

CARTA

ENTRANTES

Ensalada de ventresca, pulpo, tomate y cogollos	14 €
Ensalada templada de chipirones y frutos secos	16 €
Sopa de pescado donostiarra con almejas	10 €
Menestra de verduras con huevo escalfado	12 €
Salmorejo con crujiente de jamón	10 €
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	19 €
Crepes de txangurro gratinados con salsa de marisco	15 €
Croquetas caseras de jamón	13 €

MARISCOS y PESCADOS

Txangurro a la donostiarra al horno (buey de mar)	24 €
Taco de bacalao de Islandia al pil-pil	21 €
Gambas frescas de Huelva a la plancha	22 €
Langostinos a la plancha	19 €
Cogote o cola de Merluza con refrito (2 pax)	44 €
Merluza a la koskera o plancha	21 €
Almejas a la marinera	24 €
Chipirones a la plancha	21 €
Rape a la plancha con refrito	24 €
Merluza a la plancha con txangurro	24 €
Kokotxas de merluza con almejas	26 €
Rodaballo salvaje a la plancha	58 €/kg

CARNES

Cordero lechal al horno	22 €
Solomillo a la plancha con pimientos piquillo y patatas	24 €
Carrilleras Ibéricas con puré de patata	19 €
Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla	20 €
Entrecot con pimientos de Gernika y patatas	19 €
Chuletón de vaca vieja	50 €/kg

POSTRES CASEROS (Incluidos en menús)

Postre del día	6 €
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 a la plancha con refrito
 Solomillo a la plancha con piquillos y patatas
 Postres caseros de la carta
 Servicio de pan y agua incluidos

Precio 42 € 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
 Salmorejo con crujiente de jamón
 Menestra de verduras con huevo escalfado
 Foie Mi-cuit con puré de manzana, melocotón y pasas (+5€)
 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
 Cogote o cola de Merluza con refrito 2pax (+5€)
 Rape a la plancha con refrito (+5€)
 Carrilleras ibéricas con puré de patata
 Pluma ibérica con puré de manzana y cebolla
 Entrecot con pimientos de Gernika y patatas
 Solomillo a la plancha con pimientos piquillo y patatas (+5€)
 Chuleta vaca vieja 500 grs (+5€)
 Cordero lechal al horno (+5€)
 Merluza a la plancha con txangurro (+5€)

POSTRES CASEROS DE LA CARTA

Servicio de pan y agua incluidos

Precio 29 € IVA Incluido

(Mediodías de lunes a viernes, excepto festivos)

Precio 35 € IVA Incluido

(Noches, sábados, domingos y festivos)

KARTA

HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada	14 €
Txipirioi eta fruitu lehorren entsalada epela	16 €
Arrain-zopa donostiar erara txirlekin	10 €
Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin	12 €
Salmorejoa urdaiazpiko kurruskariarekin	10 €
"Carrasco" urdaiazpiko iberikoa	23 €
Antxoak oliba olioarekin	19 €
Onddo- eta ganba-nahaskia ostopiltxoekin	15 €
Ahate "foie" (mi-cuit) sagar-purearekin, melokotoia eta mahaspasak	19 €
Txangurru-krepeak otarrain saltsarekin	15 €
Etxeko urdaiazpiko-kroketak	13 €

ITSASKIAK eta ARRAINAK

Txangurroa donostiar erara labean (buia)	24 €
Islandiako bakailao takoa pil-pil erara	21 €
Huelvako ganba freskoak plantxan	22 €
Otarraiskak plantxan	19 €
Legatz kokotea edo legatzaren buztana bere olio errearekin (2 pax)	44 €
Legatza "koskera" erara edo plantxan	21 €
Txirlak marinel erara	24 €
Txipiroiak plantxan	21 €
Zapoa platxan bere olio errearekin	24 €
Legatza plantxan txangurroarekin	24 €
Legatz kokotxak txirlekin	26 €
Itsasoko erreboiloa plantxan	58 €/kg

