

RESTAURANTE

Zumeltzegi



OFFRE GASTRONOMIQUE

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	3.5 €
Brochette de Lotte	3.5 €
Brochette Squid	3.5 €
Brochette Magret	3.5 €
Brochette surlonge grillées	5.7 €
Foie Fried	3.5 €
Sauce joue Iberica	3.9 €
Calmars grillés	3.5 €

RATIONS DE BAR

Fromage Idiazabal	9.0 €
Croquettes	9.0 €
Calamare	8.0 €
Les œufs avec pommes de terre et champignons ou txistorra	9.0 €
Poulpe	17.0 €
Sauce joue Iberica	17.0 €
Morue D'Islande à la facón Pil-Pil	17.0 €
Iberian ham	19.0 €
1/2 Kgr Steak de Boeuf	19.0 €
Kokotxas (joues) de colin avec palourdes	20.0 €

PINTXOS-RATIONS VEGAN / VEGETARIEN

Toast aux champignons	3.2 €
Brochette de légumes au tempura	3.5 €
Pintxo aux champignons	2.5 €
Tripi à l'avocat	2.5 €
Poivrons de "Guernica"	8.0 €
Piments Ibarra (de saison)	7.0 €
Omelette de pommes de terre	2.0 €

SNACKS

Omelette (de pomme de terre, morue ou jambon)	4.8 €
Vegetal	4.8 €
Calamar	4.8 €
Iberian Jambon	4.0 €
Filet	4.0 €
Poulet	4.0 €
Ingrédients: Poivrons, Bacon, Fromage, Champignons	0.5 €/i

ENTRÉES

Salade de tomates, thon, poulpe et bourgeons	11,0€
Salade tiède de calmars et fruits secs	13,0€
Soupe de poisson avec de palourdes	9,0€
Panache de légumes du jardin	12,0€
Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"	22,0€
Anchois à l'huile d'olive extra vierge	17,0€
Omelette juteuse aux champignons et crevettes	14,0€
Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche	16,0€
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	10,0€
Poivrons "piquillo" farcis de béchamel de morue	12,0€

FRUITS DE MER ET POISSONS

Sole grillée ou a la meunière	23,0€
Tourteau à la "Sant-Sebastien" (Boeuf de mer)	18,0€
Portion de morue D'Islande à la facón Pil-Pil	17,0€
Crevettes Grillées de Huelva	19,0€
Crevettes grosses grillées	17,0€
Cogote de Merlu	22,0€
Merlu à la Koskera ou grillè	18,0€
Palourdes a la marinière	19,0€
Calamars grillées ou dans leur encre	19,0€
Lotte grillé	22,0€
Médaille de Lotte farcis avec des cêpes	21,0€
Kokotxas (jous) de colin avec palourdes	23,0€
Turbot sauvage grillè	23,0€
Bar sauvage avec frits (2 personnes)	45,0 €

VIANDES

Agneau de lait au four	21,0€
Filet grillé avec sauce oporto	21,0€
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	17,0€
Plume Ibérique avec puré de pomme de terre Magret de canard avec pommes de terre et sauce aigre	17,0€
Entrecôte grillée avec sauce aux champignons	18,0€
Angus Black Usa Entrecot avec poivrons	17,0€
	23,0€
	43,0 €/kg
Steak de Boeuf	

DESSERTS MAISON INCLUS DANS LES MENUS

Sorbe tau citron avec cava	5,0€
Zumeltzegi Tiramisu	5,0€
Tarte au fromage	5,0€
Crème de yaourt à la framboise et à la mangue	6,0€
Pomme pudding avec fruit de la passion	5,0€
Glace vanille, crème et chocolat Petit	6,0€
Choux fourré à la crème et le chocolat chaud	7,0€
Service de pain	1,0€

TVA incluse



Le déjeuner et le milieu de semaine nuits, sauf pour le vendredi soir, week-end et fêtes

ENTRANTS

- Ratatouille de légumes à l'oeuf
- 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
- Poivrons <<piquillo>> farcis de béchamel de morue
- Omelette juteuse aux champignons et crevettes

PLAT PRINCIPAL

- Portion de morue D'Islande à la facón Pil-Pil
- Merlu à la Koskera
- Merlu grillé
- Calamars grillées
- Calamars ou dans leur encre
- Agneau de lait au four
- Ibérique <Pluma> à la pomme et l'oignon purée
- Entrecôte grillée avec sauce aux champignons
- Magret de canard avec pommes de terre et sauce aigre
- Joes Iberiques avec pure de pomme de terre

DESSERTS MAISON MENU PRINCIPAL

Pain, eau, Vin Crianza Rioja ou DO Rueda ou DO Navarra Rouge

Prix 25 € TVA Incluse.

ENTRANTS

- Crêpes de tourteau gratinées avec de sauce aux fruits de mer
- Panache de légumes du jardin
- Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche
- Salade tiède de calmars et fruits secs
- Jamon Ibérique Sélection "Carrasco"
- Crevettes grosses grillées

PLAT PRINCIPAL

- Cogote de Merlu
- Médaillon de Lotte farcis avec des cepes
- Longes de Lotte grillé avec légumes
- Turbot sauvage grillé + 4 €
- Bar sauvage avec frits 2 pax + 4 €/pax
- Agneau de lait au four
- Filet grillé avec sauce oporto
- Steak de Boeuf (500 gr)

DESSERTS MAISON MENU PRINCIPAL

Pain, eau, vin ou Rioja Crianza DO Rueda et DO Navarra Rouge

Prix 39 € TVA Incluse.