



SUKALDEKO PREMIUM PINTXOAK

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

Ganba eta urdaiazpiko brotxeta	4
Sapo brotxeta	4
Azpizun brotxeta	6.8
Iberiar masaila saltsan	4.5
Txipiroia plantxan	4

TABERNAKO RAZIOAK

Idiazbalgo gazta	11
Patata pikanteak	8
Kroketak	13
Txibiak	13
Arrautz hautsiak patata frijitu eta onddo edo txistorrarekin	13
Olagarroa	20
“Carrasco” Ezkur-urdaiazpiko iberikoa	23
Antxoak olioan	14

PLATER NAGUSIAK

Iberiko masailak saltsan	19
Legatza plantxan txangurroarekin	24
Legatz kokotxak txirlekin	26
Txangurro-krepe gainerreak itsaski-saltsarekin	15
Bakailaoa pil-pil erara	21
Txipiroiak plantxan	21
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	24
Arkumea labean	22
Txuleta patata eta piperrekin	50€/kgr
Legatz kokotea edo legatzaren buztana bere olio errearekin (2 pertsona)	44
Itsasoko erreboiloa plantxan	58€/kgr

PINTXOAK-RAZIOAK VEGAN / BEGETARIANOAK

Perretxiku Tosta	4
Gernikako piperrak	9
Ibarrako langostinoak (sasoian)	8
Patata tortilla	2.2

OGITARTEKOAK

Tortila (patata, bakailaoa edo urdaiazpikoarena)	7
Bejetala	7
Txibiak	9
Solomoa	7
Zumeltzegi (oilaskoa, tipula karamelizatua eta hirugiharra)	9
Txistorra	7

Osagaiak: piperrak, hirugiarra, gazta, perretxikuak 0.9/o

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

	BOTELLA	COPA
Rioja Reserva Muga Selección	49	7
Rioja Reserva Luis Cañas	40	
Rioja Reserva Marqués de Riscal	40	
Rioja Reserva Marqués Riscal 3/8	20	
Rioja Reserva Viña Pomal	34	4.4
Rioja Crianza Muga	31	4.2
Rioja Crianza Muga 3/8	19	
Rioja Crianza Campillo	24	3.2
Rioja Crianza Luis Cañas	21	3.0
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	2.7
Rioja Crianza Coto	17	2.5
Rioja Crianza Ederra	15	
<hr/>		
Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	165	
Ribera Duero Alión Vega Sicilia	103	
Ribera Duero Pago de Carraovejas	49	7
Ribera Duero Jesús Yllerra	35	4.3
<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	21	
Txakoli Ameztoy	17	2.5
Sidra de Astigarraga	8	
<hr/>		
Rosado Marqués de Cáceres	17	
Rosado Marqués de Riscal	17	
Rosado Mateus Rosée	16	
Rosado Cresta Rosa	16	
Rosado Castillo Mojardín DO Navarra	15	
<hr/>		
Blanco Marqués de Riscal Verdejo	18	
Blanco Mia Moscato Freixenet	17	2.4
Blanco Martín Codax Albariño	20	3.0
Blanco Rioja Barrica Muga	21	3.4
Blanco Chardonnay Enate	18	2.7
Blanco Godello Pagos de Galir	20	3.0
Blanco Verdejo Quintaluna (Carraovejas)	21	
Cantosán Verdejo	17	2.4
Blanco Castillo de Aza Verdejo	15	
<hr/>		
Champagne Möet & Chandon	52	
Champagne Veuve Clicquot	65	
Cava Anna de Codorniu	18	
Cava Juvé & Camps Familia	30	
Benjamín	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	4
Brocheta de rape	4
Brocheta de Solomillo de ternera	6.8
Carrillera Ibérica en salsa	4.5
Chipirón a la plancha	4

RACIONES BAR

Queso de Idiazabal	11
Patatas Bravas	8
Croquetas	13
Calamares	13
Huevos Rotos con patatas fritas y hongos o txistorra	13
Pulpo	20
Jamón ibérico "Carrasco"	23
Boquerones en aceite	14

PLATOS PRINCIPALES

Carrilleras Ibéricas en salsa	19
Merluza a la plancha con txangurro	24
Kokotxas de merluza con almejas	26
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	15
Taco de bacalao al pil-pil	21
Chipirones a la plancha	21
Solomillo plancha con salsa de oporto	24
Cordero lechal al horno	22
Chuleta con patatas y pimientos	50€/kgr
Cogote o cola de Merluza con refrito (2 pax)	44
Rodaballo salvaje a la plancha	58€/kgr

PINTXOS-RACIONES VEGANOS / VEGETARIANOS

Tosta de setas	4
Pimientos de Guernica	9
Guindillas de Ibarra (en temporada)	8
Tortilla de patatas	2.2

BOCADILLOS

Tortilla (de patata, bacalao o jamón)	7
Vegetal	7
Calamares	9
Lomo	7
Zumeltzegi (pollo, cebolla caramelizada, bacon)	9
Txistorra	7
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	4
Brochette de Lotte	4
Brochette surlonge grillées	6.8
Sauce joue Iberica	4.5
Calmars grillés	4

RATIONS DE BAR

Fromage Idiazabal	11
Patates Bravas	8
Croquettes	13
Calamare	13
Les œufs avec pommes de terre et champignons ou txistorra	13
Poulpe	20
Iberian ham "Carrasco"	23
Anchois à l'huile	14

PLATS PRINCIPAUX

Sauce joue Iberica	19
Merlu Grillè avec tourteau	24
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	26
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	15
Morue D'Islande à la facón Pil-Pil	21
Calamars grillées	21
Filet grillé avec sauce oporto	24
Agneau de lait au four	22
Steak de Boeuf	50€/kgr
Cogote du merlu grillè ou colin du merlu Grillè (2 personnes)	44
Turbot sauvage grillè	58€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGAN / VEGETARIEN

Toast aux champignons	4
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)	7
Vegetal	7
Calamar	9
Filet	7
Zumeltzegi (poulet, oignon caramélisé et bacon)	9
Txistorra	7
Ingédients: 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	4
Monkfish skewer	4
Sirloin steak skewer	6.8
Iberica cheek sauce	4.5
Grilled squid	4

RATIONS BAR

Idiazabal Cheese	11
Spicy Potatoes	8
Ham Croquette	13
Squids	13
Eggs with fried potatoes and mushrooms or txistorra	13
Octopus	20
Iberian ham "Carrasco"	23
Anchovies in oil	14

MAIN PLATES

Iberian cheeks in sauce	19
Grilled hake with spider crab	24
Hake "Kokotxas" with clams	26
Spider crab gratin with seafood sauce	15
"Pil-Pil" Islandia cod	21
Squid grilled	21
Sirloin grilled with oporto sauce	24
Baked suckling lamb	22
T-Bon with potatoes and peppers	50€/kgr
Grilled Hake "cogote" or Hake tail (2 people)	44
Grilled wild turbot	58€/kgr

PINTXOS-RATIONS VEGANS / VEGETARIAN

Mushroom toast	4
"Guernica" Green peppers	9
"Ibarra" chilli peppers (seasonal)	8
Potato omelette	2.2

SNACKS

Omelette (potato, cod or ham)	7
Vegetal	7
Squids	9
Loin	7
Zumeltzegi (chicken, caramelized onion and bacon)	9
Txistorra	7
Ingredients: peppers, bacon, cheese, mushrooms	0.9/i