



 **GASTRONOMIC OFFER**

 **OFFRE GASTRONOMIQUE**

 **GASTRONOMI ESKAINTZA**

 **CARTA ZUMELTZEGI**

 **MENU ZUMELTZEGI**

 **MENU DEGUSTACION DONOSTIA**

# GASTRONOMIC OFFER

## PREMIUM KITCHEN PINTXOS

The pintxos are real on display. Ask the waiter for those pintxos and we serve you directly from the kitchen.

Shrimp and ham skewer	3.50 €
Monkfish skewer	3.50 €
Squid skewer	3.50 €
Magret skewer	3.50 €
Sirloin steak skewer	5.70 €
Grilled Foe	3.50 €
Iberica cheek sauce	3.90 €
Grilled squid	3.50 €

## RATIONS BAR

Idiazabal Cheese	9.00 €
Ham Croquette	9.00 €
Squids	8.00 €
Eggs with fried potatoes and mushrooms or Txistorra	9.00 €
Octopus	17.0 €
Iberica cheek sauce	17.0 €
"Pil-Pil" Islandia cod	17.0 €
Iberian ham	19.0 €
1/2 Kgr T-Bon with potatoes and peppers	19.0 €
Hake "Kokotxas" with clams	20.0 €

## PINTXOS-RATIONS VEGANS / VEGETARIAN

Mushroom toast	3.20 €
Vegetable skewer in tempura	3.50 €
Mushroom pintxo	2.50 €
Avocado Tripi	2.50 €
"Guernica" Green peppers	8.00 €
"Ibarra" chilli peppers (seasonal)	7.00 €
Potatoe omelette	2.00 €

## SNACKS

Omelette (potato, cod or ham)	4.80€
Vegetal	4.80 €
Squids	4.80 €
Ibrian Ham	4.00 €
Loin	4.00 €
Chicken	4.00 €
Ingredients: Peppers, Bacon, cheese, mushrooms	0.5 €/i



## MENU ZUMELTZEGI

### STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds	11
Warm salad of squid and nuts	14
Donostia fish soup with clams	9
Panache of vegetables from the garden	12
Iberian ham selection "Carrasco"	20
Anchovies in extra virgin olive oil	17
Scrambled eggs with mushrooms and prawns	14
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins	15
Spider crab gratin with seafood sauce	11
Homemade ham croquettes	10

### SEAFOOD AND FISHS

Donostia baked spider crab	18
Icelandic cod with pil-pil sauce	17
Grilled shrimps from huelva	19
Grilled prawns	17
Hake Cogote	19
Grilled hake or Koskera	18
Clams in seaworthy sauce	19
Squid grilled or in its own ink	18
Grilled monkfish	20
Monkfish Medallion stuffed with mushroom	20
Hake "Kokotxas" with clams	23
Grilled wild turbot	21
Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people)	42

### MEATS

Baked suckling lamb	20
Sirloin grilled with oporto sauce	20
Iberian cheeks with mashed potato	16
Iberian "pluma" with potato and onion creams	16
Duck breast with potato strudel and sour sauce	18
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper	16
T-bone steak	43/kg

### HOMEMADE DESSERTS INCLUDED IN MENUS

Lemon sorbet with cava	5
Tiramisu Zumeltzegi	5
Cheese cake	5
Hazelnut and chocolate tart with cream	6
Yogurt cream with raspberry and mango	6
Goxua. Cream, cake, cream and coffee syrup	6
Vanilla ice cream, cream and chocolate	6



## TASTING MENU DONOSTIA

Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins  
Spider crab gratin with seafood sauce  
Monkfish and hake with clams and prawns

Sirloin grilled with oporto sauce  
Homemade desserts from main menu  
Bread and water service included

**Price 35 €**

---



## MENU ZUMELTZEGI

### STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds  
Donostia fish soup with clams  
Crepes crab gratin with seafood sauce  
Panache of vegetables from the garden  
Homemade ham croquettes

Warm salad of squid and nuts (+3 €)  
Scrambled juicy mushrooms and prawns with Puff pastry

Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins (+3 €)  
Iberian ham selection "Carrasco" (+5 €)  
Grilled prawns (+3 €)

### MAIN DISH

Icelandic cod pil-pil made  
Grilled hake or hake "Koskera" made  
Hake Cogote

Squid grilled or Squid in its own black ink  
Grilled wild turbot 500 grs (+5 €)  
Iberian "pluma" with potato and onion creams

