



CORTÁZAR

BAR-RESTAURANTE DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

Cortázarren, produktuarekiko errespetua eta sasoikotasuna dira plater bakoitzaren oinarria.

Gure proposamena arrain freskoetan, hautatutako haragietan eta unean bertan prestatutako arrozetan oinarritzen da, euskal sukaldaritzaren esentzia Mediterraneoko arintasun eta freskotasunarekin uztartuz.

Sukaldaritza zintzoa, zaporetsua eta garaikidea.



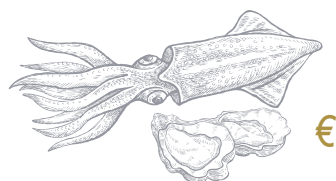
En Cortázar ofrecemos una cocina donde el respeto al producto y la estacionalidad son la base de cada plato.

Nuestra propuesta se centra en pescados frescos, carnes seleccionadas y arroces elaborados al momento, combinando la esencia de la gastronomía vasca con la ligereza y frescura del Mediterráneo.

Una cocina honesta, sabrosa y actual.

RAZIOAK ETA HASIERAKOAK

RACIONES Y ENTRANTES



Kantauriko entsalada Balfegó hegaluze konfitatua, maionesa eta Dijon mostaza aparra, AOVE, trufa eta Carasau ogiarekin 16
 Ensaladilla del Cantábrico con atún rojo Balfegó confitado, espuma de mahonesa y mostaza de Dijon con AOVE, trufa y pan carasau

Ensaladila mokadutxoa, kaviar eta galeper-arrautzarekin 7 Unid.
 Bocado de ensaladilla con caviar y huevo de codorniz

Tigre otarrainxka panko tenpuran, aza, kimchi saltsa eta ozpinetakoekin 4,5 Unid.
 Langostino tigre en tempura de panko con repollo, salsa kimchi y encurtidos

Cortázarreko gilda, Balfegó atun gorriarekin 7 Unid.
 Gilda de Cortázar con atún rojo Balfegó

5 Jotas %100 ezkur urdaiazpiko JABUGO D.O. ogi tostarekin ½ Ración 16 / 29
 Jamón Ibérico 100% Bellota D.O. JABUGO 5 Jotas con torta de pan

5 Jotas %100 ezkur solomo iberiarra JABUGO D.O. ogi tostarekin ½ Ración 14 / 22
 Lomito de presa Ibérica 100% Bellota D.O. JABUGO 5 Jotas con torta de pan

Mizpira gozokidun entsalada, menda eta estragoi pestodun ozpin-olioarekin, eta Balfegó atun gorriaren xerrekin 19
 Ensalada de nísperos confitados con vinagreta de pesto de menta y estragón con láminas de atún rojo Balfegó

Daniel Sorlut n°3 ostra, naturala edo txuleta-olioarekin 6€ unid. / 33 € ½ docena / 60 € 1 docena
 Ostra n°3 Daniel Sorlut, al natural o con aceite de txuleta

Txibi frijituak maracua alioliarekin 17
 Calamares fritos con harina de garbanzo y ali-oli de maracuyá

Urdaiazpiko kroketak eta iberiar beloa (6 unitate) 12
 Croquetas de jamón con velo de tocino ibérico de bellota (6 unidades)

Etxeko foie grasa, Ezpelette piper eta pikillougarrean marmelada brioche ogi tostadekin 20
 Foie gras casero con pimiento de Espelette y confitura de piquillos asados con tostas de pan brioche

Tomate lehorraren tartarra, ohiko eran ondua, eta pan carasauarekin 18
 Tartar de tomate deshidratado aliado al estilo tradicional con pan carasau

Sorlut ostrak leku paregabe batean hazten dira: ibaiaren ur geza eta ozeanoaren ur gazia elkartzen diren Marennes-Oléron deltako inguruan. Baldintza berezi horiei esker, garbitasun handiko, testura mamitsuko eta zapore orekadun ostrak lortzen dira.

Las ostras Sorlut se cultivan en un enclave único, donde confluyen las aguas dulces del río y las saladas del océano en el delta Marennes-Oléron, proporcionando las condiciones ideales para el desarrollo de ostras de gran pureza, textura carnosa y sabor equilibrado.

OGI, GURIN TRUFATU ETA OLIBA-OLIO DIRJINA EXTRA ZERBITZUA 3,5€ PERTS.
 SERVICIO DE PAN, MANTEQUILLA TRUFADA Y AOVE 3,5€ X PERTS.

