

CARTA

ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	12 €
Ensalada templada de chipirones y frutos secos	14 €
Sopa de pescado donostiarra con almejas	9 €
Menestra de verduras con huevo escalfado	11 €
Jamón ibérico selección "Carrasco"	22 €
Anchoas en aceite Virgen extra	18 €
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrito	14 €
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas	16 €
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	12 €
Croquetas caseras de jamón	12 €

MARISCOS y PESCADOS

Txangurro a la donostiarra al horno (buey de mar)	19 €
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	19 €
Gambas frescas de Huelva a la plancha	19 €
Langostinos a la plancha	17 €
Cogote de merluza con refrito	20 €
Merluza a la koskera o plancha	19 €
Almejas a la marinera	19 €
Chipirones a la plancha o en su tinta	20 €
Lomos de rape a la plancha con refrito	21 €
Medallón de rape relleno de hongos	21 €
Kokotxas de merluza con almejas	23 €
Rodaballo salvaje a la plancha	48 €/kg
Lubina salvaje al horno 1 kg (2 pax)	44 €

CARNES

Cordero lechal al horno	21 €
Solomillo a la plancha con salsa de oporto	22 €
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	17 €
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	18 €
Entrecot con salsa de hongos y pimienta verde	17 €
Chuletón de vaca vieja	44 €/kg

POSTRES CASEROS (Incluidos en menús)

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

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 39 € 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 26 € IVA Incluido

(Mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

Precio 32 € IVA Incluido

(Noches, sábados, domingos y festivos)

KARTA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kuku entsalada	12 €
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela	14 €
Arrain-zopa donostiar erara txirlekin	9 €
Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin	11 €
"Carrasco" urdaiazpiko iberikoa	22 €
Antxoak oliba olioarekin	18 €
Onddo- eta ganba-nahaskia ostopiltxoekin	14 €
Ahate "foie" (mi-cuit) sagar-purearekin, melokotoia eta mahaspasak	16 €
Txangurru-krepeak otarrain saltsarekin	12 €
Etxeko urdaiazpiko-kroketak	12 €

ITSASKIAK eta ARRAINAK

Txangurroa donostiar erara labean (buia)	19 €
Islandiako bakailao takoa pil-pil erara	19 €
Huelvako ganba freskoak plantxan	19 €
Otarraiskak plantxan	17 €
Legatz kokotea bere olio errearekin	20 €
Legatza "koskera" erara edo plantxan	19 €
Txirlak marinel erara	19 €
Txipiroiak plantxan edo bere tintan	20 €
Zapoa platxan bere olio errearekin	21 €
Onddoz betetako zapo medailoia	21 €
Legatz kokotxak txirlekin	23 €
Itsasoko erreboiloa plantxan	48 €/kg
Lupia basatia labean erreta 1Kg. (2 pertsona)	44 €

HARAGIAK

Arkumea labean erreta	21 €
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	22 €
Iberiar masaila patata purearekin	17 €
"Pluma" iberikoa sagar eta tipula pureekin	18 €
Entrekota onddo-saltsarekin eta piperbeltzarekin	17 €
Behi zahar txuletoa	44 €/kg

ETXEKO POSTREAK (Menuan barne)

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

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 39 € 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 26 € BEZ barne

(Eguerditan, astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik)

Prezioa 32 € BEZ barne

(Gauak, larunbatak, igandeak eta jaiegunak)

MENU

STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds	12 €
Warm salad of squid and nuts	14 €
Donostia fish soup with clams	9 €
Vegetable stew with poached egg	11 €
Iberian ham selection "Carrasco"	22 €
Anchovies in extra virgin olive oil	18 €
Scrambled eggs with mushrooms and prawns	14 €
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins	16 €
Spider crab gratin with seafood sauce	12 €
Homemade ham croquettes	12 €