Sirloin grilled with oporto sauce or T-bone steak 500 grs (+5 €)  
Baked suckling lamb (+5 €)

Monkfish Medallion stuffed with mushroom (+5 €)  
Duck breast with potato strudel and sour sauce  
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper  
Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people)  
Iberian cheeks with mashed potato

### HOME MADE DESSERTS FROM MAIN MENU

Bread and water service included

**Price 22 € Monday to Friday, except holidays  
Price 27 € Saturdays, Sundays and holidays**



# OFFRE GASTRONOMIQUE

## PINTXOS PREMIUN CUISINE

Les pintxos sont exposés. Demandez au serveur ces pintxos et nous vous servirons directement de la cuisine.

Brochette de crevettes et jambon	3.5 €
Brochette de Lotte	3.5 €
Brochette Squid	3.5 €
Brochette Magret	3.5 €
Brochette surlonge grillées	5.7 €
Foie Fried	3.5 €
Sauce joue Iberica	3.9 €
Calmars grillés	3.5 €

## RATIONS DE BAR

Fromage Idiazabal	9.0 €
Croquettes	9.0 €
Calamare	8.0 €
Les œufs avec pommes de terre et champignons ou txistorra	9.0 €
Poulpe	17.0 €
Sauce joue Iberica	17.0 €
Morue D'Islande à la facón Pil-Pil	17.0 €
Iberian ham	19.0 €
1/2 Kgr Steak de Boeuf	19.0 €
Kokotxas (joues) de colin avec palourdes	20.0 €

## PINTXOS-RATIONS VEGAN / VEGETARIEN

<b>Toast aux champignons</b>	<b>3.2 €</b>
<b>Brochette de légumes au tempura</b>	<b>3.5 €</b>
<b>Pintxo aux champignons</b>	<b>2.5 €</b>
<b>Tripi à l'avocat</b>	<b>2.5 €</b>
<b>Poivrons de "Guernica"</b>	<b>8.0 €</b>
<b>Piments Ibarra (de saison)</b>	<b>7.0 €</b>
<b>Omelette de pommes de terre</b>	<b>2.0 €</b>

## SNACKS

Omelette (de pomme de terre, morue ou jambon)	4.8 €
Vegetal	4.8 €
Calamar	4.8 €
Iberian Jambon	4.0 €
Filet	4.0 €
Poulet	4.0 €
Ingrédients: Poivrons, Bacon, Fromage, Champignons	0.5 €/i

## ENTRÉES

Salade de tomates, thon, poulpe et bourgeons	11
Salade tiède de calmars et fruits secs	14
Soupe de poisson avec de palourdes	9
Panache de légumes du jardin	12
Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"	20
Anchois à l'huile d'olive extra vierge	17
Omelette juteuse aux champignons et crevettes	14
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche	15
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	11
Croquettes de jambon maison	10

## FRUITS DE MER ET POISSONS

Tourteau à la "Sant-Sebastien" (Boeuf de mer)	18
Portion de morue D'Islande à la façon Pil-Pil	17
Crevettes Grillées de Huelva	19
Crevettes grosses grillées	17
Cogote de Merlu	19
Merlu à la Koskera ou grillé	18
Palourdes a la marinière	19
Calamars grillées ou dans leur encre	18
Lotte grillé	20
Médaille de Lotte farcis avec des cèpes	20
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	23
Turbot sauvage grillé	21
Bar sauvage avec frits 1 Kgr (2 personnes)	42

## VIANDES

Agneau de lait au four	20
Filet grillé avec sauce oporto	20
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	16
Plume Ibérique avec purè de pomme de terre	16
Magret de canard avec pommes de terre et sauce aigre	18
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons	16
Steak de Boeuf	43/kgr

## DESSERTS MAISON INCLUS DANS LES MENUS

Sorbe tau citron avec cava	5
Zumeltzegi Tiramisu	5
Tarte au fromage	5
Tarte aux noisettes et chocolat avec crème	6
Crème de yaourt à la framboise et à la mangue	6
Goxua. Crème, génoise, crème et sirop de café	6
Glace vanille, crème et chocolat	6

Service de pain	1
-----------------	---

TVA incluse

## MENU DEGÚSTATION DONOSTIA

Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche Crêpes de tourteau gratinées  
avec sauce aux fruits de mer Lotte et merlu aux palourdes et crevettes  
Filet grillé avec sauce oporto Dessert maison menu principal Service pain et eau inclus

