

OPARTU  REGALA

santurtzi



AUKERATU MENUA ELIGE TU MENÚ

MENÚ GOURMET MENUA - 80€

2 lagunentzako bazkaria edo afaria
Comida o cena para 2 personas

MENÚ TRADIZIO MENUA - 55€

2 lagunentzako bazkaria edo afaria
Comida o cena para 2 personas

MENÚ MINI GOURMET MENUA - 20€

Hainbat pertsonentzat baliogarria
Válido para varias personas

EROSTEKO • PUNTO DE VENTA:

Santurtziko Turismo Bulegoa • Arrantza Portua
Oficina de Turismo Santurtzi • Puerto Pesquero

94 483 94 94 • turismo@santurtzi.eus • www.turismo.santurtzi.net

Parte hartzaileak / Colaboran

SANTURTZI



KULERAK, BALUAK
KOMERZIO-ERAKIDIA



santurtzi
GASTRONOMIKA

SANTURTZI
udala - ayuntamiento



SANTURTZI

MENÚ GOURMET MENUA (80€/2 PAX)

BATZOKI

Cristóbal Murrieta etorbidea, 13 beheha - 94 462 22 19

Hasierakoak

Iberiar urdaiazpikoa

Olagarroa betiko eran

Otarraixkak plantxan

Bigarrenak aukeran

Legatza itsaskiz beteta amerikar saltsan

Azpizuna ondo eta patatekin

Postrea, ardo ondua, ura eta ogia

Entrantes

Jamón ibérico

Pulpo al estilo tradicional

Langostinos a la plancha

Segundos a elegir

Merluza rellena de marisco
con salsa americana

Solomillo con hongos y patatas

Postres, vino crianza, agua y pan

KAI ALDE BERRIA

Itsasalde, 7 - 94 474 44 42

Aperitiboa: bokarta ozpinetan

Iberiar urdaiazpiko kroketak

Mendreska eta piper erre entsalada

Azienda larrien txuleta

2 pertsonentzat (1kg)

Arrain aukera

Etxeko postrea

Kafea, tragoxka eta

Ramon Bilbao ardo ondua

Aperitivo de boquerones en vinagre

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de ventresca
con pimientos asados

Chuleta de ganado mayor para 2 (1kg)

Opción pescado

Postre de la casa

Café, chupito y

crianza de bodega Ramón Bilbao

MENÚ GOURMET MENUA (80€/2 PAX)

TRAINERA

Juan Crisóstomo de Arriaga 14-16 - 94 483 52 80

Hasierakoak

Jabugo urdaiazpikoa

Solomo iberikoa

Zainzuriak bi saltsan

6 otarrainxka plantxan lagun bakoitzeko

Lehenengo platera (aukeratzeko)

Perretxiko nahaskia otarrainxkekin

Arrain-zopa

Trainera entsalada

Bigarren platera (aukeratzeko)

Txuleta osagarriekin

Entrekot errea

Arkume errea

Legatza saltsa berdean

Erreboilba plantxan

Zapo isatsa

Lupi txikiak plantxan

Postrea

Eteko postrea

Valentziarra

Limoi-sorbetea xanpaiarekin

Ogia, ardo ondu beltza – C.Navarro

Kafea eta kopa edo eskoziarra

Entrantes

Jamón jabugo

Lomo ibérico

Espárragos dos salsas

6 langostinos a la plancha por persona

Primero a elegir

Revuelto de setas con langostinos

Sopa de pescado

Ensalada Trainera

Segundo a elegir

Chuleta con guarnición

Entrecot a la plancha

Cordero asado

Merluza en salsa verde

Rodaballo a la plancha

Cola de rape

Lubineta a la plancha

Postres

Postres de la casa

Valenciano

Sorbete de limón al champán

Pan y vino tinto crianza Rioja – C. Navarro

Café y copa o escocés

MENÚ GOURMET MENUA (80€/2 PAX)

MAISU

Mamariga 137 - 94 483 78 80

Hasierakoak

Urdaiazpiko eta solomo iberiarra

Antxoak pikillo piperrekin

Zainzuriak

Txibierroak

Barrengorriak

Ganbak plantxan

Otarraixkak plantxan

Entsalada mistoa

Platerra aukeran

Azpizuna

Txuleta

Arkume txuletak

Entrekota

Piper beteak

Zekor mihia saltsan

Biribilkia saltsan

Untxi gisatua

Arkume errea

Tripakiak tomatearekin

Lupia

Urraburua

Erroboiloa

Entrantes

Jamón y lomo ibérico

Anchoas con piquillo

Espárragos

Rabas

Champiñones

Gambas a la plancha

Langostinos a la plancha
(1/2 docena por persona)

Ensalada mixta

Plato a elegir

Solomillo

Chuleta

Chuletillas

Entrecot

Pimientos rellenos

Lengua de ternera en salsa

Redondo en salsa

Conejo guisado

Cordero asado

Callos con tomate

Lubina

Dorada

Rodaballo

MENÚ GOURMET MENUA (80€/2 PAX)

