



SUKALDEKO PREMIUM PINTXOAK

Pintxoak erakusteko dira. Zerbitzariari eskatu nahi dituzun pintxoak eta zuzenean sukaldetik zerbitzatuko dizkizugu.

Ganba eta urdaiazpiko brotxeta	3.9
Sapo brotxeta	3.9
Azpizun brotxeta	6.5
Iberiar masaila saltsan	4.5
Txipiroia plantxan	3.9

TABERNAKO RAZIOAK

Idiazabalgo gazta	11
Krocketak	12
Txibiak	12
Arrautz hautsiak patata frijitu eta ondo edo txistorrarekin	12
Olagarroa	19
“Carrasco” Ezkur-urdaiazpiko iberikoa	23
Antxoak olioan	14

PLATER NAGUSIAK

Iberiko masailak saltsan	19
Zapo-medailoia ondoz betea	22
Legatz kokotxak txirlekin	25
Txangurro-krepe gainerreak itsaski-saltsarekin	13
Bakailaoa pil-pil erara	20
Txipiroiak plantxan	21
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	23
Arkumea labean	22
Txuleta patata eta piperrekin	48€/kgr
Itsasoko lupia labean (2 pertsona)	46
Itsasoko erreboiloa plantxan	50€/kgr

PINTXOAK-RAZIOAK VEGAN / BEGETARIANOAK

Perretxiku Tosta	3.9
Gernikako piperrak	9
Ibarrako langostinoak (sasioan)	8
Patata tortilla	2.2

OGITARTEKOAK

Tortila (patata, bakailaoa edo urdaiazpikoarena)	6
Bejetala	6
Txibiak	9
Solomoa	6
Oilaskoa	6
Txistorra	6
Osagaiak: piperrak, hirugierra, gazta, perretxikuak	0.9/o

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

	BOTELLA	COPA
Rioja Reserva Luis Cañas	39	
Rioja Reserva Viña Tondonia	39	
Rioja Reserva Marqués de Riscal	39	
Rioja Reserva Marqués Riscal 3/8	20	
Rioja Reserva Viña Pomal	32	4.1
Rioja Crianza Muga	29	4
Rioja Crianza Muga 3/8	19	
Rioja Crianza Campillo	22	2.9
Rioja Crianza Luis Cañas	20	2.9
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19	
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12	
Rioja Crianza Piérola	20	2.8
Rioja Crianza Ramón Bilbao	19	2.6
Rioja Crianza Coto	17	2.4
Rioja Crianza Ederra	15	
<hr/>		
Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142	
Ribera Duero Alión Vega Sicilia	85	
Ribera Duero Pago de Carraovejas	49	7
Ribera Duero Jesús Yllerra	37	4
<hr/>		
Castilla y León Pago de la Oliva Coupage	34	
Castilla y León Pago de la Oliva Savia	20	
DO Toro 24 Mozas (DO Toro)	27	
<hr/>		
Txakoli de Autor Lurretik	20	
Txakoli Ameztoy	17	2.3
Sidra de Astigarraga	8	
<hr/>		
Rosado Marqués de Cáceres	16	
Rosado Marqués de Riscal	17	
Rosado Mateus Rosée	15	
Rosado Cresta Rosa	15	
Rosado Castillo Mojadín DO Navarra	15	
<hr/>		
Blanco Marqués de Riscal Verdejo	18	
Blanco Mia Moscato Freixenet	17	2.4
Blanco Martín Codax Albariño	20	2.9
Blanco Rioja Barrica Muga	21	3.2
Blanco Chardonnay Enate	18	2.7
Blanco Godello Pagos de Galir	20	2.9
Cantosán Verdejo	17	2.3
Blanco Castillo de Aza Verdejo	15	
<hr/>		
Champagne Möet & Chandon	50	
Champagne Veuve Clicquot	65	
Cava Anna de Codorniu	18	
Cava Juvé & Camps Familia Benjamín	28	
	8	

IVA incluido / BEZ-a sartuta / VAT Included / TVA Incluse

Restaurante ZUMELTZEGI

—
Donostia



PINTXOS PREMIUN y RACIONES
PREMIUN PINTXOAK eta RAZIOAK
PREMIUN PINTXOS and RATIONS
PINTXOS PREMIUM et RATIONS

PINTXOS PREMIUN COCINA

Los pintxos son de exposición. Solicite al camarero dichos pintxos y le servimos directamente de cocina.

