

www.grupogarrancho.com

DOSSIER 2026



MENÚS GRUPOS



MESÓN PORTALETAS

MENÚ ARROCERO

Aperitivo de la casa

Surtido de 3 pintxos calientes:
Croquetas cremosas de jamón
Talo de txistorra con mayonesa citrica
Brioche de calamar tinta
con kokotxa de bacalao

PLATO PRINCIPAL:

Paella en llauna de mar y montaña
Presentada y servida en mesa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja del año
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Agua

Precio por persona 39.90€ + IVA

MENÚ MESÓN

Aperitivo de la casa

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Foie mi-cuit, chutney de manzana y tostas
Croquetas de hongos

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Arroz marinero con frutos del mar y ali-oli

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Rodaballo a la parrilla sobre panaderas
con su refrito donostiarra

o

Rape de ración a la parrilla
sobre panaderas con su refrito

o

Solomillo de vacuno seleccionado a la parrilla
con piquillos de Lodosa

o

Carrilleras de ternera guisadas al vino tinto
sobre crema de patata

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Tinto Crianza Rioja
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Txakolí de Guetaria
Agua

Precio por persona 60 € + IVA

MENÚ PORTALETAS

Aperitivo de la casa

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Brioche de mogote de txuleta y mayonesa de kimchi
Croquetas de jamón ibérico

ENTRANTE INDIVIDUAL:

Ensalada templada de calamar y langostinos
con vinagreta de mostaza

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Txipiron”begi haundi” en su tinta con arroz

o

Entrecot de vacuno a la parrilla
con piquillos de Lodosa

o

Bacalao confitado con piperrada
y el pil-pil de sus pieles

o

Carrillera de ternera guisada
con vino tinto de rioja alavesa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Tinto Crianza Rioja
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Txakolí de Guetaria
Agua

Precio por persona 50 € + IVA

FERMÍN CALBETÓN

MENÚ TIBURCIO

Aperitivo de la casa

ENTRANTES:

Croquetas cremosas de hongos y trufa
Brioche de mogote de txuleta
y mayonesa de kimchi

Entrante principal al centro:
Tortilla de bacalao

PLATO PRINCIPAL:

Txuleta sidreria a la brasa,
con patatas fritas y piquillos de Lodosa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Crianza
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Agua KmO

Precio por persona 45€ + IVA

MENÚ FERMÍN

Aperitivo de la casa

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Cecina de buey Premium con pan cristal

Tartar de tomate y aguacate a la brasa
con tximitxurri

ENTRANTE PRINCIPAL AL CENTRO:

Pata de pulpo a la brasa con mayonesa ahumada

Txuleta Premium,
con patatas fritas y piquillos de Lodosa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Reserva
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Txakolí de Guetaria
Agua KmO

Precio por persona de txuletas premium :

Simental TOP 65€
Black Angus 85€
Galleguesa 75
+ IVA

MENÚ CALBETÓN

Aperitivo de la casa

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Carpaccio de txuleta con lascas de Idiazábal D.O.
Morcilla de Wagyu brasa con pimientos asados

ENTRANTE PRINCIPAL :

Ensalada templada de langostinos
y papada maskarada

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

Rape a la brasa con panaderas

o

Solomillo seleccionado con guarnición

o

(para comaprtir):

Txuleta seleccionada con patatas fritas
y piquillos de Lodosa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Crianza
Blanco Rueda
Rosado Navarro
Txakolí de Guetaria
Agua KmO

Precio por persona 55 € + IVA

LA BARRA DE KOJUA

MENÚ CAZUELAS

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Cazuela de champiñones en salsa
Cazuela de chistorra a la sidra estilo “JK”
Croquetas de jamón

PINTXO CALIENTE A ELEGIR:

Cazuela de bakalao al pil -pil
o
Presa de vaca con patatas y pimientos
o
Chipirón plancha con patata y crujiente de tinta

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 26€ + IVA

MENÚ TXULETA

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Cazuela de txistorra a la sidra
Croquetas de jamón

PLATO PRINCIPAL:

Txuletón de vaca simental

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 46€ + IVA

MENÚ PINTXOS

INDIVIDUAL:

Gilda clásica de antxoia
Croqueta de jamón o de txuleta
Brioche de sobrasada con huevo de codorniz

PLATO PRINCIPAL:

Cazuela de albóndigas de Txuleta en salsa

POSTRE:

