



SUKALDEKO PREMIUM PINTXOAK

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

Ganba eta urdaiazpiko brotxeta	3.8
Sapo brotxeta	3.8
Azpizun brotxeta	5.8
Foie plantxan	3.5
Iberiar masaila saltsan	4.0
Txipiroia plantxan	3.8

TABERNAKO RAZIOAK

Idiazabalgo gazta	10
Kroketak	11
Txibiak	11
Arrautz hautsiak patata frijitu eta onddo edo txistorrarekin	9
Olagarroa	19
"Carrasco" Ezkur-urdaiazpiko iberikoa	22
Antxoak olioan	12

PLATER NAGUSIAK

Iberiko masailak saltsan	17
Zapo-medailoia onddoz betea	21
Legatz kokotxak txirlekin	23
Txangurro-krepe gainerreak itsaski-saltsarekin	12
Bakailaoa pil-pil erara	19
Txipiroiak plantxan	20
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	22
Arkumea labean	21
Txuleta patata eta piperrekin	44€/kgr
Itsasoko lupia labean (2 pertsona)	44
Itsasoko erreboiloa plantxan	48€/kgr

PINTXOAK-RAZIOAK VEGAN / BEGETARIANOAK

Perretxiku Tosta	3.8
Gernikako piperrak	8
Ibarrako langostinoak (sasoian)	7.5
Patata tortilla	2.2

OGITARTEKOAK

Tortila (patata, bakailaoa edo urdaiazpikoarena)	5.2
Bejetala	5.2
Txibiak	8
Solomoa	5.2
Oilaskoa	5.2
Txistorra	5.2

Osagaiak: piperrak, hirugierra, gazta, perretxikuak 0.5/o

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

	BOTELLA	COPA
Rioja Reserva Amaren Luis Cañas	60	
Rioja Reserva Luis Cañas	37	
Rioja Reserva Viña Tondonia	37	
Rioja Reserva Marqués de Riscal	37	
Rioja Reserva Marqués Riscal 3/8	20	
Rioja Reserva Viña Pomal	30	3.9
Rioja Crianza Muga	26	3.6
Rioja Crianza Muga 3/8	19	
Rioja Crianza Campillo	20	2.7
Rioja Crianza Luis Cañas	20	2.7
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19	
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12	
Rioja Crianza Piérola	19	2.6
Rioja Crianza Ramón Bilbao	18	2.5
Rioja Crianza Coto	16	2.2
Rioja Crianza Edera	14	2
<hr/>		
Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142	
Ribera Duero Alión Vega Sicilia	85	
Ribera Duero Pago de Carraovejas	45	6
<hr/>		
Castilla y León Mauro	45	6
Castilla y León Pago de la Oliva Coupage	34	
Castilla y León Pago de la Oliva Savia	20	2.7
DO Toro 24 Mozas (DO Toro)	25	
<hr/>		
Txakoli de Autor Lurretik	19	
Txakoli Ameztoy	16	2.1
Sidra de Astigarraga	7	
<hr/>		
Rosado Marqués de Cáceres	16	
Rosado Marqués de Riscal	17	
Rosado Mateus Rosée	15	
Rosado Cresta Rosa	15	
Rosado Castillo Mojadín DO Navarra	14	
<hr/>		
Blanco Marqués de Riscal Verdejo	17	
Blanco Mia Moscato Freixenet	15	2.2
Blanco Martín Codax Albariño	19	2.7
Blanco Rioja Barrica Muga	19	2.9
Blanco Chardonnay Mojadín	15	2.2
Blanco Chardonnay Enate	17	2.4
Blanco Godello Pagos de Galir	19	2.6
Cantosán Verdejo	15	2
Blanco Castillo de Aza Verdejo	14	
<hr/>		
Champagne Möet & Chandon	48	
Champagne Veuve Clicquot	48	
Cava Anna de Codorniu	18	
Cava Juvé & Camps Familia	25	
Benjamín	7	

