



CORTÁZAR

BAR-RESTAURANTE DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

Chez Cortázar, le respect du produit et la saisonnalité sont la base de chaque plat.

Notre proposition se concentre sur des poissons frais, des viandes sélectionnées et des riz préparés à la minute, alliant l'essence de la gastronomie basque à la légèreté et à la fraîcheur de la Méditerranée.

Une cuisine honnête, savoureuse et contemporaine.

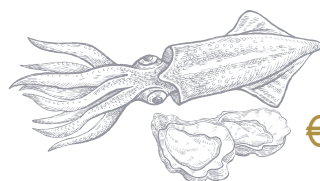


At Cortázar, respect for the product and seasonality are the foundation of every dish.

Our proposal focuses on fresh fish, selected meats, and rice dishes cooked to order, blending the essence of Basque cuisine with the lightness and freshness of the Mediterranean.

An honest, flavourful, and contemporary cuisine.

PORTIONS ET ENTREES STARTERS



Salade russe de la mer Cantabrique avec thon rouge Balfegó confit, mousse de mayonnaise et moutarde de "Dijon" à l'huile d'olive vierge extra, truffe et pain Carasau 16
Cantabrian-style potato salad with confited "BALFEGÓ" red tuna, "DIJON" mustard, mayonnaise foam, extra virgin olive oil, truffle & Carasau bread

 **Bouchée de salade russe avec caviar et œuf de caill** 7 Unit.
Bite of Russian salad with caviar and quail egg

Langoustine tigrée en tempura de panko, chou, sauce kimchi et pickles 4,5 Unit.
Tiger prawn in panko tempura with cabbage, kimchi sauce and pickles

Gilda Cortázar au thon rouge Balfegó 7 Unit.
Cortázar Gilda with Balfegó bluefin tuna

Jambon ibérique 100 % Bellota D.O. JABUGO "Cinco Jotas" avec des toasts ½ Portion 16 / Complète / Full 29
100% Acorn-fed Iberian Ham D.O. JABUGO "Cinco Jotas" with bread toast

Filet de porc ibérique 100 % Bellota D.O. JABUGO "Cinco Jotas" avec des toasts ½ Portion 14 / Complète / Full 22
100% Acorn-fed Iberian Pork Loin D.O. JABUGO "Cinco Jotas"s with bread toast

 **Salade de nèfles confites avec vinaigrette au pesto de menthe et d'estrageon, garnie de fines tranches de thon rouge Balfegó** 19
Salad of candied loquats with mint and tarragon pesto vinaigrette, topped with slices of Balfegó bluefin tuna

 **Huître n°3 Daniel Sorlut, naturelle ou à l'huile de txuleta** 6€ unit. / 33 € ½ douzaine / 60 € 1 douzaine
Oyster No. 3 Daniel Sorlut, natural or with txuleta oil

Calamars frits à la farine de pois chiche et aioli au fruit de la passion 17
Fried calamari with chickpea flour & passion fruit aioli

Croquettes de jambon au lard de bellota (6 unités) 12
Ham croquettes with acorn-fed Iberian pork fat veil (6 units)

Foie gras maison au piment d'Espelette et confiture de piquillos grillés, toasts de pain brioché 20
Homemade foie gras with "Espelette" pepper & roasted piquillo jam, served with brioche toasts

Tartare de tomate séchée assaisonné à la manière traditionnelle, avec pain carasau 18
Sun-dried tomato tartar seasoned in the traditional style, served with carasau bread

Les huîtres Sorlut sont élevées dans un environnement unique, où les eaux douces de la rivière rencontrent les eaux salées de l'océan, dans le delta de Marennes-Oléron. Ces conditions exceptionnelles offrent un cadre idéal pour le développement d'huîtres d'une grande pureté, à la texture charnue et à la saveur équilibrée.

Sorlut oysters are cultivated in a unique environment where the fresh waters of the river meet the salty ocean in the Marennes-Oléron delta. These exceptional conditions provide the ideal setting for oysters of great purity, with a meaty texture and a perfectly balanced flavour.

SERVICE DE PAIN, BEURRE A LA TRUFFE ET HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA : 3,5 € PERS.
BREAD, TRUFFLE BUTTER & EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SERVICE €3.5 PERS.

