
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.

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

Queso del país 9,9

BEBIDAS

SANGRÍAS



Sangría de vino tinto

4,5

22

Sangría de Lambrusco Rosé

24

Sangría de Cava

26

Sangría de Txakoli

4,5

CERVEZAS, REFRESCOS Y AGUAS

Alhambra 3,75/5

Caña / pinta.

San Miguel 0,0 3,5

Refrescos 3,75

Agua mineral 2,6

Agua mineral con gas 3

Agua con gas Artesian 22. Grande 6,25

VINOS DULCES



Oremus Late Harvest (0,5l) Vega Sicilia

Furmint, Kővérszölő y Zéta, Sarga Muskotaly.

6,5 32

Oporto

5

Moscatel

5

Pedro Ximenez

5

Fino

5

U B A R R E C H E N A

La Arrocería Donostiarra

1982

PARA COMPARTIR... O NO

TIERRA

 Jamón de bellota ibérico Juan Hernández 26 / 16
Premio mejor jamón 2020. Ración / Media ración.

Nuestras patatas 7,95
Ali oli o bravas.

Nuestras patatas dos salsas 8,5

Tapa de morcilla de Burgos 9,5
al carbón.

☆ Txistorra de Arbizu 9,9
a la brasa.


Croquetas de jamón ibérico 8/13
3 unidades / 5 unidades.

Micuit de foie 17,95
con compota de temporada.

Tapa de solomillo de ternera 11
con puré patata y verduras.

Huevos a baja temperatura 10,5
con puré patata y txistorra de Arbizu.

Nuggets de pollo caseros 11,5

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

Aguacate 9,9
con ceviche de langostinos.

MAR

Ostras 4 / 22
1 Unidad / 6 unidades.

Tortillitas (tortitas) de camarón 7
del bajo Guadalquivir. 2 unidades.

Pulpo a la brasa del Josper 26

☆ Calamares con mahonesa 16
al limón.

☆ Tartar de atún 19
del barco Alakrana de Bermeo.

Pimientos rellenos de txangurro 8,5 / 16
2 unidades / 4 unidades.

Sopa de pescado 14,95
Tradicional donostiarra.

☆ Carpaccio de gamba roja 24
de Roxes.


☆ Zamburiñas al carbón 12,95
4 unidades.


Croqueta de gamba roja 3,5
Unidad.


Ensaladilla rusa 13,75
Con Bonito Serrats y piparra picada.


Erizo de mar 5,25
Unidad.

VERDURAS

 Espárragos trigueros al Josper 12,95

 Alcachofas a baja temperatura 14,5
braseadas con almendras en nuestro horno de carbón.

 Menestra de verduras 15
con puré de patatas.

 Espárragos extra XXL 19,9

ENSALADAS

Ensalada donostiarra 13,95
Tomate, cebolleta y Bonito Serrats.

Ensalada Ubarrechena 13,95
Lechuga, cebolla, tomate, Bonito, huevo cocido, espárrago, patata cocida y aceitunas, aliñada con aceite de oliva virgen y vinagre.

FACTORY COMBINACIONES

Huevos fritos con croquetas, txistorra, pimientos rojos del piquillo y patatas. 21

Solomillo de vaca premium 220gr. con croquetas, patatas y pimientos de piquillo. 26,5

☆ Surf & turf con solomillo de ternera 220gr al Josper y langostinos salvajes a la plancha con patatas. 32

Entrecot de ternera, croquetas, patatas fritas y pimientos del piquillo. 25

Huevos ecológicos fritos con morcilla de Burgos al Josper, patatas fritas y pimientos rojos. 19

LA ARROCERÍA

Nuestra especialidad

MAR

Paella de marisco 52 78

Paella de gamba roja 60 90

☆ Paella del señoret 52 78

Paella de bogavante o langosta 75

☆ Paella mar y montaña 50 75

Arroz a banda con pulpo 58 87

TIERRA

Paella de txuleta 66

Paella de verduras y boletus 44 66



Arroz caldoso con marisco 52 78

Arroz caldoso con bogavante o langosta 75

Arroz negro con calamar de la bahía 50 75

Arroz a banda con zamburiñas 50 75

Fideuá de Marisco 48

Paella de secreto ibérico 52 78

PESCADOS

☆ Merluza de la Pascuala 24
a la parrilla con ensalada verde y patatas panaderas.

Langosta a la parrilla 52
500 - 600gr.

Bacalao 22,5
con pimientos verdes y patatas panaderas.

☆ Mariscada individual 21
Gamba roja, Zamburiñas, langostinos.

Langostinos salvajes 15
a la plancha (4 unidades).

Txangurro al horno 22

Ración de gambas rojas 200gr. 24

NUESTRA PARRILLA

 Txuleta de vaca premium vasca 32
500 - 600gr. Para una persona.

Entrecot de ternera 22
250gr. Con patatas y pimientos.

Solomillo 27
con puré patata y verduras.

Txuleta de vaca premium vasca 60
1kg - 1,2kg. Para dos persona.

Cochinillo a baja temperatura 21
a la brasa. Lechuga y cebolla.

GUARNICIONES

Patatas 4

Lechuga y cebolla 5

Pimientos rojos 5

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.

Burger x Seafood 23

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