PAZO DOVAL

Miguel de Cervantes 14 - 94 461 06 36

6 zamburiña

6 itsas-datil

12 otarrainxka

4 zigala

Txangurru edo buia 1

Abakando 1

Postrea, ogia eta botila bat Albariño

6 Zamburiñas

6 Navajas

12 langostinos

4 cigalas

1 centollo o buey

1 bogavante

Postre, pan y botella de Albariño

MENÚ GOURMET MENUA (80€/2 PAX)

SUHARRI

Itsasalde 4 - 94 611 30 01

Ezkur iberikoen paleta
Kroketak

Huelvako ganbak plantxan

Bigarren platera (aukeratzeko)

Bakailaoa txingarretan piperrekin

Behi zaharreko azpizuna txingarretan,
guarnizioarekin

Etxeko postrea

Ogia eta edaria

Paleta de ibéricos de bellota
Croquetas

Gambas de Huelva a la plancha

Segundo plato (a elegir)

Bacalao a la brasa con pimientos

Solomillo de vaca vieja a la brasa con
guarnición

Postre de la casa

Pan y bebida

TOKI

Gabriel Aresti 1 - 94 400 05 99

Partekatzeko

Foie mikuita fruitu gorritzko entsalada
eta etxeko tomate eta arrosazko
marmeladarekin.

Odolostez eta ondoz betetako zakutxo
kurruskaria pikillo kremaren gainean

Olagarro ketua plantxan parmentier
krema, ezti eta sojazko emultsio eta La
Verako piper-hautsarekin

1. Platera

Txahal azpizuna patata graten eta
Idiazabal gaztarekin

2. platera

Bakailaoa pisto, berakatz zurizko
krema eta almendra txigortuekin

Ura, ogia eta postrea

Ardo ondua (Botila bat bi laguneko)

Para compartir

Foie micuit con ensalada de frutos
rojos y mermelada casera de tomate
y rosas

Saquito crujiente relleno de morcilla
y hongos sobre crema de piquillos

Pulpo ahumado a la plancha con
parmentier y emulsión de miel y soja
con pimentón de la vera

1º Plato

Solomillo de ternera con gratén de
patatas y salsa de idiazabal

2º Plato

Bacalao con pisto y crema de ajo
blanco con almendras tostadas

Agua, pan y postre

Vino crianza

(1 botella por cada 2 personas)

Café

MENÚ TRADIZIOA MENUA (55€/2 PAX)

BATIK BAI

Genaro Oraá, 17 - 94 474 29 26

Hasierakoak

Hegaluze eta pikillo entsalada
Txangurro kremaz betetako
hostopila txapiroï saltsaz

1go platera

Asteko arraina

2. platera

Sekretu iberikoa sagar-erre saltsarekin

Etxeko postreak aukeran

Ardo ondua, zuria, gorria edo ura eta ogia

Entrantes

Ensalada de bonito y piquillos
Hojaldre de crema de txangurro
con salsa de txipiron

1º Plato

Pescado de la semana

2º Plato

Secreto ibérico
con salsa de manzana asada

Postres caseros a elegir

Crianza, blanco, claro o agua y pan

MENÚ TRADIZIOA MENUA (55€/2 PAX)

BATZOKI

Avda. Cristóbal Murrieta 13 bajo - 94 462 22 19

Etxeko entsalada berezia
Krabarroka budina bi saltsatan
Otarraixka plantxan

Bigarren platera (aukeratzeko)

Lupi txikia plantxan olio
errearekin Bilboko eran

Txahal entrekota etxeko osagarriekin

Etxeko postreak,
urteko ardoa, ura eta ogia

Ensalada especial de la casa
Pudding de kabratxo dos salsas
Langostinos a la plancha

Segundo a elegir

Lubineta a la plancha con refrito bilbaína

Entrecotte de temera con guarnición

Postres de la casa,
vino cosecha, agua y pan

EL PALACIO

Avda. Cristóbal Murrieta 27 - 94 493 41 00

Bieira errea kalabaza kremarekin eta lima
eta jengibre olioarekin

Ahate gyoza hoysin saltsarekin

Bakailao-puska alkatxofa ketu
krematsuarekin, boniato errea eta tirabeque
salteatuak.

