
DESSERTS

Goxua 6

Quésame mucho 6,5
Notre gâteau au fromage fait maison.

Ode à la pistache 7,5
Texture pistache, glace et fluide.

Glace artisanales maisons 6
Ferrero Rocher, vanille ou citron.

Delirio de Nutella 6,5
Coupe de Nutella avec glace Ferrero Rocher et chantilly

Fromage du pays 9,9

Riz au lait 6

Fête des bulles 7
Coupe de sorbet citron au cava.

Dulce tentación 6
Yahourt avec coulis de mangue, chocolat blanc et biscuit.

Millefeuilles à la crème et chantilly 6

Symphonie de chocolat 7
Différentes textures de chocolat, avec des amandes et de la crème glacée.

BOISSONS

SANGRÍAS



Sangría de vino tinto

4,5

22

Sangría de Lambrusco Rosé

22

Sangría de Cava

24

Sangría de Txakolí

4,5

BIÈRES, RAFRAÎCHISSEMENTS ET EAU

Alhambra 3,5 / 5
Caña / pinta.

San Miguel 0,0 3,5

Rafraîchissements 3,6

Eau minérale 2,6

Eau gazeuse 3

AEau gazeuse Artesian 22. Grand 5,95

VINS DOUX



Oremus Late Harvest (0,5l) Vega Sicilia
Furmint, Kövérszölő y Zéta, Sarga Muskotaly.

6

28

Oporto

4,5

Moscatel

4,5

Pedro Ximenez

4,5

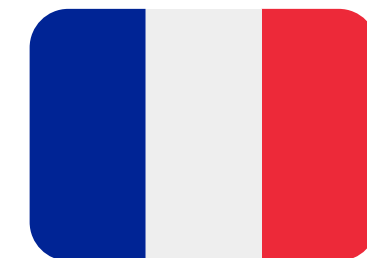
Fino

4,5

UBARRECHENA



La Arrocería Donostiarra

1982






À PARTAGER... OU PAS

TERRE

 Jambon Ibérique de Bellota Juan Hernández 26 / 15 Prix du meilleur jambon 2020. Portion / Demi-portion.
Nos pommes de terre 7,5 A l'aïoli ou brava.
Nos pommes de terre deux sauces 7,95
Tapa de morcilla de Burgos 8,5 al carbón.
☆Txistorra "Arbizu" 9,5 à la braise.
Croquettes de jambon ibérique 7/12 3 unités / 5 unités.
Foie Mi-cuit 16,95 avec compote de saison.
Tapa de filet de boeuf 9,5 avec purée de pommes de terre et légumes.
Oeufs cuit à basse température braisés 9,5 du purée de pommes de terre et de la txistorra.
Nuggets de poulet maison 10,5
 Pintxo aux œufs frits 6 cavec pommes de terre déshydratées et bacon. 2ud Récompensé comme le meilleur tapa d'Espagne.
☆Tartare de thon 19 du navire Alakrana de Bermeo.

LÉGUMES

 Asperges sauvages au Josper 12
 Artichauts cuits à basse température 12,5 braisés avec des amandes dans notre four à charbon.
 Extra asperges XXL 19,9

SALADES

Salades donostiarra 11,95 Tomate, oignon nouveau et Bonito Serrats.	Salade Ubarrechena 11,95 Laitue, oignons, tomate, thon, œuf dur, asperges et olives assaisonné d'huile d'olive vierge et vinaigre.	☆Salade russe 12,25 Avec Bonito Serrats, œuf au plat et piparra hachée.
--	---	--

PLATS COMBINÉS

Œufs frits avec croquettes, txistorra et pommes de terre. 18,95
Filet de boeuf premium 220gr. avec croquettes, pommes de terre et piments piquillos. 25,5
☆Surf & turf avec 220gr de filet de bœuf sauce Josper et gambas sauvages grillées. 30
Entrecôte de boeuf, croquettes, pommes de terre frites et piquillos. 22,5
Œufs bio frits avec boudin noir de Burgos al Josper, pommes de terre frites et poivrons rouges. 16,95
☆Crevettes cristal aux oeufs cassés et ratatouille. 21
Océan et Terre. Crevettes au charbon de bois et entrecôte de bœuf avec pommes de terre. 25





MER

Huître 3,5 / 18 Unité / 6 Unités.
Omelette aux crevettes 5,95 du bas Guadalquivir.
Pulpo a la brasa del Josper 24
☆Calamars avec de la mayonnaise 13,5 au citron.
Avocat 8,9 avec ceviche de crevettes.
Piquillos farcis a la chair de crabe 7.75 / 14.9 2 unités / 6 unités.
Soupe de poisson 14,95 "Tradicional donostiarra."
☆Carpaccio de gamba rouges 24 de Roxes.
☆Pétoncles au charbon de bois 12 4 unités.
Croquette de gamba rouge 3,5 Unité.
Oursin 4,95 Unité.

LA ARROCERÍA

'Le riz, notre spécialité

MER

					
Paella de fruits de mer	50	75	Riz juteux aux fruits de mer	50	75
Paella gambas rouges de Roxes	56,6	84,9	Riz juteux au homard ou langouste	70	
☆Paella du señoret	48	72	Riz noir avec calmar de la baie	46	69
Paella au homard ou langouste	70		Riz à bande avec zamburiennes	46	69
☆Paella mer et montagne	48	72	Riz à bande	38	57
Riz à banda au poulpe	56	84	Fideua Fruits de mer	48	

TERRE

Paella au côte de boeuf	65		Paella à la grillade de porc ibérique	48	72
Paella aux légumes et ceps	41	61,5	Notre paella valencienne	48	72

POISSONS

☆Merlu de La Pascuala 24 a la grillade avec garnison.	Langoustines sauvages 21 a la plancha (6unité).
Langouste grillé 50 500 - 600gr.	Crabe au four 22
Morue 19 avec piments vert.	Ration de gambas 21
☆Plateau de fruits de mer Saint-Sébastien 118 Pour deux. Homard grillé, Langouste, gambas, langoustines grillées, pétoncles et txangurro cuits au four à charbon de bois.	Plateau de Fruits de mer du port 98 Pour deux. Homard grillé, Langouste, gambas, langoustines grillées, pétoncles au four à charbon de bois.

NOTRE GRIL

 Côte de boeuf premium Basque 31 500 - 600gr. Pour 1 personne.	Côte de boeuf premium Basque 59,95 1kg - 1,2kg. Pour 2 personnes.
Entrecot de veau 19,5 250gr. Avec pommes de terre et poivrons.	Cochon de lait à basse temperatura 19,5 grillé. Laitue et oignon.

Solomillo 23 220gr. Con patatas y pimientos.

ACCOMPAGNEMENTS

Pommes de terre frites 3,5	Salade verte et oignons 4,95	Poivrons rouges 4,95
----------------------------	------------------------------	----------------------

HAMBURGERS

Classic burger 16 Avec de la viande de bœuf WAGYU et des frites, avec laitue, tomate, oignon, mayonnaise, double fromage cheddar et pommes de terre.	 Green burger 17,25 Burger végétarien, avec tomates fraîches, laitue, fromage cheddar, notre sauce tomate spéciale et pommes de terre.
Egg quisite burger 17 Avec de la viande de bœuf WAGYU et des frites, avec fromage cheddar, bacon, oeuf et oignon poché.	Burger x Seafood 23 Avec bœuf Wagyu, laitue, tomate, oignon, mayonnaise et fromage double cheddar, pommes de terre et langoustines grillées.