o intolerancia comunícaselo al camarero.



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuets



soja



leche



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



moluscos



azufre y sulfitos



altramuces



# Itsasotik eta lurretik

## Del mar y de la tierra

### Zapoa hiru olioerrear

Rape en tres refritos



S.M.

### Erreboila hiru olioerrear

Rodaballo en tres refritos



S.M.

### Arrainek patata panaderakin zerbitzatzen dira.

Los pescados se sirven con patata panadera.

### Behi-azpizuna foie eta pikilo konfitatuekin

Solomillo de vaca con foie y piquillos confitados

19.50

### Txahal-masaila praline-saltsarekin

Carrillera de ternera con salsa praliné



16.50

### Luma-iberikoa albaka-hummusarekin eta fruitu gorriekin

Pluma ibérica con hummus de albahaca y frutos rojos

16.90

### Txuleta haragizko-hanburgesa, labanaz moztua, tipula karamelizatuarekin eta patatekin

Hamburguesa de carne de chuleta cortada a cuchillo con cebolla caramelizada y patatas



14.90

### Premium Txuleta patatak eta pikiloekin

Chuleta premium con patatas y piquillos

45/Kg.



Alergia edo intolerantziaren bat baduzu, jakinarazi zerbitzariari.

Si tienes alguna alergia o intolerancia comunícaselo al camarero.



gluten



crustáceos



huevos



pescado



cacahuets



soja



leche



frutos de cáscara



apio



mostaza



sésamo



moluscos



azufre y sulfitos



altramuces

## Ukitu gozo bat

---

### Un toque dulce

Postre originalak etxean egiten ditugu, mimoz eginda.  
Bereziagoak izan daitezzen, sasoiko produktuak erabiltzen ditugu.  
Galdetu gure langileei eta arritu zaitez gure sorkuntzekin.

Elaboramos en casa postres originales hechos con mimo.  
Para que sean más especiales utilizamos productos de temporada.  
Pregunta a nuestro personal y déjate sorprender por nuestras creaciones.



**APARDUNAK / ESPUMOSOS**

|  |       |
|--|-------|
| André Clouet Grande Réserve ( <i>Pinot Noir</i> ) Champagne                  | 40.00 |
| Mía Freixenet Moscato Blanco ( <i>Moscato</i> ) Penedés                      | 21.00 |
| Alte Rocche Bianche Moscato D'asti ( <i>Moscato</i> ) Piemonte               | 40.00 |
| Peñalba López Cava Brut Nature ( <i>Viura, Chardonnay</i> ) Ribera del Duero | 25.00 |

**TXURIAK / BLANCOS**

|  |       |
|--|-------|
| Minius ( <i>Godello</i> ) Monterrei                                    | 15.00 |
| Ramón Bilbao Early Harvest Verdejo ( <i>Verdejo</i> ) Rueda            | 16.00 |
| Baigorri Blanco Fermentado en Barrica ( <i>Viura, Malvasía</i> ) Rioja | 23.00 |
| Mar de Frades ( <i>Albariño</i> ) Rias Baixas                          | 27.00 |

**GORRIAK / ROSADOS**

|   |       |
|---|-------|
| Ramón Bilbao Early Harvest Rosado ( <i>Tempranillo Blanco, Garnacha</i> ) Rioja | 16.00 |
|---|-------|

**BELTZAK / TINTOS**

|   |       |
|---|-------|
| Cruz de Alba Roble ( <i>Tempranillo</i> ) Ribera del Duero            | 16.00 |
| Ramón Bilbao Crianza ( <i>Tempranillo</i> ) Rioja                     | 16.00 |
| Baigorri Crianza ( <i>Tempranillo y otras</i> ) Rioja                 | 18.00 |
| Luis Cañas Crianza ( <i>Tempranillo y otras</i> ) Rioja               | 19.00 |
| Ramón Bilbao Edición Limitada ( <i>Tempranillo</i> ) Rioja            | 21.00 |
| Baigorri Finca la Canoca ( <i>Tempranillo</i> ) Rioja                 | 26.00 |
| Remelluri Reserva ( <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> ) Rioja    | 32.00 |
| Pago de los Capellanes Crianza ( <i>Tinto Fino</i> ) Ribera del duero | 35.00 |

