PINTXOS + TXULETAS

FERMÍN CALBETÓN

SAN SEBASTIÁN

RACIONES A COMPARTIR
PARTEKATZEKO ERRAZIOAK

Ración de croquetas (10 und) **Kroketa razioa (10 unit)**	15
Tortilla de bacalao **Bakailao-tortilla**	15
Rabas de calamar fritos con ali-oli **Txipiroi buztanak begi haundi frijitua**	18
Jamón Ibérico bellota 5J (D.O. Jabugo) **Ezkur-urdaiazpiko iberikoa 5J (Jabugo J.I.)**	18/29
Carpaccio de txuleta madurada con Idiazabal **Txuleta carpaccioa Idiazabalekin**	19
Cecina de buey **Idi-zezina**	25
Pata de pulpo brasa **Olagarro hanka txingarretan**	29
Gamba roja alistada a la brasa (6 und) **Ganba gorria txingarretan (6 und)**	23
Anchoas del Cantábrico en salazón en AOVE **Kantauriko antxoak oliba olioarekin**	21
Ensalada de cogollos braseados y antxoas **Tuterako kukulu eta antxoen entsalada**	15
Ensalada de tomate km 0 y ventresca de atún **Tomate eta bentreska entsalada**	16

DEGUSTACIÓN PINTXOS FRÍOS
DASTATZEKO PINTXO HOTZ SORTA

6 uds / 23 €

Gilda clásica
Gilda klasikoa

Pulpo gratinado con ali-oli
Olagarro gratinatua alioliarekin

Dúo de anchoas con pimiento
Antxoa bikotea piperrekin

Pudin de pescado con gamba
Arrain-pudina ganbarekin

Morcilla con crema de piquillo
Odolkia pikillo kremarekin

Mini de jamón ibérico de bellota
Urdaiazpiko iberiko minia

TXULETAS

ESPECIALIDAD - ESPEZIALITATEA

BUEY KM0	BLACK ANGUS
RUBIA GALLEGA	SIMMENTAL
CHAROLESA	RETINTA
FRISONA	WAGYU

ACOMPAÑAMIENTOS- OSAGARRIAK

Ensalada verde **Entsalada berdea**	6
Pimiento de piquillo de Lodosa **Lodosako pikillo piperra**	11
Pimiento cristal asado al carbón **Kristalezko piperra ikatzetan errea**	16
Patatas fritas **Patata frijituak**	7

PLATOS PRINCIPALES
PLATER PRINTZIPALAK

Rape brasa con su refrito y patatas panadera **Zapoa txingarretan eta patatarekin labean eginda**	29
Solomillo de vaca madurado con guarnición **Heldutako behi-azpizuna goarnizioarekin**	30
Hamburguesa de vacuno con patatas fritas (180 gr) **Txahal-hanburgesa patatekin (180 gr)**	18

POSTRES
POSTREAK

Arroz con leche **Arrozesnea**	8
Tarta de queso donostiarra **Labean egindako gazta tarta**	9
Queso D.O. Idiazabal ahumado con membrillo y nueces **Idiazabal D.O. gazta ketua irasagar eta intxaurrekin**	9/18

VINOS TINTOS RECOMENDADOS
GOMENDATUTAKO ARDO BELTZAK

Dominio Berzal – Rioja Jóven	20
Dominio Berzal – Rioja Crianza	25
Familia Valdelana - Rioja Crianza	22
Familia Valdelana - Rioja Reserva	29
Manzanos – Rioja Gran Reserva	39
Asomo Figuero – R. Duero Roble	29
Pago Carraovejas – Ribera Duero	55
Chateau Haut-BRisson LG – St. Emilion Grand Cru	49

VINOS BLANCOS RECOMENDADOS
GOMENDATUTAKO ARDO TXURIAK

Txakoli – Rezabal Arri	26
Verdejo Rueda – Castosan Yllera	22
Chardonnay – Castillo Monjardín	23
Chardonnay – Enate	25
Albariño – Martín Codax	28
Albariño – Mar de Frades	30
Viura Rioja – Dominio de Berzal	25
Malvasía & Virua – Valdelama Semidulce	23