SEAFOOD AND FISH

Donostia baked spider crab	19 €
Icelandic cod with pil-pil sauce	19 €
Grilled shrimps from huelva	19 €
Grilled prawns	17 €
Hake Cogote	20 €
Grilled hake or Koskera	19 €
Clams in seaworthy sauce	19 €
Squid grilled or in its own ink	20 €
Monfisk loins with vegetables	21 €
Monkfish Medallion stuffed with mushrooms	21 €
Hake "Kokotxas" with clams	23 €
Grilled wild turbot	48 €/kg
Wild sea bass with refried 1 kg. (2 people)	44 €

MEATS

Baked suckling lamb	21 €
Sirloin grilled with oporto sauce	22 €
Iberian cheeks with mashed potato	17 €
Iberian "pluma" with potato and onion creams	18 €
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper	17 €
T-bone steak	44 €/kg

HOMEMADE DESSERTS (Included in menus)

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

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 39 € 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 26 € VAT included

(Monday to Friday noon, except holidays)

Price 32 € VAT included

(Nights, Saturdays, Sundays and Holidays)

CARTA

ENTRÉES

Salade de tomates, thon, poulpe et bourgeons	12 €
Salade tiède de calmars et fruits secs	14 €
Soupe de poisson avec de palourdes	9 €
Ragoût de légumes à lœuf poché	11 €
Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"	22 €
Anchois à l'huile d'olive extra vierge	18 €
Omelette juteuse aux champignons et crevettes	14 €
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche	16 €
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	12 €
Croquettes de jambon maison	12 €

FRUITS DE MER ET POISSONS

Tourteau à la "Sant-Sebastien" (Boeuf de mer)	19 €
Portion de morue D'Islande à la façon Pil-Pil	19 €
Crevettes Grillées de Huelva	19 €
Crevettes grosses grillées	17 €
Cogote de Merlu	20 €
Merlu à la Koskera ou grillé	19 €
Palourdes a la marinière	19 €
Calamars grillées ou dans leur encre	20 €
Longes de lote grille avec legumes	21 €
Médailon de Lotte farcis avec des cêpes	21 €
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	23 €
Turbot sauvage grillé	48 €/kg
Bar sauvage avec frits 1kg (2 personnes)	44 €

VIANDES

Agneau de lait au four	21 €
Filet grillé avec sauce oporto	22 €
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	17 €
Plume Ibérique avec purè de pomme de terre	18 €
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons	17 €
Steak de Boeuf	44 €/kg

DESSERTS MAISON (Inclus dans les menus)

Sorbe tau citron avec cava	5 €
Zumeltzegi Tiramisu	5 €
Tarte au fromage	5 €
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	6 €
Glace vanille, crème et chocolat	6 €
Service de pain	1 €

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 39 € 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 lœuf 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 26 € TVA incluse

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

Prix 32 € TVA incluse

(Nuits, samedis, dimanches et jours fériés)

MENU NOCHE VIEJA 2022
MENU NIGHT END OF YEAR 2022
MENU RÉVEILLON DU 31 DIC 2022

PRIMEROS PARA COMPARTIR / STARTERS FOR SHARE / MISE EN BOUCHE

Jamón Ibérico "Carrasco"
Iberian ham "Carrasco"
Jambon de porc Ibérique "Carasco"

Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins
Foie gras mi- cuit, pomme, pêche et raisins secs

Crepps de Txangurro
Spider crab gratin with seafood sauce
Crêpe de tourteau

PLATOS PRINCIPALES / MAIN DISSHES / PLATS PRINCIPAUX

Medallón de Rape relleno de hongos
Monkfish Medallion stuffed with mushroom
Médaille de Lotte farcis avec des cêpes

Solomillo a la plancha con salsa de oporto
Sirloin grilled and port sauce
Surlonge grillée à la sauce au porto

POSTRE / DESSERT

Tiramisu Zumeltzegi or lemon Sorbet

Cafés con dulces / Coffees with sweets / Cafés avec des bonbons

12 Uvas de la suerte / 12 Lucky grapes / Les 12 raisins

Servicio de agua y pan incluidos
Bread and wáter included
Service pain et eau incluse

PRECIO / PRICE / PRIX 100 €