

VIRGINIA
MENDIBIL



**COCINA
NON-STOP**
11:00 - 23:00

Tel: (+34) 943 633 869
www.virginiamendibil.com

 **GARRANCHO**
BARES & RESTAURANTES
SAN SEBASTIÁN

PICOTEO

Picoteo

€

Croquetas de Jamón (6 unid)
Croquetes de Jambon (6 unid)

8,4

Patatas fritas
Frites

4,3

Patatas 3 salsas caseras (barbacoa, ali-oli y carbonara de hongos)
Pommes de terre trois sauces (Barbecue, mayonnaise à l'ail et carbonara aux champignons)

6,8

Txipirones rebozados con limon y ali oli casero
Calamars panés avec citron et mayonnaise à l'ail maison

9,7

Rollito de primavera caseros con verduras frescas y salsa agridulce
Rouleux de printemps maison avec sauce aigre-douce

3,5 unid

Txipirones a la plancha con piperrada y refrito a la donostiarra
Chipirons grillés avec piperade et sauté à la manière Donostiarra

16,7

Gambas a la plancha (10 unid) con limon y ali-oli
Crevettes grillés (10unid) avec citron et Aioli (mayonnaise à l'ail)

9,4

Cazuela de Pimientos rellenos de bakalao (3 unid)
Casserole de poivrons farcis à la morue (3 unid)

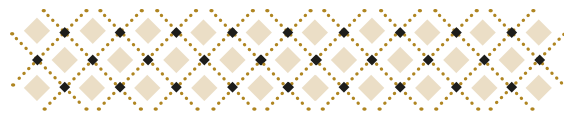
8,9

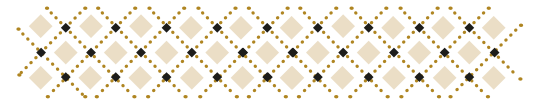
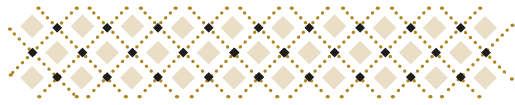
Cazuela de carrilleras guisadas de cerdo ibérico al vino tinto (3 unid)
Casserole de joues de porc ibérique braisées au vin rouge (3 unid)

10,9

Cazuela de Albondigas caseras de ternera en salsa (4 unid)
Casserole de boulettes de viande maison de bœuf en sauce (4 unid)

8,5





ENSALADAS
Salades

€

Ensalada templada con queso de cabra, lechuga, tomate, cebolla, picatostes, frutos secos, y vinagre balsamico di modena

11,9

Salade tiède avec fromage de chèvre grillé, laitue, tomate, oignon, croûtons, fruits secs et vinaigre balsamique de Modène.

Ensalada templada de pollo y cebolla en tempura con picatostes y salsa de miel y mostaza

10,9

Salade tiède de poulet et oignon en tempura avec croustons et sauce de miel et moutarde

Ensalada templada de gulas y txipis plantxa

11,9

Salade tiède avec pibales et txipirons grillés

Ensalada mixta con lechuga, tomate, cebolla, atun, huevo y esparrago

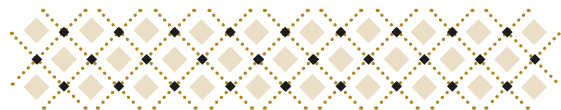
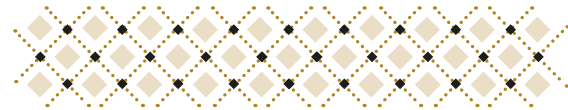
10,6

Composée avec laitue, tomate, oignon, thon, oeuf et aspergue

Esparragos con mahonesa y vinagreta de huevo campero

8,9

Asperges avec mayonnaise et vinaigrette d'oeuf



PASTA
Pâte

Pasta bologñesa con albóndigas, tomate y queso parmesano rallado

11,9

Pâtes à la bolognaise avec boulettes de viande, tomate et fromage parmesan râpé

Pasta a la carbonara de hongos y bacon, yema de huevo, especias italianas y queso parmesano

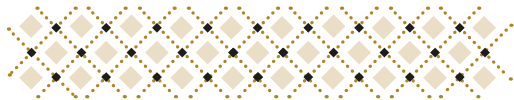
12,8

Pâtes à la carbonara aux cépes et bacon, jaune d'œuf, épices italiennes et fromage parmesano