10% IVA Incluido - %10 BEZ barne
Disponemos de carta de alérgenos Alergeno karta eskuragarri daukagu

PINTXOS + TXULETAS

FERMÍN CALBETÓN

SAN SEBASTIÁN

À PARTAGER
SHARING PORTIONS

Portion de croquettes (10 und) **Portion of croquettes (10 unit)**	15
Omelette a la morue **Cod omelette**	15
Calamars frits et ali-oli maison **Fried squid "rabas" with ali-oli**	18
Jambon ibérique 5J (D.O. Jabugo) **Iberian acorn-fed ham 5J (D.O. Jabugo)**	18/29
Carpaccio de txuleta affiné au Idiazabal **Carpaccio of txuleta matured with Idiazabal**	19
Boeuf séché **Beef jerky**	25
Poulpe grillée **Grilled octopus leg**	29
Crevettes rouge braisé (6 un) **Grilled red shrimps (6 un)**	23
Anchois de Santoña à l'huile **Anchovies from Santoña in oil**	21
Salade de coeurs de laitue et anchois **Salad of braised lettuce hearts and anchovies**	15
Salade de tomamte et ventreche de thon **Tomato salad with tuna belly**	16

SÉLECTION PINTXOS FROIDS
COLD PINTXOS SELECTION

6 uds / 23 €

Gilda classique
Classic gilda

Gratin de poulpe à l'aïoli
Gratin octopus with ali-oli

Duo d'anchois et poivrons
Duo of anchovies with pepper

Puding de poisson aux crevette
Fish pudding with shrimp

Boudin noir à la crème de piquillo
Black pudding with piquillo cream

Baguettine de hambon ibérique
Iberian ham sándwich

TXULETAS

SPÉCIALITÉ - SPECIALTY

BUEY KM0	BLACK ANGUS
RUBIA GALLEGA	SIMMENTAL
CHAROLESA	RETINTA
FRISONA	WAGYU

ACCOMPAGNEMENTS- ACCOMPANIMENTS

· Salade verte **· Green salad**	6
· Poivrons piquillo de Lodosa **· Piquillo peppers from Lodosa**	11
· Poivrons de cristal grillés au charbon de bois **· Charcoal-grilled cristal peppers**	16
· Frites **· French fries**	7

PLATS PRINCIPAUX
MAIN COURSES

Lotte grillée avec pommes de terre au four **Grilled monkfish with baked potato**	29
Filet-mignon de boeuf avec garniture **Matured beef sirloin with garnish**	30
Burger maison avec frites (180 gr) **Beef burger with french fries (180 gr)**	18

DESSERTS

Riz au lait **Rice pudding**	8
Gâteau au fromage de Saint-Sébastien **San Sebastian baked cheesecake**	9
Fromage fumé Idiazabal D.O. **Smoked Idiazabal D.O. cheese**	9/18

VINS ROUGES RECOMMANDÉS
RECOMMENDED RED WINES

Dominio Berzal – Rioja Jóven	20
Dominio Berzal – Rioja Crianza	25
Familia Valdelana - Rioja Crianza	22
Familia Valdelana - Rioja Reserva	29
Manzanos – Rioja Gran Reserva	39
Asomo Figuero – R. Duero Roble	29
Pago Carraovejas – Ribera Duero	55
Chateau Haut-BRisson LG – St. Emilion Grand Cru	49

VINS BLANCS RECOMMANDÉS
RECOMMENDED WHITE WINES

Txakoli – Rezabal Arri	26
Verdejo Rueda – Castosan Yllera	22
Chardonnay – Castillo Monjardín	23
Chardonnay – Enate	25
Albariño – Martín Codax	28
Albariño – Mar de Frades	30
Viura Rioja – Dominio de Berzal	25
Malvasía & Virua – Valdelama Semidulce	23

10% TVA incluse – 10% VAT included
Menu allergène disponible. We have a list of allergens