

**DISPONEMOS DE UNA HUERTA PROPIA, QUE NOS SURTE DE VERDURAS Y HORTALIZAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUESTROS PLATOS. ASI MISMO NOS APOYAMOS DE PRODUCTORES LOCALES “KMO”**

**GEURE BARATZEA DAUKAGU, ETA BARATZE HORRETATIK LORTZEN DITUGU GURE PLATERAK PRESTATZEKO BARAZKIAK ETA ORTUARIAK. ERA BEREAN, TOKIKO EKOIZLEEN “KMO” HORNIGAIK ERABILTZEN DITUGU**

	RACIÓN	1/2 RACIÓN	UNIDAD
	ERRAZIOA	ERRAZIO ERDIA	UNITATEA
Ostra especial de Arcachón con su pil-pil y caviar imperial (3g.) Arcachongo ostra berezia, pil-pilean eta kabiari inperialarekin (3 gramo)			12,50 €
Cuchara de caviar (Imperial 10g.) Koilarakada bat kabiari (Inperiala, 10 gramo)			22,00 €
Talo, txistorra elaborada con presa ibérica Taloa, presa iberikoz egindako txistorra			7,00 €
Croqueta de jamón ibérico con su caldo y panceta Joselito Urdaiazpiko iberikozko kroketa bere salda eta Joselito hirugiharrekin			3,85 €
Foie mi-cuit, manzana, mandarina Foie mi-cuit, sagarra, mandarina	26,50 €	16,00 €	
Anchoas del Cantábrico en salazón, sorbete de “gilda” Kantauriko antxoak gazitan, “gilda” sorbetea			7,50 €
Láminas de atún rojo ahumado en nuestra parrilla, helado de mostaza y mahonesa de su escabeche Gure parrillan ketutako hegialbur-laminak, mostaza izozkia eta eskabetxearekin egindako maionesa			26,00 €

#### **ENTRANTES / HASIERAKOAK**

	RACIÓN	1/2 RACIÓN	UNIDAD
	ERRAZIOA	ERRAZIO ERDIA	UNITATEA
Ensalada de bogavante “Zelai Txiki” “Zelai Txiki” abakando-entsalada		31,00 €	
Gambas de Huelva a la plancha Huelvako ganbak plantxan	30,00 €	16,00 €	
Sopa de pescado (plato tradicional) Arrain-zopa tradizionala	18,00 €		
Cintas de begi-haundi (calamar), carbonara, huevo a baja temperatura Begihandi zintak (txipiroia), karbonara, arrautza tenperatura baxuan	28,00 €		
Carpaccio de cigalas, caviar cítrico Zigalako carpaccioa, zitrikoen kabiarrak	28,00 €		
Cigalas rebozadas (6 uds) Zigala arrautzeztatuak (6 unitate)	30,00 €		
Arroz con bogavante y su coral Arroza abakandoarekin eta bere koralarekin	28,75 €		
Pulpo a la plancha crema de patata de nuestra huerta y pimentón emulsionado Olagarroa plantxan gure baratzekeko patata-kremarekin eta piperrauts emulsionatuarekin	28,00 €		

**Finalización Servicio de Sala: Comida: 18:00h. - Cena: 00:15h.  
Jantokiko Zerbitzuaren Amaiera: Bazkaria 18:00h. - Afaria: 00:15h.**

\* I.V.A. incluido  
\* BEZ barne

## DE LA LONJA / LONJATIK BERTATIK

	RACIÓN	1/2 RACIÓN	UNIDAD
	ERRAZIOA	ERRAZIO ERDIA	UNITATEA
Rape asado a la parrilla Parrilan erretako zapoa	64,00 €/2 PAX	32,00 €/1 PAX	
Merluza de pincho en salsa verde con almejas (plato tradicional) Pintxoko legatza saltsa berdean txirlekin (plater tradizionala)	31,00 €		
Tacos de merluza rebozada con pimientos verdes y patatas Legatz-zati arrautzatzatuak piper berde eta patatekin	28,00 €		
Txangurro a la Donostiarra en su caparazón (plato tradicional) Txangurrua Donostiar erara bere oskolean (plater tradizionala)	28,00 €		
Kokotxas de merluza rebozada o al pil-pil Legatz kokotxa arrautzatzatuak edo pil-pilean	34,00 €		
Bacalao a la parrilla, crema de porrusalda Bakailaoa parrillan, porrusalda kremarekin	28,00 €		

