

CARTA

ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	11 €
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"	21 €
Anchoas en aceite Virgen extra	17 €
Revuelto jugoso de hongos y gambas con hojaldrito	14 €
Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas	15 €
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	11 €
Croquetas caseras de jamón	11 €

MARISCOS y PESCADOS

Txangurro a la donostiarra al horno (buey de mar)	18 €
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	17 €
Gambas frescas de Huelva a la plancha	19 €
Langostinos a la plancha	17 €
Cogote de merluza con refrito	19 €
Merluza a la koskera o plancha	18 €
Almejas a la marinera	19 €
Chipirones a la plancha o en su tinta	18 €
Lomos de rape a la plancha con refrito	20 €
Medallón de rape relleno de hongos	20 €
Kokotxas de merluza con almejas	23 €
Rodaballo salvaje a la plancha	22 €
Lubina salvaje al horno 1 kg (2 pax)	43 €

CARNES

Cordero lechal al horno	21 €
Solomillo a la plancha con salsa de oporto	22 €
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	16 €
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	17 €
Magret de pato con milhojas de patata y salsa agri dulce	18 €
Entrecot con salsa de hongos y pimienta verde	16 €
Chuletón de vaca vieja	43/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

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 37 € 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
Magret de pato con milhojas de patata y salsa agri dulce
Rodaballo Salvaje de ración 500 grs (+5€)
Solomillo plancha con salsa de oporto o Chuleta vaca vieja 500 grs (+5€)
Cordero lechal al horno (+5€)
Lubina Salvaje al horno 1 Kgr 2 pax (+5€)
Medallón de Rape relleno de hongos (+5€)

POSTRES CASEROS DE LA CARTA

Servicio de pan y agua incluidos

Precio 25 € IVA Incluido

(Mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

Precio 29 € IVA Incluido

(Noches, sábados, domingos y festivos)

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

Rioja La Nieta Sierra de Cantabria	110 €
Rioja Reserva Roda I	65 €
Rioja Reserva Amaren Luis Cañas	60 €
Rioja Reserva Viña Tondonia	36 €
Rioja Reserva Marqués de Riscal	36 €
Rioja Reserva Marques Riscal 3/8	20 €
Rioja Reserva Viña Pomal	29 €
Rioja Crianza Muga	24 €
Rioja Crianza Muga 3/8	15 €
Rioja Crianza Campillo	20 €
Rioja Crianza Amaren Luis Cañas	20 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12 €
Rioja Crianza Pierola	18 €
Rioja Crianza Alesanco	15 €
Rioja Crianza Coto	15 €
Rioja Crianza Ederra	12 €

Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142 €
Ribera Duero Alion Vega Sicilia	85 €
Ribera Duero Pago de Carraovejas	45 €
Ribera Duero Bosque de Matasnos	35 €
Ribera Duero Legaris crianza	26 €

Castilla y Leon Mauro DO	45 €
Toro 24 Mozas (DO Toro)	25 €

Txakoli de Autor Aitaren	36 €
Txakoli Ameztoy	16 €
Txakoli Gañeta	14 €
Sidra de Astigarraga	7 €

Rosado Marqués de Cáceres	16 €
Rosado Marqués de Riscal	17 €
Rosado Mateus Rosée	15 €
Rosado Cresta Rosa	15 €
Rosado Castillo Mojardin DO Navarra	12 €

Marqués de Riscal Verdejo	17 €
Mia Moscato Freixenet	15 €
Martin Codax Albariño	19 €
Baron de Ley rioja	14 €
Chardonnay Raimat	15 €
Chardonnay Enate	17 €
Antonio Barbadillo	15 €
Cantosán Verdejo	14 €
Castillo de Aza Verdejo	12 €

IVA incluido / BEZ barne / VAT Included / TVA Incluse

MENU

STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds	11 €
Warm salad of squid and nuts	14 €
Donostia fish soup with clams	9 €
Vegetable stew with poached egg	11 €
Iberian ham selection "Carrasco"	21 €
Anchovies in extra virgin olive oil	17 €
Scrambled eggs with mushrooms and prawns	14 €
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins	15 €
Spider crab gratin with seafood sauce	11 €
Homemade ham croquettes	11 €

