

ZARAUZ

ENSALADAS SALADS



HUEVOS ROTOS BROKEN EGGS

ENSALADA MIXTA Mixed salad	11€
ENSALADA RUSA CON LANGOSTINOS Russian salad with prawns	12€
ENSALADA CESAR Cesar Salad	14€
ENSALADA DE BURRATA CON SALSA PESTO, PARMESANO Y FRUTOS SECOS Burrata Salad with Pesto, Parmesan Cheese and Dried Fruits	17€
ENSALADA ZARAUZ CON PERDIZ, HOJA DE ROBLE Y CONFITURA DE MANGO Zarauz Salad with Partridge Breast, Oak Leaf Lettuce, and Mango Confit	18€

HUEVOS ROTOS CON MORCILLA Broken eggs with black pudding	12€
HUEVOS ROTOS CON FARINATO Broken eggs with farinato	12€
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Broken eggs with ham	12,50€
HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA Scrambled eggs with chistorra	12,50€

PARA COMPARTIR SHARING PLATE



PATATAS BRAVAS CON ALI-OLI, CURRY Y CÚRCUMA Spicy potatoes with ali-oli, curry and turmeric	10€	6€
CHISTORRA DE ZARAUZ AL BRANDY CON CHERRYS Zarauz Chistorra with brandy and cherry tomatoes	10,50€	6€
CROQUETAS DE JAMON IBÉRICO D.O. GUIJUELO (8 UDS.) Iberian ham croquettes from Guijuelo	11€	
CROQUETAS DE CHORIZO IBÈRICO PICANTE D.O. GUIJUELO(8 UDS.) Spicy Iberian ham croquettes from Guijuelo	11€	
MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO Melon with Iberian ham	14,50€	
FLORES DE ALCACHOFAS GLASEADAS CON JAMÓN IBÉRICO Glazed artichoke flowers with Iberian ham	14€	
GAMBONES A LA PLANCHA Grilled king prawns	15€	
ANCHOAS SERIE ORO ALIÑADAS CON BRANDY (4 UDS.) Gold series anchovies marinated with brandy	17€	
RACIÓN DE QUESOS (SEMICURADO, CURADO Y EN ACEITE) Assortment of cheeses (semi-cured, cured, and in oil)	16€	9€
MORCILLA PICANTE CON CEBOLLA CAMELIZADA Spicy blood sausage with caramelized onions	17€	
CALAMARES A LA ANDALUZA Andalusian-style squid	17€	
SEPIA A LA PLANCHA Grilled cuttlefish	17€	
JAMÓN IBÉRICO BELLOTA DO GUIJUELO Guijuelo acorn-fed Iberian ham	22€	12€
LOMO IBÉRICO DE BELLOTA D O GUIJUELO Guijuelo acorn-fed Iberian loin	22€	12€
RACIÓN DE IBERICOS Y QUESO Assortment of Iberian cured meats and cheese	24€	13€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0.70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

CARNES MEATS



ENTRECOT TERNERA CHARRA Ribeye Steak from Churra Beef	19€
PLUMA IBÉRICA A LA PLANCHA Grilled Iberian Pluma	26€
COCHINILLO CONFITADO AL ROMERO Confit Roast Suckling Pig with Rosemary	28€
CHULETA DE SIDRERIA PREMIUM DE ZARAUZ APROX. 500 g Premium Zarauz Cider House Steak approx. 500 gr	38€
CHULETA BRUNA DEL PIRINEO APROX 1 KG Bruna del Pirineo Ribeye Steak approx. 1 kg	55€

PESCADOS FISH

MERLUZA A LA DONOSTIARRA Hake Donostia-style	22€
BACALAO A LA VIZCAINA Codfish Vizcaya-style	25€
PULPO A LA PLANCHA Grilled Octopus	29€
ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA CON IDIAZABAL Grilled Zamburiñas (varieties of scallops) with Idiazabal cheese	24€
PESCADO DEL DIA Fish of the day	S/M€

PLATOS COMBINADOS MIXED DISHES

PECHUGAS DE POLLO , HUEVOS, PATATAS Y CROQUETAS Chicken breasts, eggs, potatoes, and croquettes	12,90€
CACHOPO, HUEVOS, PATATAS Y ENSALADA Cachopo (Asturian stuffed beef roulade), eggs, potatoes, and salad	15,90€
HAMBURGUESA DE TERNERA CHARRA (CARNE. LECHUGA, TOMATE, QUESO, HUEVO, CEBOLLA CAMELIZADA Y PATATAS BRAVAS) Churra beef burger (Meat, lettuce, tomato, cheese, egg, caramelized onions, and spicy potatoes)	14,90€