## HAY CARNE ASADA EN HORNO DE LEÑA Y PARRILLA BADAUKAGU EGURREZKO LABEAN ETA PARRILAN ERRETAKO HARAGIA

	RACIÓN	1/2 RACIÓN	UNIDAD
	ERRAZIOA	ERRAZIO ERDIA	UNITATEA
Cordero lechal D.O. Castilla (Churro) Esne-arkumea (Gaztelako jatorrizko izendapena, churro)	28,00 €		
Cochinillo D.O. Segovia Txerrikumea (Segoviako jatorrizko izendapena)	32,00 €		
Chuletón de vaca vieja (selección propia) Behi zaharraren txuletoia (geuk aukeratua)	65,00 €/kg.		
Taco de solomillo, crema de patata y piquillo Azpizun-zatia, patata krema eta pikilloekin	28,75 €		
Pichón de Bresse asado con su jugo y verduritas Bresseko usakumea bere zuku eta barazkitxoekin	32,75 €		

## NUESTROS PANES / GURE OGIAK

	RACIÓN	1/2 RACIÓN	UNIDAD
	ERRAZIOA	ERRAZIO ERDIA	UNITATEA
Pan artesano ( <i>A partir de nuestra masa madre hacemos y horneamos el pan diariamente</i> ) Etxeko ogia ( <i>gure ore amarekin egunero egiten eta laberutzen dugu ogia</i> )	2,85 €		
Pan sin gluten Glutenik gabeko ogia	3,00 €		

## SUPLEMENTOS / GEHIGARRIAK

Pimientos del piquillo / Pikillo piperrak: Entera / Errazioa: 12,75 € - Media / Erdia: 8,00 €
Patatas fritas / Patata frijituak: 6,00 €
Ensalada, lechuga y cebolla / Entsalada, letxuga eta tipula: 6,00 €

**Finalización Servicio de Sala: Comida: 18:00h. - Cena: 00:15h.**  
**Jantokiko Zerbitzuaren Amaiera: Bazkaria 18:00h. - Afaria: 00:15h.**

\* I.V.A. Includido  
\* BEZ barne

**WE HAVE OUR OWN GARDEN, WHICH PRODUCES VEGETABLES TO USE IN THE PREPARATION OF OUR DISHES. WE ALSO SOURCE FROM LOCAL PRODUCERS.**

**NOUS DISPOSONS DE NOTRE PROPRE POTAGER QUI NOUS APPROVISIONNE EN LÉGUMES POUR L'ÉLABORATION DE NOS PLATS. NOUS FAISONS ÉGALEMENT APPEL À DES PRODUCTEURS LOCAUX EN CICUIT COURT.**

	SMALL DISHES PORTION	1/2 SMALL DISHES 1/2 PORTION	UNIT UNITÉ
Special Arcachon oyster with pil-pil and imperial caviar (3g.) Huître spéciale d` Arcachon avec son pil-pil et son caviar impérial (3g.)			12,50 €
Caviar spoon (Imperial 10g.) Cuillère de caviar (Impérial 10g.)			22,00 €
Talo, txistorra (Basque chorizo-like sausage) made of Iberian pork Talo, avec txistorra de filet mignon de porc ibérique			7,00 €
Iberian ham croquette with stock and Joselito bacon Croquette de béchamel au jambon ibérique avec son bouillon et lard Joselito			3,85 €
Foie mi-cuit, apple, tangerine Foie mi-cuit, pomme, mandarine	26,50 €	16,00 €	
Salted Cantabrian anchovies, "gilda" (green pepper, anchovy and olive) sorbet Anchois du golfe de Gascogne en saumure, sorbet à la « gilda »			7,50 €
Slices of red tuna smoked on our grill, mustard ice cream and mayonnaise flavoured with its marinade Tranches de thon rouge fumé sur notre grill, glacé de moutarde et mayonnaise de son escabèche			26,00 €

