

CARTA

ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	14 €
Ensalada templada de chipirones y frutos secos	16 €
Sopa de pescado donostiarra con almejas	9 €
Menestra de verduras con huevo escalfado	11 €
Jamón ibérico selección "Carrasco"	23 €
Anchoas en aceite Virgen extra	19 €
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrito	15 €
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas	17 €
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	13 €
Croquetas caseras de jamón	13 €

MARISCOS y PESCADOS

Txangurro a la donostiarra al horno (buey de mar)	20 €
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	20 €
Gambas frescas de Huelva a la plancha	20 €
Langostinos a la plancha	18 €
Cogote de merluza con refrito	22 €
Merluza a la koskera o plancha	20 €
Almejas a la marinera	20 €
Chipirones a la plancha o en su tinta	21 €
Lomos de rape a la plancha con refrito	22 €
Medallón de rape relleno de hongos	22 €
Kokotxas de merluza con almejas	25 €
Rodaballo salvaje a la plancha	50 €/kg
Lubina salvaje al horno 1 kg (2 pax)	46 €

CARNES

Cordero lechal al horno	22 €
Solomillo a la plancha con salsa de oporto	23 €
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	19 €
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	20 €
Entrecot con salsa de hongos y pimienta verde	19 €
Chuletón de vaca vieja	48 €/kg

POSTRES CASEROS (Incluidos en menús)

Sorbete de limón al cava	6 €
Tiramisú Zumeltzegi	6 €
Tarta de queso	6 €
Mousse de chocolate con nata	6 €
Crema de yogurt con frambuesa y mango	6 €
Goxua. Nata, bizcocho, crema y sirope de café	7 €
Servicio de pan	1,5 €

Precios IVA Incluido

MENU DEGUSTACIÓN DONOSTIA

Mesa completa • Todos los platos

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 40 € IVA Incluido

MENÚ 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€)
 Menestra de verduras con huevo escalfado
 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
 Rodaballo Salvaje de ración (+5€)
 Solomillo plancha con salsa de oporto o Chuleta vaca vieja 500 grs (+5€)
 Cordero lechal al horno (+5€)
 Lubina Salvaje al horno 1 Kg 2 pax (+5€)
 Medallón de Rape relleno de hongos (+5€)

POSTRES CASEROS DE LA CARTA

Servicio de pan y agua incluidos

Precio 27 € IVA Incluido

(Mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

Precio 33 € IVA Incluido

(Noches, sábados, domingos y festivos)

KARTA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kuku entsalada	14 €
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela	16 €
Arrain-zopa donostiar erara txirlekin	9 €
Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin	11 €
“Carrasco” urdaiazpiko iberikoa	23 €
Antxoak oliba olioarekin	19 €
Onddo- eta ganba-nahaskia ostopiltxoekin	15 €
Ahate “foie” (mi-cuit) sagar-purearekin, melokotoia eta mahaspasak	17 €
Txangurru-krepeak otarrain saltsarekin	13 €
Etxeko urdaiazpiko-kroketak	13 €

ITSASKIAK eta ARRAINAK

Txangurroa donostiar erara labean (buia)	20 €
Islandiako bakailao takoa pil-pil erara	20 €
Huelvako ganba freskoak plantxan	20 €
Otarraiskak plantxan	18 €
Legatz kokotea bere olio errearekin	22 €
Legatza “koskera” erara edo plantxan	20 €
Txirlak marinel erara	20 €
Txipiroiak plantxan edo bere tintan	21 €
Zapoa platxan bere olio errearekin	22 €
Onddoz betetako zapo medailoia	22 €
Legatz kokotxak txirlekin	25 €
Itsasoko erreboiloa plantxan	50 €/kg
Lupia basatia labean erreta 1Kg. (2 pertsona)	46 €

HARAGIAK

Arkumea labean erreta	22 €
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	23 €
Iberiar masaila patata purearekin	19 €
“Pluma” iberikoa sagar eta tipula pureekin	20 €
Entrekota onddo-saltsarekin eta piperbeltzarekin	19 €
Behi zahar txuletoa	48 €/kg

ETXEKO POSTREAK (Menuan barne)

Limoizko-sorbetea cavarekin	6 €
Zumeltzegi Tiramisua	6 €
Gazta-tarta	6 €
Txokolate-moussea esne-gainarekin	6 €
Yogurt-krema, mugurdi eta mangoarekin	6 €
Goxua. Esne-gaina, bizkotxoa, krema eta kafe-ziropea	7 €
Ogi zerbitzua	1,5 €

BEZ barne

DONOSTIA DASTATZEKO MENUA

Mahai osoa • Plater guztiak

Ahate “foie” (mi-cuit) melokotoi, sagar eta mahaspasekin Txangurru-krepeak otarrain saltsarekin Zapoa eta legatza txirlekin eta ganbekin Azpizuna plantxan oporto saltsarekin Kartako etxeko postreak Ogia eta ur zerbitzua barne
--

Prezioa 40 € BEZ barne

ZUMELTZEGI MENUA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kuku entsalada Arrain-zopa donostiar erara txirlekin Txangurru-krepeak itsaski-saltsarekin Etxeko urdaiazpiko-kroketak Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela (+3€) Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin “Carrasco” urdaiazpiko iberikoa (+5€) Otarraiskak plantxan (+3€) Onddo- eta ganba-nahaskia hostopiltxoekin