POSTRES DESSERTS

FLAN CASERO Homemade flan	5,50€
TARTELETA DE HELADOS Ice cream tartlet	5,50€
TARTA DE QUESO AL ESTILO LA VIÑA La Viña-style cheesecake	6,50€
MILHOJA DE NATA CON ALMENDRAS Cream and almond mille-feuille	6,50€
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES Chocolate and walnut brownie	6,50€

PRECIOS CON IVA INCL. VAT INCLUDED.
 TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS DE ELLOS.
 POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)
 ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM.
 PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)
 SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0,70€ MEDIAS RACIONES



ZARAUZ

SALATE



GEMISCHTER SALAT	11€
RUSSISCHER SALAT MIT GARNELEN	12€
CESAR SALAT	14€
BURRATA-SALAT MIT PESTO PARMESANKÄSE UND TROCKENFRÜCHTEN	17€
ZARAUZ-SALAT MIT REBHUHNBRUST EICHBLATTSALAT UND MANGOKONFITÜRE	18€

EIER MIT CHIPS

ZERBROCHENE EIER MIT BLUTWURST	12€
ZEMBROCHENE EIER MIT FARINATO	12€
ZERBROCHENE EIER MIT SCHINKEN	12,50€
EIERSPEISE MIT CHISTORRA	12,50€

TEILEN-TELLER



SCHARFE KARTOFFELN MIT ALI-OLI, CURRY UND KURKUMA	10€	6€
ZARAUZ CHISTORRA MIT BRANDY UND KIRSCHTOMATEN	10,50€	6€
IBERISCHE SCHINKEN-KROKETTEN AUS GUIJUELO	11€	
PIKANTE IBERISCHE SCHINKEN-KROKETTEN AUS GUIJUELO	11€	
MELONE MIT IBERISCHEM SCHINKEN	14,50€	
GLASIERTE ARTISCHOCKENBLÜTEN MIT IBERISCHEM SCHINKE	14€	
GEGRILLTE RIESENGARNELEN	15€	
GOLDSERIE SARDELLEN MARINIERT MIT BRANDY	17€	
KÄSEPLATTE (HALB GEREIFT, GEREIFT UND IN ÖL)	16€	9€
SCHARFE BLUTWURST MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN	17€	
TINTENFISCH NACH ANDALUSISCHER ART	17€	
GEGRILLTER TINTENFISCH	17€	
GUIJUELO EICHEL GEFÜTTERTER IBÉRICO SCHINKEN	22€	12€
GUIJUELO EICHEL GEFÜTTERTES IBÉRICO LENDENSTÜC	22€	12€
PLATTE MIT IBERISCHEN SCHINKEN- UND KÄSESORTEN	24€	13€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0.70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

FLEISCH



FISCHE

RIBEYE-STEAK VOM CHURRA-RIND	19€
GEGRILLTE IBERISCHE PLUMA	26€
GESCHMORTES SPANFERKEL MIT ROSMARIN	28€
PREMIUM ZARAUZ CIDER HOUSE STEAK CA. 500 GR	38€
BRUNA DEL PIRINEO RIBEYE STEAK CA. 1 KG	55€

HECHT AUF DONOSTIARRA-ART	22€
KABELJAU AUF BASKISCHE AR	25€
GEGRILLTER OKTOPUS	29€
GEGRILLTE ZAMBURIÑAS (MUSCHELN) MIT IDIAZABAL-KÄSE	24€
FISCH DES TAGES	S/M€

KOMBINIERTE GERICHTE

HÄHNCHENBRUST, EIER, KARTOFFELN UND KROKETTE	12,90€
CACHOPO(ASTURISCHES GEFÜLLTES RINDFLEISCHROULADE) , EIER, KARTOFFELN UND SALAT	15,90€
CHURRA-RINDFLEISCHBURGER (FLEISCH, SALAT, TOMATE, KÄSE, EI, KARAMELLISIERTE ZWIEBELN UND SCHARFE KARTOFFELN)	14,90€

DESSERTS

FLAN O `KARAMELLPUDDING`	5,50€
EIS-TÖRTCHEN	5,50€
KÄSEKUCHEN NACH ART VON LA VIÑA	6,50€
SAHNE- UND MANDELBLÄTTERTEI	6,50€
SCHOKOLADEN-WALNUSS-BROWNIE	6,50€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0,70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

SALADE



SALADE MIXTE	11€
SALADE RUSSE AUX CREVETTES	12€
SALADE CÉSAR	14€
BURRATA SALAD WITH PESTO PARMESAN CHEESE AND DRIED FRUITS	17€
SALADE ZARAUZ AVEC FILET DE PERDRIX FEUILLE DE CHÊNE ET CONFITURE DE MANGU	18€