#### **APPETISERS / HORS-D'OEUVRE**

	SMALL DISHES PORTION	1/2 SMALL DISHES 1/2 PORTION	UNIT UNITÉ
"Zelai Txiki" lobster salad Salade de homard «Zelai Txiki»		31,00 €	
Grilled Huelva shrimps Crevettes de Huelva à la plancha	30,00 €	16,00 €	
Fish soup (traditional dish) Soupe de poisson (plat traditionnel)	18,00 €		
Begi-haundi (squid) ribbons, carbonara, egg cooked at low temperature Anneaux de begi-haundi (calamar), carbonara, œuf cuit à basse température	28,00 €		
Norway lobster carpaccio, citric caviar Carpaccio de langoustine, caviar d`agrumes	28,00 €		
Breaded norway lobster (6 units) Beignets de langoustines (6 unités)	30,00 €		
Rice with lobster and its coral Riz au homard et son corail	28,75 €		
Grilled octopus with creamed potatoes from our garden and paprika emulsion Poulpe à la plancha, crème de pomme de terre de notre potager et émulsion de paprika	28,00 €		

**End of Table Service: Lunch 18:00h. - Dinner: 00:15h.  
Fin du Service en Salle: Déjeuner: 18h 00. - Dîner: 00h 15.**

\* VAT included  
\* TVA comprise

## STRAIGHT FROM THE FISH MARKET / LA HALLE AUX POISSONS

	SMALL DISHES	1/2 SMALL DISHES	UNIT
	PORTION	1/2 PORTION	UNITÉ
Grilled monkfish Lotte grillée	64,00 €/2 PAX	32,00 €/1 PAX	
Line caught hake cooked in green sauce (i.e., garlic and parsley) with clams (traditional dish) Colin de ligne en sauce verte et ses palourdes (plat traditionnel)	31,00 €		
Pieces of breaded hake with green peppers and potatoes Beignets de colin avec des poivrons verts et ses pommes de terre	28,00 €		
Spider crab San Sebastián style in its shell (traditional dish) Txangurro (tourteau ou araignée de mer) à la Donostiarra dans sa carapace (plat traditionnel)	28,00 €		
Breaded or "pil-pil" sauce "kokotxas" (hake cheeks) Kokotxas (barbillons) de colin en beignets ou à la sauce pil-pil	34,00 €		
Grilled cod, creamed leek stew Cabillaud grillé, crème de poireaux et pommes de terre	28,00 €		

## MEAT ROASTED IN WOODEN STOVE AND GRILLED IS AVAILABLE IL Y A DE LA VIANDE RÔTIE AU FOUR À BOIS ET GRILLÉE

	SMALL DISHES	1/2 SMALL DISHES	UNIT
	PORTION	1/2 PORTION	UNITÉ
Lamb with Castilian Designation of Origin (Churro type lamb) Agneau de lait AOC Castille (Churro)	28,00 €		
Suckling pig (Segovia Designation of Origin) Cochon de lait AOC Ségovie	32,00 €		
T-bone steak (own selection) Le txuletón, côte de vieille vache (notre sélection)	65,00 €/KG.		
Piece of sirloin with creamed potatoes and piquillo peppers Pavé d'ailoyau, crème de pommes de terre et poivrons piquillo	28,75 €		
Bresse pigeon roasted in its own juices and vegetables Pigeonneau de Bresse rôti dans son jus et ses légumes	32,75 €		

## OUR BREADS / NOS PAINS

	SMALL DISHES	1/2 SMALL DISHES	UNIT
	PORTION	1/2 PORTION	UNITÉ
Home-made bread (we bake our bread from sourdough every day) Pain artisanal (élaboré tous les jours avec notre levain maison et cuit dans notre four)	2,85 €		
Gluten-free bread Pain sans gluten	3,00 €		