TVA INCLUSE | SUPPLÉMENT TERRASSE 10%
VAT INCLUDED TERRACE SUPPLEMENT 10%



RIZ ET FRUITS DE MER RIZ AND SHELLFISH



€

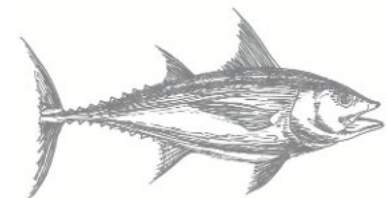
Riz affiné du parc naturel de l'Albufera
qui absorbe au maximum les saveurs
de nos bouillons faits maison

Matured rice from the Albufera
natural park, which absorbs the flavors of
our homemade broths to the maximum

- ☞ **Riz crémeux aux gambons et joues de morue, sauce "pil-pil" (min. 2 pers.)** 24 x Pers
 Creamy rice with prawns and cod cheeks in "pil-pil" sauce (min. 2 pers.)
- ☞ **Riz « à la llauna » à la côte de bœuf et "Piquillos" fumés (min. 2 pers.)** 29 x Pers
 Rice "à la llauna" with ribeye and smoked "Piquillo" peppers (min. 2 pers.)
- ☞ **Riz au homard entier façon "señoret" (min. 2 pers.)** 34 x Pers.
 Whole lobster rice "señoret" style (min. 2 pers.)



POISSON FISH



€

- ☞ **Thon rouge Balfegó, émulsion d'anchois, salade de gilda et algues** 24
 Balfegó red tuna with anchovy emulsion, gilda salad and seaweed
- ☞ **Turbot rôti entier 1,2 kg environ, refrito traditionnel** 63
 Whole roasted turbot approx. 1.2 kg with traditional garlic oil dressing
- ☞ **Bar à la donostiarra, sauce de "piparra" (pour 2 personnes)** 29 x Pers
 Sea bass Donostia-style with "piparra" dressing (for 2 people)
- ☞ **Poulpe rôti avec écume de paprika de La Vera et "papas arrugás"** 24
 Roasted octopus with La Vera paprika foam and "papas arrugás"
- Petit plaisir : Caviar "Riofrío" 30 g avec blinis et sour cream fraîche** 62
 Small luxury: "Riofrío" organic caviar 30g with fresh sour cream & blinis

Riofrío est le premier caviar biologique au
monde sans conservateurs, un caviar exclusif,
doux et d'une grande richesse de nuances.

Riofrío is the first organic caviar in the world
without preservatives, an exclusive,
soft caviar with a great wealth of nuances.



TVA INCLUSE | SUPPLÉMENT TERRASSE 10%
VAT INCLUDED | TERRACE SURCHARGE 10%



VIANDES MEETS

€

- 
Échine de porc ibérique fumée, cuisson lente, pomme royale et frites 19
 Smoked iberian pork "mogote", roasted in two ways with apples and french fries

Nous utilisons une viande Porc 100%
Ibérique de Bellota avec beaucoup
d'infiltration de graisse

We use a pig with a lot of fat infiltration,
100% acorn-fed iberian pig from
GUIJUELO

- 
Suprême de poulet certifié Label Rouge, sauce au foie gras, champignons et crème de panais 18
 Label Rouge certified chicken supreme with foie gras sauce, mushrooms and parsnip cream


- Steak tartare coupé au couteau, assaisonné de manière traditionnelle, avec câpres frites et pain carasau** 19
 Hand-cut steak tartare, traditionally seasoned, with crispy fried capers and carasau bread


- 
Filet de bœuf avec parmentier de pomme de terre truffée, médaillon de foie gras et sauce aux champignons 32
 Beef tenderloin with truffled potato parmentier, foie gras medallion and mushroom sauce

- 
"Txuleta" premium 68 € Kg
 Premium "Txuleta"

GARNITURES FITTINGS

€

- 
Poivrons piquillo rôtis à la maison, dans leur jus 12
 Roasted piquillo peppers in their own juice

- 
Salade verte avec oignon 8
 Green salad with lettuce & onion

- 
Pommes frites 8
 French fries

- 
Purée de pomme de terre rôtie à l'huile d'olive 8
 Roasted potato purée with EVOO