Brocheta de gambas y jamón	3.9
Brocheta de rape	3.9
Brocheta de Solomillo de ternera	6.5
Carrillera Ibérica en salsa	4.5
Chipirón a la plancha	3.9

RACIONES BAR

Queso de Idiazabal	11
Croquetas	12
Calamares	12
Huevos Rotos con patatas fritas y hongos o txistorra	12
Pulpo	19
Jamón ibérico "Carrasco"	23
Boquerones en aceite	14

PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras Ibéricas en salsa	19
Medallón de Rape relleno de hongos	22
Kokotxas de merluza con almejas	25
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	13
Taco de bacalao al pil-pil	20
Chipirones a la plancha	21
Solomillo plancha con salsa de oporto	23
Cordero lechal al horno	22
Chuleta con patatas y pimientos	48€/kgr
Lubina salvaje al horno 1 kgr (2 pax)	46
Rodaballo salvaje a la plancha	50€/kgr

PINTXOS-RACIONES VEGANOS / VEGETARIANOS

Tosta de setas	3.9
Pimientos de Guernica	9
Guindillas de Ibarra (en temporada)	8
Tortilla de patatas	2.2

BOCADILLOS

Tortilla (de patata, bacalao o jamón)	6
Vegetal	6
Calamares	9
Lomo	6
Pollo	6
Txistorra	6
Ingredientes: pimientos, bacon, queso, setas	0.9/i

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	3.9
Brochette de Lotte	3.9
Brochette surlonge grillées	6.5
Sauce joue Iberica	4.5
Calmars grillés	3.9

RATIONS DE BAR

Fromage Idiazabal	11
Croquettes	12
Calamare	12
Les œufs avec pommes de terre et champignons ou txistorra	12
Poulpe	19
Iberian ham "Carrasco"	23
Anchois à l'huile	14

PLATS PRINCIPAUX

Sauce joue Iberica	19
Médailon de Lotte farcis avec des cèpes	22
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	25
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	13
Morue D'Islande à la façon Pil-Pil	20
Calamars grillées	21
Filet grillé avec sauce oporto	23
Agneau de lait au four	22
Steak de Boeuf	48€/kgr
Bar sauvage avec frites 1 Kgr (2 personnes)	46
Turbot sauvage grillé	50€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGAN / VEGETARIEN

Toast aux champignons	3.9
Poivrons de "Guernica"	9
Piments Ibarra (de saison)	8
Omelette de pommes de terre	2.2

SNACKS

Omelette (de pomme de terre, morue ou jambon)	6
Vegetal	6
Calamar	9
Filet	6
Poulet	6
Txistorra	6
Ingredients: poivrons, bacon, fromage, champignons	0.9/i

PREMIUN 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	3.9
Monkfish skewer	3.9
Sirloin steak skewer	6.5
Iberica cheek sauce	4.5
Grilled squid	3.9

RATIONS BAR

Idiazabal Cheese	11
Ham Croquette	12
Squids	12
Eggs with fried potatoes and mushrooms or txistorra	12
Octopus	19
Iberian ham "Carrasco"	23
Anchovies in oil	14

MAIN PLATES

Iberian cheeks in sauce	19
Monkfish Medallion stuffed with mushroom	22
Hake "Kokotxas" with clams	25
Spider crab gratin with seafood sauce	13
"Pil-Pil" Islandia cod	20
Squid grilled	21
Sirloin grilled with oporto sauce	23
Baked suckling lamb	22
T-Bon with potatoes and peppers	48€/kgr
Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people)	46
Grilled wild turbot	50€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGANS / VEGETARIAN

Mushroom toast	3.9
"Guernica" Green peppers	9
"Ibarra" chilli peppers (seasonal)	8
Potato omelette	2.2

SNACKS

Omelette (potato, cod or ham)	6
Vegetal	6
Squids	9
Loin	6
Chicken	6
Txistorra	56
Ingredients: peppers, bacon, cheese, mushrooms	0.9/i