HARAGIAK

Arkumea labean erreta	22 €
Azpizuna plantxan pikillo piper eta patatekin	24 €
Iberiar masaila patata purearekin	19 €
"Pluma" iberikoa sagar eta tipula pureekin	20 €
Entrekota Gernikako piper eta patatekin	19 €
Behi zahar txuletoa	50 €/kg

ETXEKO POSTREAK (Menuan barne)

Eguneko postrea	6 €
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 plantxan bere olio errearekin
 Azpizuna plantxan pikillo piperrekin eta patatekin
 Kartako etxeko postreak
 Ogia eta ura barne

Prezioa 42 € BEZ barne

ZUMELTZEGI MENUA HASIERAKOAK

Tomate, mendrezka, olagarro eta kukulu entsalada
 Etxeko urdaiazpiko-kroketak
 Arrain-zopa donostiar erara txirlekin
 Onddo- eta ganba-nahaskia hostopiltxoekin
 Salmorejoa urdaiazpiko kurruskariarekin
 Barazki-menestra arrautza galdarraztatuarekin
 Foie Mi-cuit sagar purearekin, melokotoi eta mahaspasekin (+5€)
 "Carrasco" urdaiazpiko iberikoa (+5€)
 Otarrainskak plantxan (+3€)
 Txangurru-krepeak itsaski-saltsarekin

PLATER NAGUSIA

Islandiako bakailao takoa pil-pil erara
 Legatza "Koskera" erara edo plantxan barazki-pistoarekin
 Txipiroiak plantxan
 Legatz kokotea edo legatzaren buztana bere olio errearekin 2 pax (+5€)
 Zapoa plantxan bere olio errearekin (+5€)
 Iberiar masailak patata-purearekin
 "Pluma" iberikoa sagar eta tipula pureekin
 Azpizuna plantxan pikillo piper eta patatekin (+5€)
 Behi-txuleta zaharra 500 gr. (+5€)
 Arkumea labean erreta (+5€)
 Legatza plantxan txangurroarekin (+5€)

KARTAKO ETXEKO POSTREAK

Ogia eta ur zerbitzua barne

Prezioa 29 € BEZ barne

(Eguerditan, astelehenetik ostiralera, jaiegunetan izan ezik)

Prezioa 35 € 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	10 €
Vegetable stew with poached egg	12 €
"Salmorejo" with crunchy ham	10 €
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	19 €
Spider crab gratin with seafood sauce	15 €
Homemade ham croquettes	13 €

SEAFOOD AND FISH

Donostia baked spider crab	24 €
Icelandic cod with pil-pil sauce	21 €
Grilled shrimps from Huelva	22 €
Grilled prawns	19 €
Grilled Hake "cogote" or Hake tail (2 pax)	44 €
Grilled hake or Koskera	21 €
Clams in seaworthy sauce	24 €
Squid grilleds	21 €
Grilled monkfish	24 €
Grilled hake with spider crab	24 €
Hake "Kokotxas" with clams	26 €
Grilled wild turbot	58 €/kg

MEATS

Baked suckling lamb	22 €
Sirloin grilled with red peppers and potatoes	24 €
Iberian cheeks with mashed potato	19 €
Iberian "pluma" with potato and onion creams	20 €
Grilled steak with Gernika peppers and potatoes	19 €
T-bone steak	50 €/kg

HOMEMADE DESSERTS (Included in menus)

Dessert of the day	6 €
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
Grilled monkfish
Sirloin grilled with red peppers and potatoes
Homemade desserts from main menu
Bread and water service included

Price 42 € VAT Included

MENU ZUMELTZEGI

STARTERS

Tomato salad, tuna belly, octopus and buds
Homemade ham croquettes
Donostia fish soup with clams
Scrambled juicy mushrooms and prawns with Puff pastry
"Salmorejo" with crunchy ham
Vegetable stew with poached egg
Mi-cuit foie with apple and peach sauces and raisins (+5 €)
Iberian ham selection "Carrasco" (+5 €)
Grilled prawns (+3 €)
Spider crab gratin with seafood sauce