TVA INCLUSE | SUPPLÉMENT TERRASSE 10%
VAT INCLUDED | TERRACE SURCHARGE 10%

DESSERTS MAISON HOMEMADE DESSERTS




€

- Crème caramel caramélisée, glace noisette, sauce toffee** 9
Caramelized custard with hazelnut ice cream and toffee sauce
-  **Flan à la vanille avec chantilly à la vanille** 8
Vanilla flan with vanilla chantilly cream
- Chromothérapie à l'orange : granité d'orange sanguine, compotée de carottes et glace au jaune d'œuf et à la liqueur de pêche** 9
Orange chromotherapy: blood orange granita with carrot compote and egg yolk ice cream with peach liqueur
- Tiramisu minute** 9
Fresh tiramisu
-  **Gâteau au fromage au four, sorbet framboise et noix caramélisées** 9
Baked cheesecake with raspberry sorbet and candied walnuts
-  **Crèmeux au chocolat avec glace à la mandarine et verveine citronnée** 9
Chocolate cream with mandarin ice cream and lemon verbena
-  **Plateau de fromages "Elkano" avec noix, fruits frais et guimauves** 23
Cheese board "Elkano" style with nuts, fresh fruit and jellies
1/2 portion: 12



ENFANTS CORTÁZAR CHILDREN'S CORTÁZAR

- Filet de bœuf avec pommes de terre et croquettes au jambon** 19
Beef tenderloin with fries and ham croquettes
- Pâtes fraîches aux œufs avec sauce tomate et fromage râpé** 13
Fresh egg pasta with tomato sauce and grilled cheese
-  **Glaces : vanille, noisette ou framboise** 6
Ice cream: vanilla, hazelnut or raspberry



TVA INCLUSE | SUPPLÉMENT TERRASSE 10%
VAT INCLUDED | TERRACE SURCHARGE 10%

MENU CORTAZAR CORTÁZAR MENU

CORTÁZAR
BAR-RESTAURANTE DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

ENTRÉES | STARTERS



Salade de nèfles confites, vinaigrette au pesto de menthe et d'estragon, avec noix caramélisées
Candied loquats with mint & tarragon pesto vinaigrette and caramelized walnuts

Croquettes de jambon au lard de bellota
Ham croquettes with acorn-fed Iberian pork fat veil

Raviolis de ragù et champignons faits maison avec sauce au foie gras
Handcrafted ragù and mushroom ravioli with foie gras sauce

Salade russe de la mer Cantabrique avec thon rouge Balfegó confit, mousse de mayonnaise et moutarde de Dijon à l'huile d'olive vierge extra, truffe et pain carasau
Cantabrian-style salad with confit Balfegó red tuna, Dijon mustard mayo foam, EVOO, truffle & carasau bread

Haricots verts sautés avec jambon ibérique de bellota 5J et œuf à basse température avec toasts de brioche
Sautéed green beans with Iberian ham 5J and low-temperature egg with bBrioche toasts



PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Suprême de poulet certifié Label Rouge, sauce au foie gras, champignons et crème de panais
Label Rouge certified chicken supreme with foie gras sauce, mushrooms and parsnip cream

Poisson de saison avec garniture
Seasonal fish with garnish

Risotto de blé avec escalope de foie gras et artichauts
Wheat risotto with foie escalope and artichokes

"Paella" de chipirons en "llauna" avec aïoli à l'ail rôti (min. 2 personnes)
Squid "paella" cooked in "llauna" with roasted garlic aioli (min. 2 people)

Samedis, dimanches et jours fériés
Saturdays, Sundays and holidays

"Txuleta" premium (min. 2 pers.) Supplément : 7 €/personne. -
Premium "Txuleta" (min. 2 pers.) Supplement: €7/person. -



DESSERTS | DESSERTS

Flan traditionnel à la crème chantilly vanille
Traditional flan with vanilla chantilly cream

Tiramisu préparé à la minute
Fresh tiramisu

Chromothérapie à l'orange : granité d'orange sanguine, compotée de carottes et glace au jaune d'œuf et à la liqueur de pêche
Orange chromotherapy: blood orange granita with carrot compote and egg yolk ice cream with peach liqueur

TVA INCLUSE
SUPPLÉMENT TERRASSE 10%

VAT INCLUDED
TERRACE SURCHARGE 10%



DU LUNDI AU VENDREDI À MIDI
FROM MONDAY TO FRIDAY AT LUNCHTIME

29€

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + EAU + PAIN
STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER + BREAD

SAMEDIS, DIMANCHES ET JOURS FÉRIÉS À MIDI
SATURDAYS, SUNDAYS AND HOLIDAYS AT LUNCHTIME

39€

APÉRITIF DE SAISON + ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + EAU + PAIN
SEASONAL APPETIZER + STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + WATER + BREAD