SEAFOOD AND FISH

Donostia baked spider crab	18 €
Icelandic cod with pil-pil sauce	17 €
Grilled shrimps from huelva	19 €
Grilled prawns	17 €
Hake Cogote	19 €
Grilled hake or Koskera	18 €
Clams in seaworthy sauce	19 €
Squid grilled or in its own ink	18 €
Monfisk loins with vegetables	20 €
Monkfish Medallion stuffed with mushrooms	20 €
Hake "Kokotxas" with clams	23 €
Grilled wild turbot	22 €
Wild sea bass with refried (2 people)	43 €

MEATS

Baked suckling lamb	21 €
Sirloin grilled with oporto sauce	22 €
Iberian cheeks with mashed potato	16 €
Iberian "pluma" with potato and onion creams	17 €
Duck breast with potato strudel and sour sauce	18 €
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper	16 €
T-bone steak	43/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

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 37 € 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 500 grs (+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 €)
Duck breast with potato strudel and sour sauce
Grilled steak with mushroom sauce and green pepper
Wild sea bass with refried 1 Kgr (2 people)
Iberian cheeks with mashed potato

HOMEMADE DESSERTS FROM MAIN MENU

Bread and water service included

Price 25 € VAT included

(Monday to Friday noon, except holidays)

Price 29 € VAT included

(Nights, Saturdays, Sundays and Holidays)

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

Rioja La Nieta Sierra de Cantabria	110 €
Rioja Reserva Roda I	65 €
Rioja Reserva Amaren Luis Cañas	60 €
Rioja Reserva Viña Tondonia	36 €
Rioja Reserva Marqués de Riscal	36 €
Rioja Reserva Marques Riscal 3/8	20 €
Rioja Reserva Viña Pomal	29 €
Rioja Crianza Muga	24 €
Rioja Crianza Muga 3/8	15 €
Rioja Crianza Campillo	20 €
Rioja Crianza Amaren Luis Cañas	20 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12 €
Rioja Crianza Pierola	18 €
Rioja Crianza Alesanco	15 €
Rioja Crianza Coto	15 €
Rioja Crianza Ederra	12 €

Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142 €
Ribera Duero Alion Vega Sicilia	85 €
Ribera Duero Pago de Carraovejas	45 €
Ribera Duero Bosque de Matasnos	35 €
Ribera Duero Legaris crianza	26 €

Castilla y Leon Mauro DO	45 €
Toro 24 Mozas (DO Toro)	25 €

Txakoli de Autor Aitaren	36 €
Txakoli Ameztoy	16 €
Txakoli Gañeta	14 €
Sidra de Astigarraga	7 €

Rosado Marqués de Cáceres	16 €
Rosado Marqués de Riscal	17 €
Rosado Mateus Rosée	15 €
Rosado Cresta Rosa	15 €
Rosado Castillo Mojardin DO Navarra	12 €

Marqués de Riscal Verdejo	17 €
Mia Moscato Freixenet	15 €
Martin Codax Albariño	19 €
Baron de Ley rioja	14 €
Chardonnay Raimat	15 €
Chardonnay Enate	17 €
Antonio Barbadillo	15 €
Cantosan Verdejo	14 €
Castillo de Aza Verdejo	12 €

IVA incluido / BEZ barne / VAT Included / TVA Incluse

CARTA

ENTRÉES

Salade de tomates, thon, poulpe et bourgeons	11 €
Salade tiède de calmars et fruits secs	14 €
Soupe de poisson avec de palourdes	9 €
Ragoût de légumes à l'œuf poché	11 €
Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"	21 €
Anchois à l'huile d'olive extra vierge	17 €
Omelette juteuse aux champignons et crevettes	14 €
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche	15 €
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	11 €
Croquettes de jambon maison	11 €

