



GARRANCHO
BARES & RESTAURANTES
SAN SEBASTIÁN



Dossier
PINTXOS TOURS
2025

MENÚ 7 PINTXOS

“MESÓN PORTALETAS”

Servido en mesa

MENÚ “7 PINTXOS” 29.90€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

3 Pintxos fríos

Pastel de pescado de roca con langostino

Atún con mayonesa con antxoa y guindilla

Mini de salmón ahumado, y crema de queso y aguacate

+

4 Pintxos Calientes

Croqueta de jamón

Talo de txistorra a la sidra

Pimiento del piquillo relleno de marisco con salsa americana

Risotto de setas y gambas e Idiazabal D.O.

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



MENÚ 8 PINTXOS

“MESÓN PORTALETAS”

Servido en mesa

MENÚ “8 PINTXOS” 33.90€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

4 Pintxos fríos

Pastel de pescado de roca con langostino

Atún con mayonesa con antxoa y guindilla

Mini de salmón ahumado, y crema de queso y aguacate

Salmorejo cordobés con aceituna, tomate seco y perla de mozzarella

+

4 Pintxos Calientes

Croqueta de jamón

Talo de txistorra a la sidra

Pimiento del piquillo relleno de marisco con salsa americana

Risotto de setas y gambas e Idiazabal D.O.

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



MENÚ 7 PINTXOS

“FERMÍN CALBETÓN”

Servido en mesa

MENÚ “7 PINTXOS” 31€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

4 Pintxos fríos

Matrimonio de antxoa y boquerón

Pulpo gratinado con ali-oli

Gilda tradicional

Brioche de mogote de txuleta

+

3 Pintxos Calientes

Aguacate a la brasa con tximitxurri

Gamba roja alistada a la brasa

Preso ibérica a la brasa con calabaza asada

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



MENÚ 8 PINTXOS

“FERMÍN CALBETÓN”

Servido en mesa

MENÚ “8 PINTXOS” 36€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

4 Pintxos fríos

Matrimonio de antxoa y boquerón

Pulpo gratinado con ali-oli

Gilda tradicional

Brioche de mogote de txuleta

+

4 Pintxos Calientes

Aguacate a la brasa con tximitxurri

Gamba roja alistada a la brasa

Presa ibérica a la brasa con calabaza asada

Brocheta de txuleta y champis a la brasa

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



MENÚ 7 PINTXOS

“LA BARRA DE KOJUA”

Servido en mesa

MENÚ “7 PINTXOS” 31€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

4 Pintxos fríos

Pudding de marisco con gamba cristal
Carpaccio de pulpo y patata al ezpelette
Panipuri donostiarra con boquerón
Brioche de puerros, setas y gambas

+

3 Pintxos Calientes

Croqueta de buey
Gamba de cristal frita con mahonesa de eneldo
Churro de patata y papada ibérica con crema de morcilla y piquillos

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



MENÚ 8 PINTXOS

“LA BARRA DE KOJUA”

Servido en mesa

MENÚ “8 PINTXOS” 36€

INCLUYE: 1/3 botella de vino, pan y agua

4 Pintxos fríos

Pudding de marisco con gamba cristal
Carpaccio de pulpo y patata al ezpelette
Panipuri donostiarra con boquerón
Brioche de puerros, setas y gambas

+

4 Pintxos Calientes

Croqueta de buey

Gamba de cristal frita con mahonesa de eneldo

Churro de patata y papada ibérica con crema de morcilla y piquillos
Sepia a la plancha con puré de patata y ajo negro con crujiente de su tinta

*Opcional: Pintxo de tarta de queso Donostiarra 3€



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.

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:

Fecha y firma