## SUPPLEMENT / SUPPLÉMENT

Piquillo-style peppers / Poivrons du piquillo: Portion: 12,75 € - 1/2 Portion: 8,00 €
French fries / Pommes de terre frites: 6,00 €
Salad, lettuce and onion / Salade et oignon: 6,00 €

**End of Table Service: Lunch 18:00h. - Dinner: 00:15h.**  
**Fin du Service en Salle: Déjeuner: 18h 00. - Dîner: 00h 15.**

\* VAT included  
\* TVA comprise

- RESTAURANTE ZELAI TXIKI, 20 AÑOS DE ILUSIÓN -  
- ZELAI TXIKI JATETXEA, 20 URTEKO ILUSIOA -

## POSTRES HECHOS EN CASA ETXEKO POSTREAK

Torrija de brioche, helado de caramelo Brioche-zko torrada, karamelozko izozkia	12,00 €
Bavaroise de queso, sopa de frutos rojos, helado de frambuesa Gazta bavaroisea, fruitu gorrien zopa, mugurdi-izozkia	12,00 €
Tarta de manzana caliente, helado de vainilla Sagar-tarta beroa, bainilazko izozkia	12,00 €
Brownie de chocolate, helado de jengibre Txokolatego brownie-a, jengibre-izozkia	12,00 €
Coulant de avellana, helado de manzana Hur coulant-a, sagar-izozkia	12,00 €
Nuestra versión de piña colada Gure <i>piña colada</i> bertsioa	12,00 €
Sorbete de maracuyá al cava Cavazko marakuiazko sorbetea	12,00 €
Selección de quesos Gazten hautaketa	14,50 €

- ZELAI TXIKI RESTAURANT, 20 YEARS OF ILLUSION -  
- RESTAURANT ZELAI TXIKI, 20 ANNÉES D'ILLUSION -

## HOME-MADE DESSERTS DESSERTS FAITS À LA MAISON

Brioche French toast, caramel ice-cream Pain perdu de brioche, glace au caramel	12,00 €
Cheese bavarian cream, red fruit soup, raspberry ice cream Bavarois au fromage, soupe de fruits rouges, crème glacée à la framboise	12,00 €
Warm apple cake, vainilla ice-cream Tarte aux pommes chaude, glace à la vanille	12,00 €
Chocolate brownie, ginger ice cream Brownie au chocolat, crème glacée au gingembre	12,00 €
Hazelnut lava cake, apple ice cream Coulant à la noisette, crème glacée à la pomme	12,00 €
Our version of piña colada Piña colada maison	12,00 €
Passion fruit and cava (Catalan champagne) sorbet Sorbet de fruit de la passion au cava	12,00 €
Cheese selection Sélection de fromages	14,50 €

**Finalización Servicio de Sala: Comida: 18:00h. - Cena: 00:15h.** \* I.V.A. incluido  
**Egongela - Zerbitzuaren Amaiera: Bazkaria 18:00h. - Afaria: 00:15h.** \* BEZ bane  
- LA CERCANÍA Y CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS NOS PERMITEN ELABORARLOS DE FORMA ARTESANAL -  
- GURE PRODUKTUEN HURBILTASUN ETA KALITATEAK ETXEAN PRESTATZEA AHALBIDETZEN DIGUTE -

**End of the Customer Service: Lunch: 18:00h. - Dinner: 00:15h.** \* T.A.X included  
**Finalisation du Service en Salle: Déjeuner 18:00h. - Diner: 00:15h.** \* T.V.A. incluse  
- THE PROXIMITY AND QUALITY OF OUR PRODUCTS ENABLE US TO MAKE THEM TRADITIONALLY -  
- LA PROXIMITÉ ET QUALITÉ DE NOS PRODUITS NOUS PERMETTENT DE LES ÉLABORER DE FAÇON TRADITIONNELLE -