FRUITS DE MER ET POISSONS

Tourteau à la "Sant-Sebastien" (Boeuf de mer)	18 €
Portion de morue D'Islande à la facón Pil-Pil	17 €
Crevettes Grillées de Huelva	19 €
Crevettes grosses grillées	17 €
Cogote de Merlu	19 €
Merlu à la Koskera ou grillé	18 €
Palourdes a la marinière	19 €
Calamars grillées ou dans leur encre	18 €
Longes de lotte grille avec legumes	20 €
Médailon de Lotte farcis avec des cêpes	20 €
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	23 €
Turbot sauvage grillé	22 €
Bar sauvage avec frits (2 personnes)	43 €

VIANDES

Agneau de lait au four	21 €
Filet grillé avec sauce oporto	22 €
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	16 €
Plume Ibérique avec puré de pomme de terre	17 €
Magret de canard avec pommes de terre et sauce aigre	18 €
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons	16 €
Steak de Boeuf	43/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

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 37 € 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 facón Pil-Pil
Merlu à la Koskera ou Merlu grillé
Cogote de Merlu
Calamars grillées ou Calamars dans leur encre
Turbot sauvage grillé 500 grs (+5 €)
Filet grillé avec sauce oporto or Steak de Boeuf 500 grs (+5 €)
Agneau de lait au four (+5 €)
Plume Ibérique avec puré de pomme de terre
Médailon de Lotte farcis avec des cêpes (+5 €)
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons
Magret de canard avec pommes de terre et sauce aigre
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 25 € TVA incluse

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

Prix 29 € TVA incluse

(Nuits, samedis, dimanches et jours fériés)

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

Rioja La Nieta Sierra de Cantabria	110 €
Rioja Reserva Roda I	65 €
Rioja Reserva Amaren Luis Cañas	60 €
Rioja Reserva Viña Tondonia	36 €
Rioja Reserva Marqués de Riscal	36 €
Rioja Reserva Marques Riscal 3/8	20 €
Rioja Reserva Viña Pomal	29 €
Rioja Crianza Muga	24 €
Rioja Crianza Muga 3/8	15 €
Rioja Crianza Campillo	20 €
Rioja Crianza Amaren Luis Cañas	20 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12 €
Rioja Crianza Pierola	18 €
Rioja Crianza Alesanco	15 €
Rioja Crianza Coto	15 €
Rioja Crianza Ederra	12 €

Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142 €
Ribera Duero Alion Vega Sicilia	85 €
Ribera Duero Pago de Carraovejas	45 €
Ribera Duero Bosque de Matasnos	35 €
Ribera Duero Legaris crianza	26 €

Castilla y Leon Mauro DO	45 €
Toro 24 Mozas (DO Toro)	25 €

Txakoli de Autor Aitaren	36 €
Txakoli Ameztoy	16 €
Txakoli Gañeta	14 €
Sidra de Astigarraga	7 €

Rosado Marqués de Cáceres	16 €
Rosado Marqués de Riscal	17 €
Rosado Mateus Rosée	15 €
Rosado Cresta Rosa	15 €
Rosado Castillo Mojardin DO Navarra	12 €

Marqués de Riscal Verdejo	17 €
Mia Moscato Freixenet	15 €
Martin Codax Albariño	19 €
Baron de Ley rioja	14 €
Chardonnay Raimat	15 €
Chardonnay Enate	17 €
Antonio Barbadillo	15 €
Cantosán Verdejo	14 €
Castillo de Aza Verdejo	12 €

IVA incluido / BEZ barne / VAT Included / TVA Incluse

KARTA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada	11 €
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela	14 €
Arrain-zopa donostiar erara txirlekin	9 €
Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin	11 €
“Carrasco” urdaiazpiko iberikoa	21 €
Antxoak oliba olioarekin	17 €
Onddo- eta ganba-nahaskia ostopiltxoekin	14 €
Ahate “foie” (mi-cuit) sagar-purearekin, melokotoia eta mahaspasak	15 €
Txangurru-krepeak otarrain saltsarekin	11 €
Etxeko urdaiazpiko-kroketak	11 €