Tarta de queso Donostiarra

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 34€ + IVA

JUANITO KOJUA

MENÚ PUERTO

Crujiente de langostino con mayonesa de coral

Ensalada templada de lascas de bacalao
y pimientos asados a la leña

Medallones de rape y papada ibérica
con velouté de verduras de temporada

Magret de pato con su jugo,
chutney de manzana de sidra

Milhojas con crema pastelera
y helado de vainilla

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Crianza

Blanco Rueda

Rosado Navarro

Txakolí de Guetaria

Agua Km0

Precio por persona 60€ + IVA

MENÚ JUANITO

Jamón ibérico de bellota 5J (D.O. Jabugo)
con tostas caseras

Hojaldre relleno de txangurro
y puerro con bechamel

Ravioli de hongo con salsa de trufa

Solomillo de vacuno seleccionado
al foie con apionabo

Tarta de queso al horno

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Reserva

Blanco Rueda

Rosado Navarro

Txakolí de Guetaria

Agua Km0

Precio por persona 85€ + IVA

MENÚ KOJUA

Bogavante cocido en ensalada
con vinagreta de manzana

Revuelto de hongo boletus edulis
de temporada confitados en casa

Arroz con almejas

Lubina salvaje, salsa de hinojo y guisantes

Tarta Tatín con Hojaldre

BEBIDAS 1/3 BOTELLA:

Rioja Reserva

Blanco Rueda

Rosado Navarro

Txakolí de Guetaria

Agua Km0

Precio por persona 115€ + IVA

CORTÁZAR

MENÚ BOULEVARD

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Ensaladilla del Cantábrico con atún rojo Balfegó.
Lomito de presa ibérica 100%
bellota D.O. 5 Jotas con torta de pan.
Croquetas de jamón con
velo de tocino ibérico de bellota.

UN SEGUNDO A ELEGIR

Pulpo asado con papas arrugás y espuma
de pimentón de la Vera
o
Mogote de cerdo ibérico ahumado, asado en
dos cocciones con manzana royal y patatas fritas

POSTRE

Torrija caramelizada con helado
de avellana y salsa de tofe

BEBIDAS 1/3 Botella:

Vino crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra
Refrescos, cerveza
y agua

Precio por persona 45€ + IVA

MENÚ MARÍA CRISTINA

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Ensalada templada de cogollos con refrito, antxoas del
Cantábrico y pil pil.
Foie gras casero con pimiento de Espelette y confitura de
piquillos asados con pan brioche.
Langostino tigre en tempura de panko con repollo, salsa
kimchi y encurtidos.

UN SEGUNDO A ELEGIR

Arroz meloso de gambones y kokotxas de bakalao con su pil
pil
o
Solomillo de vaca con parmentier de patata trufada, foie -
gras y salsa de hongos

POSTRE

Tiramisú hecho al momento

BEBIDAS 1/3 Botella:

Vino crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra
Refrescos, cerveza
y agua

Precio por persona 55€ + IVA

ALDERDI ZAHAR

MENÚ LA CONSTI

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Mejillones a la marinera con reducción de sidra
Ensalada con ventresca de atún,
tomate y vinagreta piparras

SEGUNDOS A ELEGIR:

Txuletillas de cordero a la plancha con patatas y
pimientos del piquillo confitados

o

Txipirones a la plancha con patata panadera,
cremoso y salsa de perejil

POSTRE:

Cre moso de limón con merengue y salsa de
chocolate blanco

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino tinto crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 41€ + IVA

MENÚ BOULEVARD

INDIVIDUALES:

Kokotxas de bacalao rebozadas con pil pil
Arroz meloso de mariscos con pulpo
Raviolis de perdiz y trufa con crema de foie
y reducción de Oporto

SEGUNDOS A ELEGIR:

Cordero asado a baja temperatura con salsa de manzana y
reducción de vino tinto

o

Lomo de merluza con marinera de plancton, langostinos y
salicornia

POSTRE A ELEGIR:

Cre moso de limón con merengue
y salsa de chocolate blanco

o

Texturas de chocolate negro con salsa de maracuyá y lima
con helado de avellana

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino tinto crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 55€ + IVA

MENÚ ALDERDI-EDER

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Gambones a la plancha con alioli de lima
Ensaladilla de atún con pan carasau y huevas de trucha
Alcachofas confitadas con crujiente de j
amón ibérico y salsa de yema trufada

SEGUNDOS A ELEGIR:

Txuletillas de cordero a la plancha con patatas y pimientos
del piquillo confitados

o

Bacalao con salsa de tomate
marinera y piperrada

POSTRE:

Tarta de queso al horno
con sorbete de frambuesa

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Vino tinto crianza Rioja
Vino blanco Chardonnay
Vino rosado
Sidra, agua y pan

Precio por persona 50€ + IVA

VIRGINIA LUIS MARIANO

MENÚ 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Ensalada Virginia con lechuga, tomate, atún piparras, olivas, huevo y espárragos

Volován relleno de champiñones, puerros y gambas

Rabas de calamar con limón y alioli casero

A ELEGIR:

Carrilleras de Ibérico guisadas al vino tinto con patata panadera

o

Txipirones a la plancha con refrito y patatas panadera

POSTRE:

Leche frita con canela

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Cerveza, refrescos, agua, sidra

Precio por persona 27.5€ + IVA

MENÚ 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Ensalada templada de txipirones y gulas salteadas, lechuga, tomate y vinagreta

Gambones a la plancha con limón y ali-oli casero

Croquetas de jamón elaboradas con leche fresca

A ELEGIR:

Entrecot de vaca al roquefort con patatas fritas

o

Bakalao de Islandia con tomate, piperada y panaderas

POSTRE:

Tarta de queso con crema de cereza negra

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Cerveza, refrescos, agua, sidra

Precio por persona 34.5€ + IVA

MENÚ 3

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Jamón ibérico con pan tumaca y tostas

Zamburiñas con A.O.V.E. de ajo y perejil

Ensalada de aguacate, langostinos, lechuga, tomate, salsa rosa, maíz y zanahoria

A ELEGIR:

Rape al horno con brocheta de gambas y refrito tradicional

o

Solomillo en salsa de roquefort con pimientos y patatas

POSTRE:

Tarta de manzana casera de hojaldre con crema pastelera y mermelada de albaricoque

BODEGA 1/3 BOTELLA:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Cerveza, refrescos, agua, sidra

Precio por persona 41€ + IVA

VIRGINIA MENDIBIL

MENÚ 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Ensalada templada con queso de cabra y frutos secos

Tabla de embutidos ibéricos

Croquetas caseras de jamón

A ELEGIR:

Carrilleras de cerdo guisadas al vino tinto y patatas fritas

o

Bacalao con tomate, piperrada y patatas panaderas

POSTRE:

Flan de huevo con nata montada

BODEGA:

1 botella cada 4 comensales:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Sidra

Cerveza, refrescos, agua

Precio por persona 26.10€ + IVA

MENÚ 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

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

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pimientos relleno de bacalao con salsa de sus piquillos

A ELEGIR:

Txuletilas de cordero con patatas y piquillos

o

Merluza rebozada con panaderas

POSTRE:

Torrija de brioche con crema inglesa

BODEGA:

1 botella cada 4 comensales:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Sidra

Cerveza, refrescos, agua

Precio por persona 31.50€ + IVA

MENÚ 3

AL CENTRO PARA COMPARTIR:

Ensalada templada de gulas y txipis plantxa

Jamón ibérico con pan tostado y tomate

Gambas a la plancha con limón y mahonesa

A ELEGIR:

Entrecote a la plancha con patatas fritas y piquillos

o

Dorada a la plancha con refrito y panaderas

POSTRE:

Tarta de queso donostiarra al horno

BODEGA:

1 botella cada 4 comensales:

Tinto Rioja

Blanco Chardonnay

Sidra

Cerveza, refrescos, agua

Precio por persona 37.80€ + IVA

Personalízalo a tu gusto

Os ofrecemos platos y raciones de temporada que pueden acompañar vuestros menús para personalizarlos:

- Piparrak de temporada fritas
- Espárragos de temporada a la brasa
- Alcachofas de temporada
- Ostras Guillardéau, al natural o a la brasa
- Morcilla de Beasain
- Parrilladas de marisco
- Gamba roja alistada a la plancha o brasa
- Calamares fritos
- Corte de jamón a cuchillo
- Cava de bienvenida o durante el evento
- Etc

*Consulta más opciones



Condiciones generales y de pago:

Para la reserva de fecha y espacio se solicitará un depósito a definir en función del tipo de servicio contratado. El cual, no será reembolsado en caso de anulación por causas ajenas al Grupo Garrancho Bares & Restaurantes, con un mínimo de 10 días de antelación.

El pago del 50% del presupuesto inicial se abonará por transferencia bancaria en el momento de la confirmación de la reserva (condiciones especiales para agencias habituales).

La cantidad restante junto con los posibles consumos adicionales que pudieran surgir, se saldará dentro de la semana siguiente al evento con la recepción de la factura final.

Los detalles del menú se confirmarán con 10 días de antelación, concretando el número de personas, hora y lugar del servicio, por correo electrónico a reservas@grupogarrancho.com

Notas:

-Se añadirá el IVA correspondiente (10%)

-Ofrecemos alternativas a las intolerancias alimentarias.

-Ofrecemos gratuidad para l@s guías. A partir de 20 pax.

-Virginia Luis Mariano: Los menús de grupo se reservarán con 48h de antelación y un mínimo de 10 personas. Se abonarán con antelación 10€ por persona.

Conformidad de condiciones:

Nombre y dos apellidos o Razón Social:

Dirección:

Código postal y población:

N.I.F. o C.I.F:

Teléfono de contacto:

Correo electrónico:

