
POSTRES

Goxua 6

Quésame mucho 6,5

Nuestra tarta de queso casera.

Oda al pistacho 7,5

Textura de pistacho, helado y fluido.

Helados artesanos del día 6

Ferrero Rocher, vainilla o limón.

Delirio de Nutella 6,5

Copa de nutella con helado de vainilla y nata.

Queso del país 9,9

Arroz con leche 6

Fiesta de burbujas 7

Sorbete de limón al cava.

Dulce tentación 6

Yogurt con mango, chocolate blanco y galleta.

Milhojas de crema y nata 6

Sinfonía de chocolate 7

Diferentes texturas de chocolate, con almendras y helado.

BEBIDAS

SANGRÍAS



Sangría de vino tinto

4,5

22

Sangría de Lambrusco Rosé

22

Sangría de Cava

24

Sangría de Txakolí

4,5

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUAS

Alhambra 3,5 / 5

Caña / pinta.

San Miguel 0,0 3,5

Refrescos 3,6

Agua mineral 2,6

Agua mineral con gas 3

Agua con gas Artesian 22. Grande 5,95

VINOS DULCES



Oremus Late Harvest (0,5l) Vega Sicilia

6

28

Furmint, Kövérszölő y Zéta, Sarga Muskotaly.

Oporto

4,5

Moscatel

4,5

Pedro Ximenez

4,5

Fino

4,5

UBARRECHENA

La Arrocería Donostiarra

1982

PARA COMPARTIR... O NO

TIERRA

 Jamón de bellota ibérico Juan Hernández 26 / 15
Premio mejor jamón 2020. Ración / Media ración.

Nuestras patatas 7,5
Ali oli o bravas.

Nuestras patatas dos salsas 7,95

Tapa de morcilla de Burgos 8,5
al carbón.

☆ Txistorra de Arbizu 9,5
a la brasa.


Croquetas de jamón ibérico 7/12
3 unidades / 5 unidades.

Micuit de foie 16,95
con compota de temporada.

Tapa de solomillo de ternera 9,5
con puré patata y verduritas.

Huevo a baja temperatura 9,5
con puré patata y txistorra de Arbizu.

Nuggets de pollo caseros 10,5

 Pintxo de huevo frito 6
con patata deshidratada y bacon. 2ud
Premiada como mejor tapa de España.

☆ Tartar de atún 19
del barco Alakrana de Bermeo.

MAR

Ostras 3,5 / 18
Unidad / 6 unidades.

Tortilla de camarón 5,95
del bajo Guadalquivir.

Pulpo a la brasa del Josper 24

☆ Calamares con mahonesa 13,5
al limón.

Aguacate 8,9
con ceviche de langostinos.

Pimientos rellenos de txangurro 7,75 / 14,9
2 unidades / 6 unidades.

Sopa de pescado 14,95
Tradicional donostiarra.


☆ Carpaccio de gamba roja 24
de Roxes.


☆ Zamburiñas al carbón 12
4 unidades.


Croqueta de gamba roja 3,5
Unidad.


Erizo de mar 4,95
Unidad.

VERDURAS

 Esparragos trigueros al Josper 12

 Alcachofas a baja temperatura 12,5
braseadas con almendras en nuestro horno de carbón.

 Esparragos extra XXL 19,9

 Menestra de verduras 14,5
con pure de patatas.

☆ Vainas salteadas con langostinos 20
aguacate y almendras.

ENSALADAS

Ensalada donostiarra 11,95
Tomate, cebolleta y Bonito Serrats.

Ensalada Ubarrechena 11,95
Lechuga, cebolla, tomate, Bonito,
huevo cocido, espárrago y
aceitunas, aliñada con aceite de
oliva virgen y vinagre.

☆ Ensaladilla rusa 12,25
Con Bonito Serrats, huevo
frito y piparra picada.

FACTORY COMBINACIONES

Huevos fritos con croquetas, txistorra y patatas. 18,95

Solomillo de vaca premium 220gr. con croquetas, patatas y pimientos de piquillo. 25,5

☆ Surf & turf con solomillo de ternera 220gr al Josper y langostinos salvajes a la plancha. 30

Entrecot de ternera, croquetas, patatas fritas y pimientos del piquillo. 22,5

Huevos ecológicos fritos con morcilla de Burgos al Josper, patatas fritas y pimientos rojos. 16,95

☆ Gambas de cristal con huevos rotos y pisto. 21

Oceano y Tierra. Gambones al carbón y entrecot de ternera con patatas. 25

LA ARROCERÍA

Nuestra especialidad

MAR

Paella de marisco

50 75

Arroz caldoso con marisco

50 75

Paella de gamba roja

56,6 84,9

Arroz caldoso con bogavante o langosta

70

☆ Paella del señoret

48 72

Arroz negro con calamar de la bahía

46 69

Paella de bogavante o langosta

70

Arroz a banda con zamburiñas

46 69

☆ Paella mar y montaña

48 72

Arroz a banda

38 57

Arroz a banda con pulpo

56 84

Fideuá de Marisco

48

TIERRA

Paella de txuleta

65

Paella de secreto ibérico

48 72

Paella de verduras y boletus

41 61,5

Nuestra paella valenciana

48 72

PESCADOS

☆ Merluza de la Pascuala 24
a la parrilla con guarnición.

Langosta a la parrilla 50
500 - 600gr.

Bacalao 19
con pimientos verdes.

☆ Mariscada donostiarra 118
Para dos personas. Langosta a la parrilla, langostinos,
gambas, gambones a la plancha, zamburiñas y txangurro
al horno de carbón.

Langostinos salvajes 21
a la plancha (6ud).

Txangurro al horno 22

Ración de gambas 21

Mariscada del puerto 98
Para dos personas. Langosta a la parrilla, langostinos, gambas,
gambones a la plancha y zamburiñas al horno de carbón.

NUESTRA PARRILLA

 Txuleta de vaca premium vasca 31
500 - 600gr. Para una persona.

Entrecot de ternera 19,5
250gr. Con patatas y pimientos.

Solomillo 23
220gr. Con patatas y pimientos.

Txuleta de vaca premium vasca 59,95
1kg - 1,2kg. Para dos persona.

Cochinillo a baja temperatura 19,5
a la brasa. Lechuga y cebolla.

GUARNICIONES

Patatas 3,5


Lechuga y cebolla 4,95

Pimientos rojos 4,95

HAMBURGUESAS

Classic burger 16
Con carne de Wagyu, lechuga, tomate, cebolla, mahonesa,
doble queso cheddar y patatas.

Egg quisite burger 17
Con carne de Wagyu, queso cheddar, bacon, huevo,
cebolla pochada y patatas.

 Green burger 17,25
Hamburguesa vegetariana, con tomate fresco, lechuga, queso
cheddar, nuestra salsa de tomate especial y patatas.

Burger x Seafood 23
Con carne de Wagyu, lechuga, tomate, cebolla, mahonesa y
doble queso cheddar, patatas y gambones a la parrilla.