ITSASKIAK eta ARRAINAK

Txangurroa donostiar erara labean (buia)	18 €
Islandiako bakailao takoa pil-pil erara	17 €
Huelvako ganba freskoak plantxan	19 €
Otarraingskak plantxan	17 €
Legatz kokotea bere olio errearekin	19 €
Legatza “koskera” erara edo plantxan	18 €
Txirlak marinel erara	19 €
Txipiroiak plantxan edo bere tintan	18 €
Zapoa platxan bere olio errearekin	20 €
Onddoz betetako zapo medailoia	20 €
Legatz kokotxak txirlekin	23 €
Itsasoko erreboiloa plantxan	22 €
Lupia basatia labean erreta (2 pertsona)	43 €

HARAGIAK

Arkumea labean erreta	21 €
Azpizuna plantxan oporto saltsarekin	22 €
Iberiar masaila patata purearekin	16 €
“Pluma” iberikoa sagar eta tipula pureekin	17 €
Ahate-paparra patata milorri eta saltsa gazi-gozoarekin	18 €
Entrekota onddo-saltsarekin eta piperbeltzarekin	16 €
Behi zahar txuletoa	43/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

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 37 € BEZ barne

ZUMELTZEGI MENUA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada
Arrain-zopa donostiar erara txirlekin
Txangurru-krepeak itsaski-saltsarekin
Etxeko urdaiazpiko-kroketak
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela (+3€)
Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin
Ahate “foie” (mi-cuit) sagar-purearekin, melokotoia eta mahaspasak (+3€)
“Carrasco” urdaiazpiko iberikoa (+5€)
Otarraingskak 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-gozoarekin
Anoako itsasoko erreboiloa plantxan 500 grs (+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 25 € BEZ barne

(Eguerditan, astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik)

Prezioa 29 € BEZ barne

(Gauak, larunbatak, igandeak eta jaiegunak)

VINOS / ARDOAK / WINES / VINS

Rioja La Nieta Sierra de Cantabria	110 €
Rioja Reserva Roda I	65 €
Rioja Reserva Amaren Luis Cañas	60 €
Rioja Reserva Viña Tondonia	36 €
Rioja Reserva Marqués de Riscal	36 €
Rioja Reserva Marques Riscal 3/8	20 €
Rioja Reserva Viña Pomal	29 €
Rioja Crianza Muga	24 €
Rioja Crianza Muga 3/8	15 €
Rioja Crianza Campillo	20 €
Rioja Crianza Amaren Luis Cañas	20 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres	19 €
Rioja Crianza Marqués de Cáceres 3/8	12 €
Rioja Crianza Pierola	18 €
Rioja Crianza Alesanco	15 €
Rioja Crianza Coto	15 €
Rioja Crianza Ederra	12 €

Ribera Duero Valbuena Vega Sicilia	142 €
Ribera Duero Alion Vega Sicilia	85 €
Ribera Duero Pago de Carraovejas	45 €
Ribera Duero Bosque de Matasnos	35 €
Ribera Duero Legaris crianza	26 €

Castilla y Leon Mauro DO	45 €
Toro 24 Mozas (DO Toro)	25 €

Txakoli de Autor Aitaren	36 €
Txakoli Ameztoy	16 €
Txakoli Gañeta	14 €
Sidra de Astigarraga	7 €

Rosado Marqués de Cáceres	16 €
Rosado Marqués de Riscal	17 €
Rosado Mateus Rosée	15 €
Rosado Cresta Rosa	15 €
Rosado Castillo Mojardin DO Navarra	12 €

Marqués de Riscal Verdejo	17 €
Mia Moscato Freixenet	15 €
Martin Codax Albariño	19 €
Baron de Ley rioja	14 €
Chardonnay Raimat	15 €
Chardonnay Enate	17 €
Antonio Barbadillo	15 €
Cantosán Verdejo	14 €
Castillo de Aza Verdejo	12 €

IVA incluido / BEZ barne / VAT Included / TVA Includre