DEZ BARNI I TERRAZAREN GEHIGARRIA %10
 IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%






ARROZA ARROCES



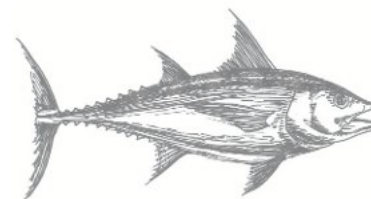
€

Alfubera parke naturaleko arroz ondua, gure etxeke saldaren zaporeak ahalik eta gehien xurgatzen dituena.





Arroz madurado del parque natural de la Albufera, llegando a absorber al máximo los sabores de nuestros caldos.

-  **Ganba-arroz krematsua eta bakailao kokotxak bere pil-pil-arekin (2 kide gutx.)** 24 x Pers
Arroz meloso de gambones y kokotxas de bacalao con su pil pil (min 2 Pers.)
-  **"A la llauna" egindako arroz txuleta eta pikilo ketuekin (2 kide gutx.)** 29 x Pers
Arroz a la llauna de txuleta con piquillos ahumados (min 2 per.)
-  **Arroza abakando osoarekin "Señoret" era (2 kide gutx.)** 34 x Pers.
Arroz con bogavante entero al "señoret" (min 2 Pers.)

ARRAINAK PESCADOS



€

-  **Balfego atun gorria, antxoa emultsioarekin, gilda entsalada eta algak** 24
Atún rojo Balfegó con emulsión de anchoas, ensalada de gilda y algas
-  **1.2 kg-ko inguruko erreboilo osoa errea bere ohiko olio errearekin** 63
Rodaballo entero asado de 1.2 kg aprox con su refrito tradicional
-  **Lupia donostiarra era piparrekin (2 perts gutxienez)** 29 x Pers
Lubina a la donostiarra con aliño de piparras (para 2 personas)
-  **Olagarro errea, La Verako piper-hautsaren aparrarekin eta patata zimurtuekin** 24
Pulpo asado con espuma de pimentón de La Vera y papas arrugás
- Plazer txikia... Riofrío Kabiari lata 30gr, blinis eta gazi-kremarekin** 62
Pequeño placer... Caviar de Riofrío lata 30gr con blinis y sourcream hecha al momento

Riofrío kontserbatzailerik gabeko munduko lehen kabiari ekologikoa da, kabiari eskusiboa, biguna eta nabardura aberastasun handikoa.

Riofrío es el primer caviar ecológico del mundo sin conservantes. Un caviar exclusivo, suave y con gran riqueza de matices.





HARAGIAK CARNES

€

- ④ **Iberiar txerri "Mogote" ketua, royal sagarrekin bi egosketan errea eta patata frijituak** 21
Mogote de cerdo ibérico ahumado, asado en dos cocciones con manzana royal y patatas fritas

Gantz-infiltrazio asko duen txerria erabiltzen dugu, %100 iberiar ezkurra GUIJUELOKOA.

Utilizamos un Cerdo con mucha infiltración de grasa, ibérico 100% bellota de GUIJUELO.

- ④ **Label Rouge ziurtagiridun oilaskoaren suprema, foie saltsarekin, ondoekin eta xiribia-kremarekin** 18
Suprema de pollo certificado Label Rouge con salsa de foie, hongos y crema de chirivía

- Steak tartar labanaz, era tradizionalen ondua, kapar frijituekin eta carasau ogiarekin zerbitzatuta** 19
Steak tartar cortado a cuchillo, aliñado de forma tradicional con alcaparras fritas con pan carasau

- ④ **Behi-solomoa, patata trufadun parmentierrearekin, foie-gras medailoiarekin eta ondo-saltsarekin** 32
Solomillo de vaca con parmentier de patata trufada, medallon de foie-gras y salsa de hongos

- ④ **Kilo Txuleta** 68 € kilo
Txuleta de kilo "premium"

OSAGARRIAK GUARNICIONES

€

- ④ **Nafarroako piperrak, egurrez erreak eta beren zukuan** 12
Pimientos de Navarra asados a la leña con su propio jugo

- ④ **Lechuga eta tipula entsalada berdea** 8
Ensalada verde de lechuga y cebolla

- ④ **Patata frijituak** 8
Patatas fritas

- ④ **Patata errearen purea A.O.V.E.rekin** 8
Puré de patata asada con A.O.V.E.








