

"COCINA VASCA, DE SIEMPRE Y ACTUAL, MODERNA PERO CON FUNDAMENTO.  
 AMENA, DIVERSA Y EQUILIBRADA, PARA PODER DISFRUTAR MÁS Y MEJOR.  
 Y SOBRE TODO... HONESTA Y CON ALMA"

SUKALDEAN RECOMIENDA COMPARTIR SABORES Y BUENOS MOMENTOS.

ON EGIN ! · ¡BUEN APETITO!

## PINTXOS TRADICIONALES

### "OTXO" PINTXOS FRÍOS \_ 16€

Gilda  
 Huevo y gamba clásico de Donosti  
 Macaron de foie  
 Hongos y salmón en pipas  
 Ensaladilla de txangurro  
 Pescado marinado y fresa  
 Langostino con palomitas  
 Arroz suflado y mousse de arraitxikis

### "OTXO" PINTXOS CALIENTES \_ 18€

Foie, piquillo y chocolate  
 Croqueta de hongos  
 Bola de queso  
 Roca de mar  
 Bokata de txistorra  
 Caramelo de lomo y brie  
 Morcilla con frutas  
 Tortilla de txangurro

## TRÍOS DE PINTXOS

### OÑATZ 1991 \_ 14€

Cestita de bacalao y langostinos  
 Meta de brick con hongos, foie y manzana  
 Milhojas de cordero y patatas panaderas

### PESCADOS \_ 16€

Pulpos crujientes  
 Merluza con aceite de chipirón  
 Txangurro a la Donostiarra

### CARNES \_ 16€

Cordero a baja y boniato  
 Mollejas de ternera, kale y topinambur  
 Maíces con foie

## CHACINAS ESTUPENDAS

Jamón Gran Reserva Joselito \_ 22€/80gr  
 Caña de lomo \_ 16€/80gr  
 Chorizo \_ 10€/80gr  
 Salchichón \_ 10€/80gr  
 Coppa \_ 14€/80gr  
 Surtido de chacinas \_ 16€  
 Cecina de Wagyu \_ 25€/80gr  
 Cabeza de jabalí aliñada y encurtidos \_ 8€

## LATAS CURRADAS

### FRÍAS

Ensalada de patata, piquillos y anchoas \_ 10 €  
 Sardinas, berenjena asada y pimienta de espelette \_ 10€  
 Berberechos, puerros y txakoli \_ 10€

### CALIENTES

Mejillones con tomate \_ 10€  
 Espárragos a la "Koxkera" \_ 10€  
 Navajas con refrito tradicional \_ 10€

## RACIONES

Ensaladilla rusa \_ 12€  
 Ceviche de corvina \_ 18€  
 Ostra al natural con guarnición (1u) \_ 3€  
 Tortilla de patata hecha al momento \_ 8€  
 Patatas casi bravas \_ 12€  
 Calamares frescos fritos \_ 14€  
 Croquetas de jamón (ó unid) \_ 12€  
 Ostra asada (1 unid) \_ 4€  
 Alitas de pollo con 3 ricos mojos \_ 10€  
 Tacos de solomillo en parrilla de carbón \_ 15€

## GUIÑO ASIÁTICO

### SASHIMI 6 PIEZAS

Atún \_ 16€  
 Salmón \_ 11€  
 Pez mantequilla \_ 11€  
 Sashimi variado 16 piezas \_ 28€

### ROLLS Y MAKIS 9 PIEZAS

California roll \_ 11€  
 Salmón philly \_ 11€  
 Spicy tuna roll \_ 12€  
 Caterpillar roll \_ 14€  
 Bokado roll \_ 14€  
 Maki vegetariano \_ 7,50€

### NIGURIS 2 PIEZAS

Atún \_ 7,50€  
 Salmón \_ 5,50€  
 Pez Mantequilla \_ 5,50€  
 Niguri variado 8 piezas \_ 18,50€

Tartar de atún rojo \_ 15€

Tartar de solomillo \_ 15€

## CLÁSICOS AL DÍA

Lomo de merluza en salsa verde con almejas \_ 25€  
 Rape asado al estilo tradicional \_ 24€  
 Atún rojo y verde \_ 25€  
 Solomillo, cebolleta y su jugo \_ 22€  
 Magret con manzanas asadas \_ 22€  
 Txuleta de vacuno mayor en parrilla de carbón acompañada de ensalada de lechuga, cebolleta y patatas fritas \_ 55€/kg  
 Raza Charolais y Frisona, ganado de 7 años, 30 - 45 días de curación  
 Guarnición de piquillos asados (ó unid) \_ 8€

## PARA ACABAR EL VINO...

Massimo Rey de Silo con Magaya de sidra Pravia, Asturias  
 Leche cruda de vacas que pastan en libertad  
 12€

Rodonet de cabra  
 Vilassar de Dalt, Barcelona.  
 Leche pasteurizada de cabra Alpina  
 9€

Olavidia  
 Guaromán, Sierra Morena, Jaén.  
 Leche pasteurizada de cabra de raza malagueña  
 9€

Idiazábal de pastor Basterra Anaiak  
 Gujuli, Sierra de Gibixo, Araba.  
 Leche cruda de oveja Latxa  
 8€

Pastura de trufa  
 Finca Pascualet, Trujillo, Cáceres.  
 Leche pasteurizada de oveja Merina  
 9€

Ojos azules  
 Mas del Tano, Fraga, Huesca.  
 Leche cruda de cabra Murciano-Granadina  
 9€

Tabla de quesos variados  
 15€

## TERMINAMOS GOXO-GOXO CON...

Pantxineta diferente \_ 6€  
 Cuajada de oveja Latxa \_ 6€  
 Soufflé de chocolate con helado de boniato asado \_ 6€  
 Tapioca con crema de leche y mango \_ 6€  
 Helado de piña asada con pizarras de merengue \_ 6€

## PARA ACOMPAÑAR AL CAFÉ

Pantxocolate \_ 1€

Servicio de pan \_ 1,25€  
 Maíz. Semillas. Hogaza. Pasas y nueces

Para alergias consultar con nuestro camarero  
 Todos nuestros precios incluyen un 10% IVA