**Prix 35 €**

---

## MENU ZUMELTZEGI

### ENTRANTS

Salade de tomates, thon ventre, le poulpe et les bourgeons Soupe de poisson avec  
palourdes  
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer Salade tiède de calmars et  
fruits secs (+3 €)  
Panache de légumes du jardin  
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche (+3 €) Jamon Ibérique Sélection  
"Carrasco" (+5 €)  
Croquettes de jambon maison Crevettes grosses grillées (+3 €)  
Omelette juteuse aux champignons et crevettes

### PLAT PRINCIPAL

Portion de morue D'Islande à la façon Pil-Pil Merlu à la Koskera ou Merlu grillé  
Cogote de Merlu  
Calamars grillées ou Calamars dans leur encre Turbot sauvage grillé 500 grs (+5 €)  
Filet grillé avec sauce oporto or Steak de Boeuf 500 grs (+5 €) Agneau de lait au four (+5 €)  
Plume Ibérique avec purée de pomme de terre Médaillon de Lotte farcis avec des cêpes  
(+5 €)  
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons Magret de canard avec pommes de  
terre et sauce aigre  
Bar sauvage avec frits 1 Kgr (2 personnes) (+5 €) Joes Iberiques avec puree de pomme de  
terre

### DESSERTS MAISON MENU PRINCIPAL

Service pain et eau inclus

**Prix 22 € Du lundi au vendredi, sauf les jours fériés**

**Prix 27 € Les samedis, dimanches et jours fériés**



# GASTRONOMI ESKAINTZA

## PINTXOS ZUMELTZEGI / ZUMELTZEGI PINTXOAK

Tortilla de patatas/ Patata tortila	2,00€
Tripi de aguacate/ Aguakate tripia	2,50€
Croqueta de Jamón (unidad)/ Urdaizpiko kroketa (unitatea)	2,00€
Jamón, queso y ciruela/ Urdaizpiko, gazta eta arana	2,00€
Huevo de Codorniz, jamón y pimiento/ Galeper arrautzak, urdaizpiko eta piperrekin	2,00€
Pulpo/ Olagarroa	2,00€
Hojaldre de Txistorra/ Txitorra hostopila	2,00€
Anchoa marinada/ Antxoa marinatua	2,00€
Salmón con crema de queso/ Izokina gazta kremarekin	2,00€
Creppes de Txipiron con salsa de hongos/ Txipiroi krepea onddo saltsan	2,50€
Gulas al pil-pil/ Gulak pil-pil erara	2,50€
Setas rellenas de jamon y queso/ Urdaizpiko eta gaztaz betetako perretxikuak	2,50€
Mini Hamburguesa/ Mini hanburgesa	3,00€
Pintxo de champiñon/ Txanpinoi pintxoa	2,50€
Patatas, foie, hongos y queso/ Patatak, foie, onddo eta gazta	3,00€
Tosta de Jamon/ Urdaizpiko tosta	2,50€
Mini bocadillo de Jamón ibérico/ Mini urdaizpiko bokata	2,50€
Bacalao con pimientos/ Bakailaoa piperrekin	3,00€
Bacalao con hongos/ Bakailaoa onddoekin	3,00€
Queso de cabra jamón y tomate/ Ahuntz gazta urdaizpiko eta tomatearekin	3,00€
Queso de cabra con calabacín y bacon/ Ahuntz gazta kalabazin eta hirugiarrarekin	3,00€
Brocheta de gambas y encurtido/ Ganba eta enkurtido brotxeta	3,20€



## SUKALDEKO PREMIUM PINTXOAK

Pintxoak erakusteko dira. Zerbitzariari eskatu nahi dituzun pintxoak etazuzenean sukaldatu eta zerbitzatuko dizkizugu.