OEUFs BROUILLÉS

OEUFs BROUILLÉS À LA MORCILLA	12€
OEUFs BROUILLÉS AVEC FARINATO	12€
OEUFs BROUILLÉS AU JAMBON	12,50€
OEUFs BROUILLÉS À LA CHISTORRA	12,50€

POUR PARTAGER



POMMES DE TERRE BRAVAS AVEC ALI-OLI, CURRY ET CURCUMA	10€	6€
CHISTORRA DE ZARAUZ AU BRANDY AVEC DES TOMATES CERISES	10,50€	6€
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE DE GUIJUELO	11€	
CROQUETTES DE JAMBON IBÉRIQUE ÉPICÉ DE GUIJUELO	11€	
MELON AVEC JAMBON IBÉRIQUE	14,50€	
FLEURS D'ARTICHAUT GLACÉES AVEC JAMBON IBÉRIQUE	14€	
CREVETTES GÉANTES GRILLÉES	15€	
ANCHOIS SÉRIE OR MARINÉS AU BRANDY	17€	
ASSIETTE DE FROMAGES (MI-AFFINÉ, AFFINÉ ET À L'HUILE)	16€	9€
BOUDIN NOIR ÉPICÉ AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS	17€	
CALAMARS À L'ANDALOUSE	17€	
SEICHE GRILLÉE	17€	
JAMBON IBÉRIQUE DE BELLOTA DE GUIJUELO	22€	12€
LOMO IBÉRIQUE DE BELLOTA DE GUIJUELO	22€	12€
ASSIETTE D'IBÉRIQUES ET FROMAGE	24€	13€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0.70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

VIANDES



POISSONS

ENTRECÔTE DE BŒUF CHURRA	19€
PLUMA IBÉRIQUE GRILLÉE	26€
COCHON DE LAIT CONFIT AU ROMARIN	28€
CÔTE DE BŒUF PREMIUM DE LA CIDRERIE DE ZARAUZ, ENVIRON 500 GR	38€
ENTRECÔTE BRUNA DEL PIRINEO D'ENVIRON 1 KG	55€

MERLU À LA DONOSTIARRA	22€
MORUE À LA BASQUAISE	25€
POULPE GRILL	29€
COQUILLES SAINT-JACQUES GRILLÉES AVEC DU FROMAGE IDIAZABAL	24€
POISSON DU JOUR	S/M€

PLATS COMBINÉS

BLANCS DE POULET, ŒUFS, POMMES DE TERRE ET CROQUETTES	12,90€
CACHOPO(ROULADE DE BŒUF FARCIE À L'ASTURIENNE), ŒUFS, POMMES DE TERRE ET SALADE	15,90€
HAMBURGER DE BŒUF CHURRA (VIANDE, LAITUE, TOMATE, FROMAGE, ŒUF, OIGNONS CARAMÉLISÉS ET POMMES DE TERRE ÉPICÉES)	14,90€

DESSERTS

FLAN O "CRÈME CARAMEL"	5,50€
TARTELETTE GLACÉE	5,50€
CHEESECAKE À LA VIÑA	6,50€
MILLE-FEUILLE À LA CRÈME ET AUX AMANDES	6,50€
BROWNIE AU CHOCOLAT ET AUX NOIX	6,50€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0,70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

SALADE



SALADA MIXTA	11€
SALADA RUSA COM CAMARÕES	12€
SALADA CÉSAR	14€
SALADA DE BURRATA QUEIJO PARMESÃO E NOZES	17€
SALADA ZARAUZ, FOLHAS DE PERDIZ E ROBLE ACOMPANHADA DE CONFITURA DE MANGA	18€

OVOS QUEBRADOS

OVOS QUEBRADOS COM MORCILHA	12€
OVOS QUEBRADOS COM FARINHEIRA	12€
OVOS QUEBRADOS COM PRESUNTO	12,50€
OVOS QUEBRADOS COM CHISTORRA	12,50€

PARA COMPARTILHAR



BATATAS BRAVAS COM MAIONESE, CURRY E CÚRCUMA	10€	6€
CHISTORRA ZARAUZ AO BRANDY COM TOMATES CHERRY	10,50€	6€
CROQUETES DE CHORIÇO IBERICO PICANTE D.O (GUIJUELO) 8UDS	11€	
CROQUETES DE PRESUNTO IBÉRICO D.O (GUIJUELO) 8UDS	11€	
MELÃO COM PRESUNTO	14,50€	
ALCACHOFAS CRISTALIZADAS COM PRESUNTO IBÉRICO	14€	
CAMARÕES GRELHADOS	15€	
ANCHOVAS SERIE TEMPERADAS COM MOLHO DE BRANDY(4UDS)	17€	
RAÇÃO DE QUEIJOS (SEMICURADO, CURADO E EM AZEITE)	16€	9€
MORCILHA COM CEBOLA CARMELIZADA	17€	
LULA ESTILO ANDALUZ	17€	
SÉPIA GRELHADA	17€	
PRESUNTO IBÉRICO DE BELLOTA D.O (GUIJUELO)	22€	12€
LOMBO IBÉRICO DE BELLOTA D.O(GUIJUELO)	22€	12€
RAÇÃO DE IBÉRICOS Y QUEIJOS	24€	13€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0.70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