BEZ DARNE | TERRAZAREN GEHIGARRIA %10
IVA INCLUIDO | SUPLEMENTO TERRAZA 10%

ETXEKO POSTREAK POSTRES CASEROS




€

- Torrija karamelizatua hur izozkiarekin eta apar ketua toffee saltsarekin** 9
Torrija XL caramelizada con helado de avellanas y salsa de toffee
-  **Bainila-flana, bainila txantiliarekin** 8
Flan de vainilla con chantilly de vainilla
- Larananja kromoterapia: larananja sanangin izozkia, azenenari konpota eta gorringo izozkia melokotoi likorearekin** 9
 Cromoterapia de naranja, granizado de naranja sanguina con compota de zanahoria y helado de yema con licor de melocotón
- Momentuan egindako tiramisua** 9
Tiramisú hecho al momento
-  **Labean egindako gazta tarta mugurdi sorbete eta intxaur gozotuak** 9
Tarta de queso al horno con sorbete de frambuesa y nueces garrapiñadas
-  **Txokolate krematsua, mandarina-izozkiarekin eta luisa-belarrarekin** 9
Cremoso de chocolate con helado de mandarina y hierba luisa
-  **"Elkano" hautapen gazta taula, azukretuak, fruta freskoa eta gominolarekin** Ración: 23
Tabla de quesos selección "Elkano" con garrapiñados, fruta fresca y gominolas 1/2 ración: 12



HAUR CORTÁZAR CORTÁZAR INFANTIL

- Azpizun patatekin eta urdaiazpiko kroketak** 19
Solomillo con patatas y croquetas de jamón
- Pasta freskoa arrautzan tomate-saltsarekin eta gazta birrinduarekin** 13
Pasta fresca al huevo con salsa de tomate y queso rallado
-  **Izozkiak: Bainila, hur edo mugurdi** 6
Helados: vainilla, avellana o frambuesa



CORTAZAR MENUA MENÚ CORTÁZAR

CORTÁZAR
BAR-RESTAURANTE DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

LEHENENGOAK I PRIMEROS



- Konfitatutako mizpira entsalada, menda eta estragoi pestodun vinaigrettearekin eta garrapiñatutako intxaurrekin**
Ensalada de nisperos confitados con vinagreta de pesto de menta y estragón con nueces garrapiñadas

Urdaiazpiko kroketak eta iberiar beloia
Croquetas de jamón con velo de panceta adobada ibérica de bellota

Ezkuz egindako ragu eta onddo raviolinak, foie saltsarekin
Raviolis de ragú y hongos hechos a mano con salsa de foie

Kantauriko entsaladilla, Balfegó hegaluze gorria konfitatuta, mahonesa-aparra eta Dijon mostaza AOVErekin, trufa eta pan carasau
Ensaladilla del Cantábrico con atún rojo Balfegó confitado, espuma de mahonesa y mostaza de Dijon con AOVE, trufa y pan carasau

Salteatutako lekak ezkur-urdaiazpiko iberikoarekin 5J eta tenperatura baxuan arrautza ta briox tostadekin
Vainas salteadas con jamón ibérico de bellota 5J y huevo a baja temperatura con tostas de brioche

NAGUSIAK I SEGUNDOS

- Label Rouge ziurtagiridun oilaskoaren suprema, foie saltsarekin, onddoekin eta xiribia-kremarekin**
Suprema de pollo certificado Label Rouge con salsa de foie, hongos y crema de chirivía

Sasoiko arraina bere hornigaiarekin
Pescado de temporada con su guarnición

Gari risottoa foie eskalopearekin eta orburuarekin
Rissoto de trigo con escalope de foie y alcachofas

- Txipiroi paella "llauna"-n, baratxuri errean aliolioarekin (gutxienez 2 pertsona)**
Paella en "llauna" de txipirón con alioli de ajo asado (min 2 pers.)

Larunbatetan, igandetan eta jaiegunetan
Sábados, domingos y festivos

- Kilo 'premium' txuleta (gutxienez 2 pertsona) Gehigarria: 7€/perts. -**
"Txuleta" de kilo "premium" (min 2 per.) Suplemento: 7€/per. -

POSTREAK I POSTRES

- Flan tradizionala, bainila "chantilly" rekin**
Flan tradicional con chantilly de vainilla

Momentuan egindako tiramisua
Tiramisú hecho al momento

- Larananja kromoterapia: larananja sanangin izozkia, azenenari konpota eta gorringo izozkia melokotoi likorearekin**
Cromoterapia de naranja, granizado de naranja sanguina con compota de zanahoria y helado de yema con licor de melocotón

BEZ BARN
TERRAZAREN
GEHIGARRIA %10

IVA INKLUIDO
SUPLEMENTO
TERRAZA 10%



ASTELEHENETIK OSTIRALERA EGUERDIAN
DE LUNES A VIERNES A MEDIODIA

29€

LEHENENGOA + NAJUSIA + POSTREA + URA + OGIA
PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

LARUNBATA, IGANDEAK ETA JAIEGUNAK EGUERDIAN
SABADO, DOMINGOS Y FESTIVOS A MEDIODIA

39€

SASOIKO APERITIBOA + LEHENENGOA + NAJUSIA + POSTREA + URA + OGIA
APERITIVO DE TEMPORADA + PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