PLATER NAGUSIA

Islandiako bakailao takoa pil-pil erara Legatza “Koskera” erara edo plantxan barazki-pistoarekin Txipiroiak plantxan edo Txipiroiak bere tintan Legatz-kokotea bere olio errearekin Iberiar masailak patata-purearekin “Pluma” iberikoa sagar eta tipula pureekin Entrekota onddo-saltsarekin eta piperbeltzarekin Ahate-paparra patata milorri eta saltsa gazi-gozaarekin Anoako itsasoko erreboiloa plantxan (+5€) Azpizuna plantxan oporto saltsarekin edo Behi-txuleta zaharra 500 gr. (+5€) Arkumea labean erreta (+5€) Lupia basatia labean erreta 1Kg. 2 pertsona (+5€) Zapo-medailoia, onddoz betea (+5€)

KARTAKO ETXEKO POSTREAK

Ogia eta ur zerbitzua barne

Prezioa 27 € BEZ barne

(Eguerditan, astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik)

Prezioa 33 € BEZ barne

(Gauak, larunbatak, igandeak eta jaiegunak)

MENU

STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds	14 €
Warm salad of squid and nuts	16 €
Donostia fish soup with clams	9 €
Vegetable stew with poached egg	11 €
Iberian ham selection "Carrasco"	23 €
Anchovies in extra virgin olive oil	19 €
Scrambled eggs with mushrooms and prawns	15 €
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins	17 €
Spider crab gratin with seafood sauce	13 €
Homemade ham croquettes	13 €

SEAFOOD AND FISH

Donostia baked spider crab	20 €
Icelandic cod with pil-pil sauce	20 €
Grilled shrimps from huelva	20 €
Grilled prawns	18 €
Hake Cogote	22 €
Grilled hake or Koskera	20 €
Clams in seaworthy sauce	20 €
Squid grilled or in its own ink	21 €
Monfisk loins with vegetables	22 €
Monkfish Medallion stuffed with mushrooms	22 €
Hake "Kokotxas" with clams	25 €
Grilled wild turbot	50 €/kg
Wild sea bass with refried 1 kg. (2 people)	46 €

MEATS

Baked suckling lamb	22 €
Sirloin grilled with oporto sauce	23 €
Iberian cheeks with mashed potato	19 €
Iberian "pluma" with potato and onion creams	20 €
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper	19 €
T-bone steak	48 €/kg

HOMEMADE DESSERTS (Included in menus)

Lemon sorbet with cava	6 €
Tiramisu Zumeltzegi	6 €
Cheese cake	6 €
Chocolate mousse with cream	6 €
Yogurt cream with raspberry and mango	6 €
Goxua. Cream, cake, custard and coffee syrup	7 €
Bread service	1,5 €

Prices VAT included

TASTING MENU DONOSTIA

Complete table • All plates

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 40 € VAT Included

MENU ZUMELTZEGI

STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds
 Donostia fish soup with clams
 Crepes crab gratin with seafood sauce
 Vegetable stew with poached egg
 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 (+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 €)
 Grilled steak with mushroom sauce and green pepper
 Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people) (+5 €)
 Iberian cheeks with mashed potato

HOMEMADE DESSERTS FROM MAIN MENU

Bread and water service included

Price 27 € VAT included

(Monday to Friday noon, except holidays)

Price 33 € VAT included

(Nights, Saturdays, Sundays and Holidays)

CARTA ENTRÉES

Salade de tomates, thon, poulpe et bourgeons	14 €
Salade tiède de calmars et fruits secs	16 €
Soupe de poisson avec de palourdes	9 €
Ragoût de légumes à l'œuf poché	11 €
Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"	23 €
Anchois à l'huile d'olive extra vierge	19 €
Omelette juteuse aux champignons et crevettes	15 €
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche	17 €
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	13 €
Croquettes de jambon maison	13 €

FRUITS DE MER ET POISSONS

Tourteau à la "Sant-Sebastien" (Boeuf de mer)	20 €
Portion de morue D'Islande à la façon Pil-Pil	20 €
Crevettes Grillées de Huelva	20 €
Crevettes grosses grillées	18 €
Cogote de Merlu	22 €
Merlu à la Koskera ou grillé	20 €
Palourdes a la marinière	20 €
Calamars grillées ou dans leur encre	21 €
Longes de lotte grille avec legumes	22 €
Médailon de Lotte farcis avec des cêpes	22 €
Kokotxas (joues) de colin avec palourdes	25 €
Turbot sauvage grillé	50 €/kg
Bar sauvage avec frits 1kg (2 personnes)	46 €

VIANDES

Agneau de lait au four	22 €
Filet grillé avec sauce oporto	23 €
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	19 €
Plume Ibérique avec purè de pomme de terre	20 €
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons	19 €
Steak de Boeuf	48 €/kg

DESSERTS MAISON (Inclus dans les menus)

Sorbe tau citron avec cava	6 €
Zumeltzegi Tiramisu	6 €
Tarte au fromage	6 €
Mousse au chocolat à la crème	6 €
Crème de yaourt à la framboise et à la mangue	6 €
Goxua. Nata, génoise, crème et sirop de café	7 €
Service de pain	1,5 €

TVA incluse

MENU DEGÚSTATION DONOSTIA Tableau complet • Tous les plats

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 incluse

Prix 40 € TVA Incluse

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 €)
 Ragoût de légumes à l'œuf poché
 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 (+5 €)
 Filet grillé avec sauce oporto or Steak de Boeuf 500 grs (+5 €)
 Agneau de lait au four (+5 €)
 Plume Ibérique avec purè de pomme de terre
 Médailon de Lotte farcis avec des cêpes (+5 €)
 Entrecôte grillée avec sauce aux champignons
 Bar sauvage avec frits 1 Kgr (2 personnes) (+5 €)
 Joues Iberiques avec pure de pomme de terre

DESSERTS MAISON MENU PRINCIPAL

Service pain et eau incluse

Prix 27 € TVA incluse

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

Prix 33 € TVA incluse

(Nuits, samedis, dimanches et jours fériés)