{ Servicio de pan 1 €/pers
Pain 1 €/pers }

COCINA NON-STOP

11:00 - 23:00



PLATOS COMBINADOS

Assiettes composées

€

Carnes / Viandes

Jamon ibérico, huevos, croquetas de jamón y patatas fritas	14,6
<i>Jambon ibérique, œufs, croquettes au jambon et frites</i>	
Lomo adobado, huevos, croquetas de jamon, pimientos y patatas	13,9
<i>Lomo plantxa, oeufs, croquettes de jambon, poivron et frites</i>	
Pechugas de pollo plancha con carbonara de hongos, huevo frito, croquetas y patatas	14,9
<i>Blanc de poulet avec carbonara de cèpes, oeuf au plat, croquettes et frites</i>	
San jacobos caseros con patatas croquetas y huevo frito	12,7
<i>Jambon et fromage panné avec frites, croquettes et oeuf au plat</i>	
Entrecott de ternera 350 gr plancha con piquillos y patatas	18,6
<i>Entrecott de boeuf 375 gr grillé avec poivrons rouges et frites</i>	
Txuletillas de cordero, ensalada, pimientos y patatas	16,7
<i>Cotelettes d'agneau, salade, poivrons et frites</i>	
Escalope de ternera, jamón ibérico, croquetas de jamon y patatas	16,9
<i>Escalope de veau pané, jambon ibérique, croquettes de jambon et frites</i>	
Albondigas caseras de ternera en salsa con huevo frito y patatas fritas	14,9
<i>Boulettes de viande de bœuf maison en sauce avec œuf au plat et frites</i>	

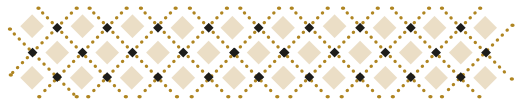


Pescados y mariscos / Poissons et fruits de mer

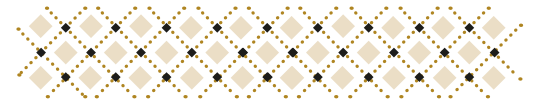
Txipirones a la plancha, ali-oli casero, piperrada y patatas panadera	16,9
<i>Txipirons grillés, ali-oli maison, piperade et pommes de terre au four</i>	
Bakalao con tomate, piperada y patatas panaderas	13,6
<i>Morue avec tomate, piperade et pommes de terre au four</i>	
Merluza rebozada con mahonesa, ensalada, piquillos y patatas fritas	16,9
<i>Merlu panée avec mayonnaise, salade, poivrons rouges et frites.</i>	
Dorada a la plancha con refrito, espárragos y ensalada verde	16,9
<i>Dorade grillée avec sauté, asperges et salade vert</i>	

Tel: (+34) 943 633 869
www.virginiamendibil.com

{ Servicio de pan 1 €/pers
Pain 1 €/pers }



VIRGINIA MENDIBIL



BOCADILLOS *Sandwiches*

	€
Pechuga de pollo , queso emmental, bacon y nuestra salsa ali-oli <i>Blanc de poulet, fromage emmental, bacon et notre sauce ail-oli</i>	8,4
Pechuga de pollo, queso emmental, bacon y carbonara de hongos casera <i>Blanc de poulet, fromage emmental, bacon et carbonara aux cepés maison</i>	8,8
Lomo adobado, queso emmental y pimiento rojo <i>Lomo, fromage emmental et poivron rouge</i>	7,5
Mixto de jamon ibérico con queso emmental, lechuga, tomate, huevo cocido y mahonesa <i>Mixte de jambon ibérique avec fromage emmental, laitue, tomate, œuf dur et mayonnaise</i>	8,2

MENÚ

CONVIERTE TU BOCADILLO O HAMBURGUESA EN MENÚ
CON PATATAS Y REFRESCO O CERVEZA:
ACCOMPAGNEZ VOTRE SANDWICH OU HAMBURGER EN MENU AVEC DES
FRITES ET UNE BOISSON GAZEUSE OU UNE BIÈRE : **+3,9€**



HAMBURGUESAS *Hamburgers*

“PAN BRIOCHE Y 180 GR. DE CARNE SELECIÓN REKARTE” “PAIN BRIOCHÉ ET 180 G DE VIANDE SÉLECTIONNÉE REKARTE”

CABRA	Queso de cabra con lechuga, tomate, cebolla pochada y salsa de miel y mostaza <i>Fromage de chèvre avec laitue, tomate, oignon poché et sauce miel-moutarde</i>	8,9
BARBACOA	Lechuga, cebolla pochada, queso cheddar, bacon, salsa barbacoa <i>Laitue, oignon poché, fromage cheddar, bacon, et sauce barbecue</i>	8,8
ESPECIAL	Lechuga, tomate, queso cheddar, bacon y huevo frito <i>Laitue, tomate, fromage cheddar, bacon et oeuf au plat</i>	10,5
DOBLE	Con dos carnes, doble de queso cheddar y doble de bacon <i>Avec deux viandes, double portion de fromage cheddar et double portion de bacon</i>	12,9

