

## MENU ENFANT

Hamburger au fromage  
2 croquettes au jambon  
Frites maison  
Soda ou eau Glace

19,9

## DESSERTS

Tarte au fromage avec sorbet à la framboise 8,5

Tarte au chocolat avec glace à la vanille 8,5

Sorbet à la framboise au cava 8,5

Yaourt à la mangue, chocolat blanc et spéculoos 8,5

Goxua, dessert traditionnel basque 8,5

★ Flan crémeux à la crème brûlée 8,5

### Glaces faites maison

Coupe sorbet à la framboise 8

Coupe de glace à la tarte au fromage 8

Coupe de glace à la vanille naturelle 8

Coupe de glace Ferrero Rocher 8

Ilustraciones by Xabier Gutiérrez  
@xabiguticocinero


CON  
GUSTO  
DESDE  
1982




UBARRETXENA JATETXEA  
UBARRECHENA RESTAURANTE

## À PARTAGER... OUPAS


### De la mer

- 
- Tartare de thon sauvage **19,5**
  - ★ Le ceviche, aux langoustines **17,7**
  - Carpaccio de crevette rouge de Palamós **25,3**
  - Petite coquille saint-jacques au charbon · 4 pcs. **13,5**
  - Poivrons farcis au txangurro **9/18**
  - Soupe de poisson à la façon de Donosti **14,95**
  - Calamars frits **18,9**
  - Poulpe à la galicienne **28**
  - Croquettes de crevettes grises · 4 pcs. **15**


### De la terre

- 
- Jamón Maskarada Lekunberriko txerriak Euskaltxerri KM0 **23,5**
  - Micuit de foie gras à la compote de saison **17,5**
  - ★ Croquettes au jambon ibérique · 6 pcs. **14**
  - Patatas bravas **10,2**
  - Txistorra d'Arbizu à la braise **11**
  - Pintxo d'œuf frit à la pomme de terre déshydratée et bacon · Primé meilleure Tapa d'Espagne · 2 pcs. **7,75**
  - Foie gras frais à la plancha avec figue **15,5**
  - ★ Gyozas de Txuleta · 5 pcs. **14**

## SALADES & LÉGUMES

- 
- Poireau à la braise **15,5**
  - Artichauts au romesco **15**
  - Asperges sauvages au charbon **13,9**
  - Salade Donostiarra, 0KM tomate, cebollette et thon Serrats **15**
  - Salade Ubarrechena, laitue, oignon, tomate, thon Serrats, œuf et pomme de terre **16**  
cuits, asperge et olives, assaisonnée à l'HOVE
  - Salade de poivrons rôtis au charbon avec thon Serrats **18**



## POISSONS

- 
- ★ Merlu au Txakoli, servi avec salade de laitue et oignon **26**
  - Morue au pil pil **26**
  - Morue aux poivrons verts et pommes de terre boulangères **26**
  - Plateau de fruits de mer individuel, avec crevette rouge, petite coquille saint-jacques, langoustines, moules et calamars frits **32**
  - Langoustines sauvages à la grillade · 4 pcs. **18,5**
  - Portion de crevettes rouges **28**

Service du pain **1,95**  
Supplément terrasse 5% · TVA incluse

## RIZERIE · « NOTRE SPÉCIALITÉ »

### Paellas classique

- 
- ★ Paella aux fruits de mer, riz sec aux fruits de mer de criée et bouillon de mer **54/81**
  - Paella Señoret, tous les fruits de mer décortiqués dans un riz fin et savoureux **54/81**
  - Paella au homard, avec un intense bouillon de homard **90**
  - Paella à la crevette rouge méditerranéenne, riz intense aux crevettes rouges et fond profond de fruits de mer **62/93**
  - Paella Mer & Montagne, riz traditionnel unissant fruits de mer et poulet **54/81**
  - Fideuá aux fruits de mer, vermicelles grillés aux fruits de mer frais et aioli délicat **54**
- 

### Paellas de auteur

- Riz noir canaille aux calamars et aioli **56 & 82**
- Paella de côtes BBQ **64**
- ★ Riz noir asiatique au poulpe et sauce gochujang (légèrement épicé) **58 & 87**
- Paella de secreto ibérique à la joue de porc ibérique **54 & 81**
- Paella aux petite coquille saint-jacques, riz au fond de mer et pétoncles au charbon **54 & 81**
- ★ Paella de Txuleta, riz au fond de viande et txuleta grillée **70**

### Riz cremeux au bouillon

- Marmite du Cantabrique, riz en bouillon aux fruits de mer frais et bouillon de mer **58 & 87**
- Riz en bouillon au homard et bouillon de fruits de mer **90**

### Accompagnement

- Frites maison · 6
- Salade de laitue et oignon · 6
- Poivrons grillés au charbon · 8

## NOS VIANDES À LA GRILLADE

- Txuleta de vache premium 500-600 gr **36**
- Txuletón de vache premium 1000-1200 gr **70**
- Entrecôte de veau argentin 300-350 gr, avec poivrons au charbon et frites maison **26**
- Agneau de lait à basse température (servi avec pommes de terre, laitue et oignon) **28,5**
- Boulettes de filet de bœuf en sauce **22**
- Filet de vache avec poivrons au charbon et frites maison **28**
- Hamburger La Classique, au bœuf rubia gallega, laitue, tomate, oignon et double cheddar **18**
- Hamburger BBQ, au bœuf rubia gallega, cheddar, oignon confit, bacon fumé, pulled pork effiloché et sauce BBQ **19**
- Hamburger La Suprême, au bœuf rubia gallega, cheddar, foie gras à la plancha et figes **19**