Ganba eta urdailazpiko brotxeta	3.50€
Zapo brotxeta	3.50€
Txibi brotxeta	3.50€
Magret brotxeta	3.50€
Azpizun brotxeta	5.70€
Foie plantxan	3.50€
Iberiar masaila plantxan	3.90€
Txipiroia plantxan	3.50€

## TABERNAKO RAZIOAK

Idiazabal gazta	9.00€
Kroketak	9.00€
Txibiai	8.00€
Arrautz hautsiak patata frijitu eta onddo edo txistorrarekin	9.00€
Olagarroa	17.00€
Iberiar masaila saltsan	17.00€
Bakailua pil-pil erara	17.00€
Ezkur-urdailazpiko iberikoa	19.00€
Txuleta erdia patata eta piperrekin	19.00€
Legatz kokotxak txirlekin	20.00€

## PINTXO ETA RAZIO

### BEGETARIANO/BEGANOAK

Perretxiku tosta	3.20€
Tenpuran eginiko barazki brotxeta	3.50€
Txanpinoi pintxoa	2.50€
Aguakate tripia	2.50€
Gernikako piperrak	8.00€
Ibarrako gindilak (sasoian)	7.00€
Patata tortila	2.00€

## OGITARTEKOAK

Tortila (patata, bakailu edo urdailazpikoa)	4.80€
Begetala	4.80€
Txibiai	4.80€
Gijueloko Iberiar urdailazpikoa	4.00€
Xolomoa	4.00€
Oilaskoa	4.00€
Osagaiak : Piperrak, hirugiarra, gazta, perretxikoak	0.50 €/o



# KARTA ZUMELTZEGI

## HASIERAKOAK

Tomate, Mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada	11
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada	<b>14</b>
Arrain-zopa Donostiarra txirlekin	9
Lorategiko barazkiak	12
“Carrasco” aukeraketa urdaiazpiko iberikoa	<b>20</b>
Antxoak oliba oliokin	17
Onddo eta ganba nahaskia ostopiltxoekin	14
Ahate “foie” (mi-cuit) melokotoi, sagar eta mahaspasez	<b>15</b>
Txangurru krepeak otarrain saltsarekin	<b>11</b>
Etxeko urdaiazpiko krocketak	10

## OTARRAIN eta ARRAINAK

Donostiar txangurroa labean	18
Islandiako bakailao takoa pil-pil erara	17
Huelvako ganba freskoak plantxan	19
Otarrainskak plantxan	17
Legatz kokota bere olio frijituaz	<b>19</b>
Legatza “koskera” erara edo plantxan	18
Txirlak marinel erara	19
Txipiroiak plantxan edo beren tintarekin	<b>18</b>
Zapoa plantxan bere olio frijituaz	<b>20</b>
Onddoz betetako zapo medailoia	<b>20</b>
Legatz kokotxak txirlekin	23
Itsasoko erreboiloa plantxan	<b>21</b>
Erroko basati basatiak (2 pertsona)	<b>42</b>

## HARAGIAK

Arkumea labean egina	<b>20</b>
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	<b>20</b>
Iberiar masaila saltsa patata pureakin	<b>16</b>
“Pluma” iberikoa sagar eta tipula pureekin	<b>16</b>
Ahate paparra patata milorri eta saltsa gazi-gozoaz	18
Entrekota onddo saltsan eta piperbeltzarekin	<b>16</b>
Behi zahar txuletoia	<b>43/kgr</b>

## ETXEBIZITZAK MENUAN BARRENAK

Limoizko sorbetea “cava”-rekin	5
Zumeltzegi Tiramisua	5
Gazta tarta	5
Hur eta txokolate tarta natarekin	6
Jogur krema , mango eta marbuesarekin	6
Goxua. Krema, bizkotxoa, krema eta kafe siropea	6
Bainila izozkia, natarekin eta txokolatearekin	6
Ogi zerbitzua	1

## **DONOSTI DASTATZEA MENUA**

Ahate "foie" (mi-cuit) melokotoi, sagar eta mahaspasez Txangurru krepeak otarrain saltsarekin

Zapo eta legatza txirla eta ganbekin Solomillo plancha con salsa de oporto Etxeko menuan postreak

Ogia eta ur zerbitzua barne

**Prezioa 35 €**

---

## **ZUMELTZEGI MENUA**

### **HASIERAKOAK**

Tomate, Mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada Arrain-zopa Donostiarra txirlekin Txangurru krepeak otarrain saltsarekin

Etxeko urdaiazpiko kroketak Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada (+3 €)

Lorategiko barazkiak

Ahate "foie" (mi-cuit) melokotoi, sagar eta mahaspasez (+3 €) "Carrasco" aukeraketa urdaiazpiko iberikoa (+5 €) Otarrainskak plantxan (+3 €)