10 % IVA incluido
Prix TTC (TVA 10 %)

COCINA NON-STOP
11:00 - 23:00

Para personas con intolerancias y alergias consulte nuestro personal | En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez consulter notre personnel

POSTRES CASEROS

Desserts maison

€

Tartas de queso "especialidad" / Tartes au fromage 'spécialité'

Tarta de queso fresco y confitura de cereza negra (La nuestra) 5,5
Tarte au fromage blanc et confiture de cerise noir (La nôtre)

Pastel vasco con chantilly y crema inglesa 4,5
Gateau basque a la creme pâtissiere avec chantilly et creme anglaise

Flan con nata y helado de vainilla 5,5
Creme caramel, chantilly et glace vanille

Tiramisu a base de mascarpone y cacao 5,5
Tiramisu maison

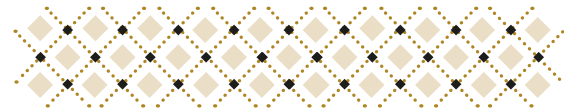
Torrija de brioche sobre crema inglesa y helado de dulce de leche 5,5
Pain perdu de brioche à la crème anglaise et glace au "dulce de leche"

Flan de huevo con nata 4,5
Creme caramel avec chantilly

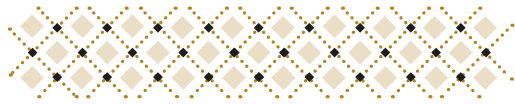
Coulant de chocolate con nata 5,5
Coulant de chocolat et chantilly

Queso del país con menbrillo y nueces 6,5
Fromage du país avec coing et noix

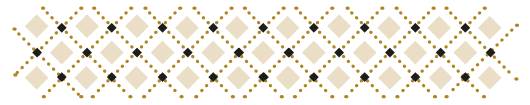
Sorbete de limon al cava 6,5
Sorbete de citron avec cava



Para personas con intolerancias y alergias consulte nuestro personal | En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez consulter notre personnel



VIRGINIA MENDIBIL



VINOS *Vins*



Tintos / Rouges

Rioja Joven Los Hermanos M (Tempranillo)	12	2,3
Rioja Crianza Selección Mendibil (Tempr. Garnacha)	14	2,5
Rioja Crianza Especial Voché (Tempranillo Graciano)	19	3,5
Toro Roble Piedra Prohibida (Garnacha)	18	-
Ribera Duero Roble Siglo (Tinta fina)	15	2,8
Rioja Reserva Manzanos (Tempr. Garnacha Graciano)	26	-
Rioja Crianza 3/8 Voché (Tempranillo Graciano)	13	-
Rioja Crianza Selección Berceo (Graciano, Mazuelo, tempr.)	13	-

Rosados / Rosés

Navarra fresco Lur Mendian (Garnacha)	12	2,3
Italia espumoso Cavicchioli (Lambrusco)	12	2,3

Blancos / Blancs

Navarra Selección (Chardonnay)	14	2,5
Rueda Corbata (100% Verdejo)	14	2,5
Italia espumoso Cavicchioli (Moscato)	15	2,5
Getaria Txakoli Aizpurua (Hondarrabi zuri)	15	-
Selección Berceo (Sauvignon blanc)	14	-
Usurbil Sidra Saizar (Euskal Sagar)	7	-

Cavas

Cava Gran Bach Brut Nature	17	-
Cataluña Cava Benjamin Codorniu Sel	7	-



CERVEZAS *Bières*

Barril Amstel 100 % malta "caña"	2,6	Botellin lagunitas IPA 35,5cl	4,1
Barril Amstel 100 % malta "pinta"	3,8	Botellin Aguila sin filtrar 33cl	3,1
Barril Amstel Radler "caña"	2,6		
Barril Amstel Radler "pinta"	3,8		
Botellin 0/0 Amstel 25cl	2,5		
Botellin Amstel Oro tostada 33cl	3,1		
Botellin 18/70 La Rubia 33cl	3,1		
		De importación / D'importation	
		Guinnes Hop House rubia 33cl	4,2
		Paulaner de trigo 50cl	4,8

10 % IVA incluido
Prix TTC (TVA 10 %)

COCINA NON-STOP

11:00 - 23:00

Para personas con intolerancias y alergias consulte nuestro personal | En cas d'intolérance ou d'allergie, veuillez consulter notre personnel

VIRGINIA MENDIBIL