CARNES



PEIXES

ENTRECOSTO DE VITELA CHARRA	19€
PLUMA IBERICA GRELHADA	26€
LEITÃO CONFITADO AO ROMEIRO	28€
COSTELA DE SIDRERÍA PREMIUM DE ZARAUZ APROX.500GR	38€
COSTELA BRUNA DO PIRINEO APROX.1KG	55€

PESCADA ESTILO DONOSTIARRA	22€
BACALHAU ESTILO VIZCAÍNO	25€
POLVO GRELHADO	29€
ZAMBURINHAS GRELHADAS COM QUEIJO IDIAZABAL	24€
PEIXE DO DIA	S/M€

PRATOS COMBINADOS

PEITO DE FRANG, OVOS, BATATAS E CROQUETES	12,90€
CACHOPO, OVOS, BATATAS E SALADA	15,90€
HAMBURGUER DE VITELA CHARRA (CARNE,SALADA,TOMATE, QUEIJO,OVO,CEBOLA CARMELIZADA E BATATAS)	14,90€

SOBREMESAS

PUDIM CASEIRO	5,50€
PRATO COM 4 VARIADADES DE GELADO	5,50€
TARTA DE QUEIJO AO ESTILO VIÑA	6,50€
MILHOJAS DE NATA COM AMÊNDOAS	6,50€
BROWNIE DE CHOCOLATE COM NOZES	6,50€

TODOS NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ELLOS. POR FAVOR CONSULTE AL PERSONAL DE SALA. MENÚ INDIVIDUAL (PRECIO POR PERSONA)

ALL OUR DISHES MAY CONTAIN ALLERGENS OR TRACES OF THEM. PLEASE ASK THE ROOM STAFF. INDIVIDUAL MENU (PRICE PER PERSON)

SUPLEMENTO TERRACE SUPPLEMENT +1€ (PLATO) / +0,70€ MEDIAS RACIONES

ZARAUZ

VINOS

PARA COMENZAR

D.O. DE ORIGEN JEREZ Y MANZANILLA
SANLÚCAR DE BARRAMEDA

MANZANILLA LA GUITA (COPA)	4,5€
TRADICIÓN AMONTILLADO (COPA)	8,50€

CHAMPAGNE

TATTINGER BRUT	58€
TATTINGER ROSÉ	64€
CHARLES HEIDSIECK	58€

BLANCOS

D.O. RUEDA

BERONIA VERDEJO	18€
CVNE	19€
JOSÉ PARIENTE	23€

D.O. RIAS BAIXAS

TORRE LA MOREIRA	19,50€
TERRAS GAUDA	27€
GRANBAZÁN AMBAR	28€
MARQUES DE VIZHOJA	17,50€

D.O. CATALUÑA

BACH SEMIDULCE	16€
BACH SECO	16€

D.O. SOMONTANO

CHARDONNAY 234	19,50€
GEWÜRZTRAMINER	23€

D.O. VALENCIA

EL NOVIO PERFECTO	16€
-------------------	-----

D.O. TXACOLI

ASTOBIZA	19€
----------	-----

TINTOS

D.O. TORO

24 MOZAS	20€
EL BUEN ROLLO	19,50€

D.O. RIOJA

LUIS CAÑAS CRIANZA	20€
LÓPEZ DE HARO	18€
SIERRA CANTABRIA SELECCIÓN	19€
AZPILICUETA CRIANZA	19€
REMELLURI RESERVA	35€
RAMÓN BILBAO CRIANZA	19,50€

D.O. RIBERA DEL DUERO

FERRATUS ROBLE	19€
MELIOR MATARROMERA	19€
FINCA RESALSO	18,50€
LÓPEZ CRISTÓBAL	20€
EMILIO MORO	28€
PAGO DE CAPELLANES ROBLE	28€
PAGO DE CARRAOVEJAS	42€
ARZUAGA CRIANZA	29€

ROSADOS

D.O. CIGALES

PEÑASCAL	17€
MALVANEGRA	17€

D.O. SIERRA DE SALAMANCA

ASTRONAUTA	17€
PERAHIGOS LINCE (RUFETE)	19€

PREGUNTA POR NUESTROS
VINOS POR COPA

SUPLEMENTO EN TERRAZA: +1€/BOT. TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.