Onddo eta ganba nahaskia hostopiltxoekin

### **PLATER NAGUSIA**

Islandiako bakailao takoa pil-pil erara Legatza "Koskera" or Legatza plantxan Legatz kokota bere olio frijituaz

Txipiroiak bere tintan or Txipiroiak plantxan ltsasoko erreboiloa plantxan 500 grs (+5 €)

Azpizuna plantxan oporto saltsarekin or Behi zahar txuletoa 500 grs (+5 €) Arkumea labean egina (+5 €)

"Pluma" iberikoa sagar eta tipula pureekin Onddoz betetako zapo medailoia (+5 €)

Entrekota onddo saltsan eta piperbeltzarekin

Ahate paparra patata milorri eta saltsa gazi-gozoaz lberiar masaila saltsa patata pureakin

Erroko basati basatiak 1 Kgr (2 pax) (+5 €)

### **ETXEKO MENUAN POSTREAK**

Ogia eta ur zerbitzua barne

**Prezioa**

**22 € Astelehenetik ostiralera, jaiegunak izan ezik**

**27 € Larunbat, igande eta jaiegunetan**



## CARTA ZUMELTZEGI

### ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	11
Ensalada templada de chipirones y frutos secos	14
Sopa de pescado donostiarra con almejas	9
Panaché de verduras de la huerta	12
Jamón ibérico selección "Carrasco"	20
Anchoas en aceite Virgen extra	17
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrado	14
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas	15
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	11
Croquetas caseras de jamón	10

### MARISCOS y PESCADOS

Txangurro donostiarra al horno (buey de mar)	18
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	17
Gambas frescas de Huelva a la plancha	19
Langostinos a la plancha	17
Cogote de Merluza con refrito	19
Merluza a la koskera o plancha	18
Almejas a la marinera	19
Chipirones a la plancha o en su tinta	18
Lomos de rape a la plancha con refrito	20
Medallón de Rape relleno de hongos	20
Kokotxas de merluza con almejas	23
Rodaballo salvaje a la plancha	21
Lubina Salvaje al horno 1 kgr (2 pax)	42

### CARNES

Cordero lechal al horno	20
Solomillo plancha con salsa de oporto	20
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	16
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	16
Magret de pato con milhojas de patata y salsa agridulce	18
Entrecote con salsa de hongos y pimienta verde	16
Chuletón de vaca vieja	43/kgr

### POSTRES CASEROS INCLUIDOS EN MENUS

Sorbete de limón al cava	5
Tiramisú Zumeltzegi	5
Tarta de queso	5
Tarta de avellana y chocolate con nata	6
Crema de yogurt con frambuesa y mango	6
Goxua. Nata, bizcocho, crema y sirope de cafe	6
Helado de vainilla, nata y chocolate	6

Servicio de pan	1
-----------------	---



## MENU ZUMELTZEGI

### ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos  
Croquetas caseras de jamón  
Sopa de pescado donostiarra con almejas  
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrito  
Ensalada templada de chipirones y frutos secos (+3 €)  
Panaché de verduras de la huerta  
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas (+3 €)  
Jamón ibérico selección "Carrasco" (+5 €)  
Langostinos a la plancha (+3 €)  
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco

### PLATO PRINCIPAL

Taco de bacalao de Islandia al pil-pil  
Merluza a la koskera o a la plancha con pisto de verduras  
Chipirones a la plancha o Chipirones en su tinta  
Cogote de Merluza con refrito  
Carrilleras ibéricas con puré de patata  
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla  
Entrecot con salsa de hongos y pimienta verde  
Magret de pato con milhojas de patata y salsa agridulce  
Rodaballo Salvaje de ración 500 grs (+5 €)  
Solomillo plancha con salsa de oporto o chuleta vaca vieja 500 grs (+5€)  
Cordero lechal al horno (+5 €)  
Lubina Salvaje al horno 1 Kgr 2 pax (+5 €)  
Medallón de Rape relleno de hongos (+5€)

### POSTRES CASEROS DE LA CARTA

Servicio de pan y agua incluidos

**Precio 22 € Lunes a viernes, excepto festivos**  
**Precio 27 € Sabados, domingos y festivos**



## MENU DEGUSTACION DONOSTIA

Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas  
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco  
Rape y merluza con almejas y gambas  
Solomillo a la parrilla con salsa de oporto  
Postres caseros de la carta  
Servicio de pan y agua incluidos

**Precio 35 €**