MAIN DISH

Icelandic cod pil-pil made
Grilled hake or hake "Koskera" made
Squid grilled
Grilled Hake "cogote" or Hake tail (2 pax)
Grilled monkfish (+5 €)
Iberian cheeks with mashed potato
Iberian "pluma" with potato and onion creams
Grilled steak with Gernika peppers and potatoes
Sirloin grilled with red peppers and potatoes (+5€)
T-bone steak 500grs (+5€)
Baked suckling lamb (+5 €)
Grilled hake with spider crab (+5€)

HOMEMADE DESSERTS FROM MAIN MENU

Bread and water service included

Price 29 € VAT included

(Monday to Friday noon, except holidays)

Price 35 € 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	10 €
Ragoût de légumes à lœuf poché	12 €
“Salmorejo” au jambon croustillant	10 €
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	19 €
Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer	15 €
Croquettes de jambon maison	13 €

FRUITS DE MER ET POISSONS

Tourteau à la “Sant-Sebastien” (Boeuf de mer)	24 €
Portion de morue D’Islande à la facón Pil-Pil	21 €
Crevettes Grillées de Huelva	22 €
Crevettes grosses grillées	19 €
Cogote du merlu grillé ou colin du merlu Grillé (2 Pax)	44 €
Merlu à la Koskera ou grillé	21 €
Palourdes a la marinière	24 €
Calamars grillées	21 €
Lotte grillé	24 €
Merlu Grillé avec tourteau	24 €
Kokotxas (joutes) de colin avec palourdes	26 €
Turbot sauvage grillé	58 €/kg

VIANDES

Agneau de lait au four	22 €
Surlonge grillée avec piments rouges et pommes de terre	24 €
Joues Iberiques avec pure de pomme de terre	19 €
Plume Ibérique avec purè de pomme de terre	20 €
Entrecôte aux poivrons Gernika et pommes de terre	19 €
Steak de Boeuf	50 €/kg

DESSERTS MAISON (Inclus dans les menus)

Dessert du jour	6 €
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 grillées
 Surlonge grillée avec piments rouges et pommes de terre
 Dessert maison menu principal
 Service pain et eau incluse

Prix 41 € TVA Inclusive

MENU ZUMELTZEGI ENTRANTS

Salade de tomates, thon ventre, le poulpe et les bourgeons
 Croquettes de jambon maison
 Soupe de poisson avec palourdes
 Omelette juteuse aux champignons et crevettes
 “Salmorejo” au jambon croustillant
 Ragoût de légumes à lœuf poché
 Mi-cuit de foie avec purée de pomme et de pêche (+3 €)
 Jamon Ibérique Sélection “Carrasco” (+5 €)
 Crevettes grosses grillées (+3 €)
 Crêpes de tourteau gratinées avec sauce aux fruits de mer

PLAT PRINCIPAL

Portion de morue D’Islande à la facón Pil-Pil
 Merlu à la Koskera ou Merlu grillé
 Calamars grillées
 Cogote du merlu grillé ou colin du merlu grillé 2 Pax (+5 €)
 Lotte grillé (+5 €)
 Joues Iberiques avec pure de pomme de terre
 Plume Ibérique avec purè de pomme de terre
 Entrecôte aux poivrons Gernika et pommes de terre
 Surlonge grillée avec piments rouges et pommes de terre
 Steak de Boeuf 500grs (+5€)
 Agneau de lait au four (+5€)
 Merlu Grillé avec tourteau (+5€)

DESSERTS MAISON MENU PRINCIPAL

Service pain et eau incluse

Prix 29 € TVA incluse

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

Prix 35 € TVA incluse

(Nuits, samedis, dimanches et jours fériés)