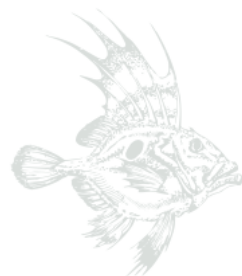


<u>CARTA KARTA</u>	(€)
Jamón ibérico de bellota 100% ezkur iberiar txerri urdaiazpikoa	17,0
Ensalada de tomate con vinagreta de guindilla y ventresca Tomate entsalada piparmin olioazpin eta hegaluze bentreskarekin	17,0
Arroz con almejas Arroza txirlekin	24,0
Zamburiñas con curry verde y wakame ó a la plancha Zanburiñak kurri berde eta wakamearekin edo plantxan	22,0
Pulpo a la parrilla con cogollos braseados y piquillos Olagarroa parrilan egina kogoilo erre eta pikiloekin	24,0
Verduras salteadas con jugo de cebolla asada y foiegras Barazki erregosiak tipula erre salda eta foiegrasarekin	19,0
Merluza con salsa verde de almejas Legatza txirla saltsa berdearekin	26,0
Bacalao desalado confitado con ajoarriero y su pilpil Bakailu gatzgabetu konfitatua ajoarriero eta pilpilarekin	21,0
Pescado del día a la parrilla Eguneko arraia parrilan errea	SPM
Carrilleras de ternera estofadas con crema de patata Txahalmasai erregosiak patata kremarekin	23,0
Chuleta de vaca premium a la parrilla Behi "premium" Txuleta parrilan errea	65/kg
+ensalada verde	6,0
+entsalada berdea	
+pimientos del piquillo	10,0
+pikilo piparrak	
+patatas en gajo fritas	6,0
+Patata zatitu frijituak	
<u>Postres postreak</u>	
Tabla de quesos Gazta tabla	15,0
Torrija brioche caramelizada con crumble y helado Brioche torrada karamelizatua crumble eta izozkiarekin	9,0
Tarta de queso horneada con frutos rojos y helado Labetutako gazta tarta fruitu gorri eta izozkiarkin	9,0
Milhojas de chocolate con helado Txokolate hostopiloa izozkiarekin	10,0
Sorbete de Gin-tonic Gin-tonic sorbetea	8,0



MUXUMARTÍN



Cast/eusk

	(€)
<u>Pintxos pintxoak</u>	
Croqueta de jamón con velo de papada ibérica Iberiar urdaiazpiko kroketa lepape beloarekin	4,0
2024 Bocadillo prensado de ternera (premios: 1º guipuzcoa, 2º españa) Txekor bokadilo prentsatua (sariak: 1ª Gipuzkoa, 2º Espainia)	5,5
2025 Cresta de pollo escabechado (premio: 1º Guipuzcoa) Oilasko gandor eskabetxatua (saria: 1º Gipuzkoa)	3,5
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de jengibre e idiazabal Iberiar presa karpatxoa jengibre olioazpin eta Idiazabal ketuarekin	6,0
Pochas con chorizo y pan frito Potxak txorixo eta odolkiarekin	5,5
Patatas con sweet chili Patatak chile gozo saltsarekin	6,0
Brocheta de langostinos con vinagreta de guindilla y piquillo Otarrainxka brotxeta piparmin olioazpin eta pikilo piparrekina	5,0
Costilla glaseada con puré de patata Sahieski glaseatua patata purearekin	5,5
Ensalada de tomate con vinagreta de guindilla y ventresca Tomate entsalada piparmin olioazpin eta hegaluze bentreskarekin	5,5
Arroz con almejas Arroza txirlekin	7,0
Zamburiñas con curry verde y wakame Zanburiñak kurri berde eta wakamearekin	6,0
Torrija brioche caramelizada con crumble y helado Briotxe torrada fruitu lehor krunble eta karamelu izozkiarekin	5,0
Tarta de queso horneada con frutos rojos y helado Gazta tarta, fruitu gorri eta bainila izozkiarekin	5,0

Cast/eusk

<u>CARTE</u>	(€)
Iberian acorn-fed ham	17,0
Jambon ibérique de bellota	
Tomato salad with chilli vinaigrette and tuna belly	17,0
Salade de tomates au piment et vinaigrette de ventre	
Rice with clams	24,0
Riz aux palourdes	
Scallops with green curry and wakame or grilled	22,0
Coquilles Saint-Jacques au curry vert et wakame ou grillées	
Grilled octopus with braised lettuce hearts and piquillo peppers	24,0
Poulpe grillé aux bourgeons braisés et piquillos	
Sautéed vegetables with roasted onion juice and foie gras	19,0
Légumes sautés au jus d'oignons rôtis et foie gras	
Hake with green clam sauce	26,0
Merlu à la sauce aux palourdes vertes	
Desalted cod confit with ajoarriero and its pilpil	21,0
Morue dessalé confit à l'ail et au pilpil	
Grilled fish of the day	MP
Poisson grillé du jour	
Braised veal cheeks with potato cream	23,0
Joues de bœuf braisées à la crème de pomme de terre	
Premium grilled beef chop	65/kg
Côtelette de bœuf grillée de qualité supérieure	
+green salad	6,0
+salade verte	
+piquillo peppers	10,0
+piments piquillos	
+fried potato wedges	6,0
+quartiers de pommes de terre frites	
<u>Desserts</u>	
Cheese board	15,0
Plateau de fromages	
Caramelized brioche French toast with crumble and ice cream	9,0
Toast brioché caramélisé avec crumble et glace	
Baked cheesecake with red berries and ice cream	9,0
Cheesecake au four avec baies et glace	
Chocolate millefeuille with ice cream	10,0
Millefeuille au chocolat et glace	
Gin and tonic sorbet	8,0
Sorbet gin tonic	



MUXUMARTIN



Eng/Fr

	(€)
<u>Pintxos pintxos</u>	
Ham croquette with Iberian pork jowl veil	4,0
Croquette de jambon au voile de fanon ibérique	
2024 Pressed beef sandwich (prizes: 1st Guipuzcoa, 2nd Spain)	5,5
Sandwich au bœuf pressé (prix : 1er Guipuzcoa, 2e Espagne)	
2025 Pickled chicken crest (prize: 1st Guipuzcoa)	3,5
Crête de poulet mariné (prix : 1er guipuzcoa)	
Iberian pork carpaccio with ginger and Idiazabal vinaigrette	6,0
Carpaccio de porc ibérique au gingembre et vinaigrette	
Pochas fresh beans with chorizo and fried bread	5,5
Pochas haricots au chorizo et pain frit	
Sweet chili potatoes	6,0
Pommes de terre à la sauce chili douce	
Prawn skewer with chilli and piquillo pepper vinaigrette	5,0
Brochette de crevettes avec vinaigrette au piment et piquillo	
Glazed ribs with mashed potatoes	5,5
Côtes levées glacées à la purée de pommes de terre	
Tomato salad with chilli vinaigrette and tuna belly	5,5
Salade de tomates au piment et vinaigrette de ventre	
Rice with clams	7,0
Riz aux palourdes	
Scallops with green curry and wakame	6,0
Coquilles Saint-Jacques au curry vert et wakame	
Caramelized brioche French toast with crumble and ice cream	5,0
Toast brioché caramélisé avec crumble et glace	
Baked cheesecake with red berries and ice cream	5,0
Cheesecake au four avec baies et glace	

Eng/Fr