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	3.8
Brocheta de rape	3.8
Brocheta de Solomillo de ternera	5.8
Foie a la plancha	3.5
Carrillera Ibérica en salsa	4.0
Chipirón a la plancha	3.8

RACIONES BAR

Queso de Idiazabal	10
Croquetas	11
Calamares	11
Huevos Rotos con patatas fritas y hongos o txistorra	9
Pulpo	19
Jamón ibérico "Carrasco"	22
Boquerones en aceite	12

PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras Ibéricas en salsa	17
Medallón de Rape relleno de hongos	21
Kokotxas de merluza con almejas	23
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	12
Taco de bacalao al pil-pil	19
Chipirones a la plancha	20
Solomillo plancha con salsa de oporto	22
Cordero lechal al horno	21
Chuleta con patatas y pimientos	44€/kgr
Lubina salvaje al horno 1 kgr (2 pax)	44
Rodaballo salvaje a la plancha	48€/kgr

PINTXOS-RACIONES VEGANOS / VEGETARIANOS

Tosta de setas	3.8
Pimientos de Guernica	8
Guindillas de Ibarra (en temporada)	7.5
Tortilla de patatas	2.2

BOCADILLOS

Tortilla (de patata, bacalao o jamón)	5.2
Vegetal	5.2
Calamares	8
Lomo	5.2
Pollo	5.2
Txistorra	5.2

Ingredientes: pimientos, bacon, queso, setas 0.5/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	3.8
Brochette de Lotte	3.8
Brochette surlonge grillées	5.8
Foie Fried	3.5
Sauce joue Iberica	4.0
Calmars grillés	3.8

RATIONS DE BAR

Fromage Idiazabal	10
Croquettes	11
Calamare	11
Les œufs avec pommes de terre et champignons ou txistorra	9
Poulpe	19
Iberian ham "Carrasco"	22
Anchois à l'huile	12

PLATS PRINCIPAUX

Sauce joue Iberica	17
Médaille de Lotte farcis avec des cèpes	21
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	23
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	12
Morue D'Islande à la façon Pil-Pil	19
Calamars grillées	20
Filet grillé avec sauce oporto	22
Agneau de lait au four	21
Steak de Boeuf	44€/kgr
Bar sauvage avec frits 1 Kgr (2 personnes)	44
Turbot sauvage grillé	48€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGAN / VEGETARIEN

Toast aux champignons	3.8
Poivrons de "Guernica"	8
Piments Ibarra (de saison)	7.5
Omelette de pommes de terre	2.2

SNACKS

Omelette (de pomme de terre, morue ou jambon)	5.2
Vegetal	5.2
Calamar	8
Filet	5.2
Poulet	5.2
Txistorra	5.2

Ingredients: poivrons, bacon, fromage, champignons 0.5/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	3.8
Monkfish skewer	3.8
Sirloin steak skewer	5.8
Grilled Foie	3.5
Iberica cheek sauce	4.0
Grilled squid	3.8

RATIONS BAR

Idiazabal Cheese	10
Ham Croquette	11
Squids	11
Eggs with fried potatoes and mushrooms or txistorra	9
Octopus	19
Iberian ham "Carrasco"	22
Anchovies in oil	12

MAIN PLATES

Iberian cheeks in sauce	17
Monkfish Medallion stuffed with mushroom	21
Hake "Kokotxas" with clams	23
Spider crab gratin with seafood sauce	12
"Pil-Pil" Islandia cod	19
Squid grilled	20
Sirloin grilled with oporto sauce	22
Baked suckling lamb	21
T-Bon with potatoes and peppers	44€/kgr
Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people)	44
Grilled wild turbot	48€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGANS / VEGETARIAN

Mushroom toast	3.8
"Guernica" Green peppers	8
"Ibarra" chilli peppers (seasonal)	7.5
Potato omelette	2.2

SNACKS

Omelette (potato, cod or ham)	5.2
Vegetal	5.2
Squids	8
Loin	5.2
Chicken	5.2
Txistorra	5.2

Ingredients: peppers, bacon, cheese, mushrooms 0.5/i