

---

## DESSERTS

---

Goxua 6  
Quésame mucho 6,5  
Notre cheesecake fait maison.  
Ode à la pistache 7,5  
Texture pistache, glace et fluide.  
Glaces artisanales maison 6  
Ferrero Rocher, vanille ou citron.  
Delirio de Nutella 6,5  
Coupe de Nutella avec glace à la vanille et chantilly.



Riz au lait 6  
Fête des bulles 7  
Coupe de sorbet citron au cava.  
Douce tentation 6  
Yahourt avec coulis de mangue, chocolat blanc et biscuit.  
Millefeuilles à la crème et chantilly 6  
Fromage du pays 9,9

---

## BOISSONS

---

### SANGRÍAS

		
Sangría de vin rouge	4,5	22
Sangría de Lambrusco Rosé		24
Sangría de Cava		26
Sangría de Txakolí	4,5	



### BIÈRES, RAFRAÎCHISSEMENTS ET EAU

Alhambra 3,75 / 5  
Caña / pinta.  
San Miguel 0,0 3,5  
Rafrâichissements 3,75  
Eau minérale 2,6  
Eau gazeuse 3  
Eau gazeuse Artesian 22. Grand 6,25

---

## VINS DOUX

---

		
Oremus Late Harvest (0,5l) Vega Sicilia Furmint, Kövérszölö 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**

---



# À PARTAGER... OU PAS



## TERRE



 Jambon Ibérique de Bellota Juan Hernández 26 / 16 Prix du meilleur jambon 2020. Portion / Demi-portion.
Nos pommes de terre sautées 7,95 Sauce aioli ou brava.
Nos pommes de terre aux deux sauces 8,5
Tapa de morcilla de Burgos 9,5 cuit au charbon de bois.
☆Txistorra "Arbizu" 9,9 cuit à la braise.
Croquettes de jambon ibérique 8/13 3 unités / 5 unités.
Foie-gras Mi-cuit 17,95 avec compote de saison.
Tapa de faux-filet de boeuf 11 avec purée de pommes de terre et légumes.
Œufs cuit à basse température 10,5 avec purée de pommes de terre et de la txistorra.
Nuggets de poulet maison 11,5
 Pintxo d'oeuf frit 6 avec pommes de terre déshydratées et bacon. 2 unités. Prix du meilleur tapa d'Espagne.
Avocat 9,9 avec ceviche de crevettes.

## MER

Huître 4 / 22 1 Unité / 6 Unités.
Tortillites (tourteaux) aux crevettes 7 du bas Guadalquivir. 2 unités.
Poulpe cuit à la braise Josper 26
☆Calamars à la mayonnaise 16 au citron.
☆Tartare de thon 19 du navire Alakrana de Bermeo.
Piquillos farcis à la chair de crabe 8,5 / 16 2 unités / 4 unités.
Soupe de poisson 14,95 Soupe traditionnelle de Donosti.
☆Carpaccio de gambas rouges 24 de Roxes.
☆Saint-Jacques au charbon de bois 12,95 4 unités.
Croquette de gambas rouge 3,5 Unité.
Salade russe 13,75 Avec Thon Serrats et piparra hachée.
Oursin 5,25 Unité.

# LÉGUMES

 Asperges sauvages au Josper 12,95
 Artichauts cuits à basse température 14,5 braisés avec des amandes dans notre four à charbon.

 Jardinière de légumes 15 avec purée de pommes de terre.
 Asperges extra XXL 19,9

# SALADES

Salades donostiarra 13,95 Tomate, oignon nouveau et Thon Serrats.
Salade Ubarrechena 13,95 Laitue, oignons, tomate, thon, œuf dur, asperges, pomme de terre cuite et olives assaisonné d'huile d'olive vierge et vinaigre.





# PLATS COMBINÉS

Œufs frits avec croquettes, txistorra, pommes de terre et piments piquillos. 21
Faux-filet de bœuf premium 220gr. avec croquettes, pommes de terre et piments piquillos. 26,5
☆Surf & turf avec 220gr de faux-filet de bœuf au four Josper, gambas sauvages grillées et pommes de terre. 32
Entrecôte de bœuf, croquettes, pommes de terre frites et piquillos. 25
Œufs bio frits avec boudin noir de Burgos au four Josper, pommes de terre frites et poivrons rouges. 19

# LA ARROCERÍA

'La spécialité de la maison"

## MER

					
Paëlla de fruits de mer	52	78	Riz juteux aux fruits de mer	52	78
Paëlla gambas rouges de Roxes	60	90	Riz juteux au homard ou langouste	75	
☆Paëlla du señolet	52	78	Riz noir aux calamars de la baie	50	75
Paëlla au homard ou langouste	75		Riz "a banda" aux Saint-Jacques	50	75
☆Paëlla mer et montagne	50	75	Fideua aux Fruits de mer	48	
Riz "a banda" au poulpe	58	87			
<b>TERRE</b>					
Paëlla au côte de boeuf	66		Paëlla à la grillade de porc ibérique	52	78
Paëlla aux légumes et cepes	44	66			

# POISSONS

☆Merlu de La Pascuala 24 grillé, servi avec salade verte et pommes de terre.	Langoustines sauvages 15 a la plancha (4unités).
Langouste grillée 52 500 - 600gr.	Crabe au four 22
Morue 22,5 avec piments verts et pommes de terre.	Ration de gambas rouges 200g. 24
☆Plateau de fruits de mer 21 gambas rouges, saint-jacques, langoustines 1 personne.	

# NOS GRILLADES

 Côte de bœuf premium Basque 32 500 - 600gr. Pour 1 personne.	Côte de bœuf premium Basque 60 1kg - 1,2kg. Pour 2 personnes.
Entrecôte de bœuf 22 250gr. Avec pommes de terre et poivrons.	Cochon de lait à basse température 21 Grillé. Laitue et oignon.

Faux-filet de bœuf 27  
avec purée de pommes de terre et légumes.

## ACCOMPAGNEMENTS

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

## HAMBURGERS

Classic burger 16 Avec de la viande de bœuf WAGYU, avec laitue, tomate, oignon, mayonnaise, double fromage cheddar et pommes de terre.	Burger x Fruits de mer 23 Avec bœuf Wagyu, laitue, tomate, oignon, mayonnaise et fromage double cheddar, pommes de terre et langoustines grillées.
Egg quisite burger 17 Avec de la viande de bœuf WAGYU, fromage cheddar, bacon, oeuf, oignon poché et pommes de terre..	

5% supplément en terrasse - TVA incluse // Service de pain 1,5