Hezurrik gabeko buztana saltsan azenario
krema fina curry eran eta shiitake

Txokolate zuria eta lima mokadua

Ura eta ardo beltz ondua
(freskagarriak ez daude bame)

Vieira asada en crema de calabaza y aceite
de lima y jengibre

Gyozas de pato con salsa hoysin

Taco de bacalao con cremoso de alcachofa
ahumada, boniato asado y tirabeques
salteados

Rabo deshuesado en su salsa sobre crema
fina de zanahoria al curry y shiitake

Bocado de chocolate blanco y lima

Agua y vino tinto crianza
(refrescos no incluidos)

MENÚ TRADIZIOA MENUA (55€/2 PAX)

LA CAPI GOURMET

Juan José Mendizabal plaza - 94 467 81 86

Leoneko zezina parmesano xaflekin
Bakailao eta otarrainska entsalada epela
4 pintxo bero aukeran
2 postre
Azabache ondua edo txakolina, botila 1

Cecina de León con lascas de parmesano
Ensalada templada
de bacalao y langostinos
4 pintxos calientes a elegir
2 postres
Botella azabache crianza o txakoli

LA TRAINERA

Juan Crisóstomo de Arriaga 14-16 - 94 483 52 80

Hasierakoak

Urdaiazpiko iberikoa

Solomo iberikoa

Zainzuriak bi saltsatan

Lehenengo platera (aukeratzeko)

Perretxiko nahaskia otarrainxkekin

Arrain zopa

Krabarroka budina

“Trainera” entsalada

Bigarren platera (aukeratzeko)

Txuleta osagarriekin

Entrekota plantxan

Azpizuna Bronch eran (txerrikoa)

Izokina piper-saltsan

Kabarroka Bilboko eran

Txipiroiak tintan

Bakailoa Bizkaiko eran

Piper barrubeteak

Postrea, ogia eta ardoa

(Urteko ardo beltza – Ardo gorri Nafarra)

Entrantes

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Espárragos dos salsas

Primer plato a elegir

Revuelto de setas con langostinos

Sopa de pescado

Puding de cabracho

Ensalada Trainera

Segundo a elegir

Chuleta con guarnición

Entrecot a la plancha

Solomillo a la Bronch (cerdo)

Salmón en salsa de pimientos

Cabracho a la bilbaína

Chipirones en su tinta

Bacalao a la vizcaína

Pimientos rellenos

Postre, pan y vino

(T. Cosechero - C. Navarro)

MENÚ TRADIZIOA MENUA (55€/2PAX)

RISTORANTE NINO

Itsasalde 9-946558091

Partekatzeko sarrerak

Berenjena gratinatuak provolone gazta urdaiazpiko egosi eta piper gorriekin
Azpizun carpaccioa parmesano maluta, rukula eta piperbeltzarek
Nino entsalada letxuga,txikoria,laranja, ganba, grana padano eta Modenako ozpinarekin

Plater nagusia

Haragi edo barazkiz egindako etxeko lasaña labean gratinatua
Eguneko iradokizuna

Postrea

Tiramisua edo Panna cotta
Ardo ondua, ura eta cafea

Entrantes

Berenjenas gratinadas al horno con queso provolone, jamón york y pimiento rojo

Carpaccio de solomillo con escamas de parmesano, rúcula y pimienta negra

Ensalada Nino con lechuga, achicoria, naranjas, gambas, grana padano y reducción de vinagre de Módena

Principal a elegir

Lasaña de carne o de verduras gratinada al horno
Sugerencia del día

Postre

Tiramisu o Panna cotta
Crianza, agua y café

SUHARRI

Itsasalde 4- 946113001

Askotariko hestebete iberiarrak
Kukuluen entsalada, antxoekin eta otarrainxkekin

Bigarren platera (hautatzeko)

Bakailao errea panadera patata gainean
Behi zaharraren entrekot txingarretan guarnizioarekin

Etxeko postrea
Ogia eta edaria

Surtido de ibéricos
Ensalada de cogollos con anchoas y langostinos
Segundo plato (a elegir)
Bacalao asado sobre patata panadera
Entrecot de vaca vieja a la brasa con guarnición

Postre de la casa
Pan y bebida

MENÚ MINI GOURMET MENUA (20€)

ZURIAN

Plaza Juan José Mendizabal 1 - 695 022 378

4 pintxo bero

Faustino ardo ondua edo rueda edo txakolina, botila bat

4 pintxos calientes

Botella crianza Faustino o rueda o txakoli

MENÚ MINI GOURMET MENUA (20€)

AMETZA

Juan José de la Quintana 2 - 94 612 38 65

2 kopa ardo ondu
2 burrunzi-pintxo
Ano-erdia urdaiazpiko iberiko
Ano-erdia barregorri
Patata-anoa 3 saltsekin
Ano-erdia kroketa

2 copas de vino crianza
2 pintxos morunos
½ ración de jamón ibérico
½ ración champiñones a la plancha
1 ración de patatas 3 salsas
½ ración de croquetas

BATZOKI

Avda. Cristóbal Murrieta 13 bajo - 94 462 22 19

Etxeko urdaiazpiko-kroketak
Txorizoa sagardotan
Barregorri eta iberikoen nahaskia
Bakailaoz betetako piperrak
Ogia, ura, etxeko ardoa edo sagardo botila

Croquetas caseras de jamón
Chorizo a la sidra
Revuelto de champiñones e ibéricos
Pimientos rellenos de bacalao
Pan, agua, vino de la casa o botella de sidra

LA CAPI GOURMET

Juan José Mendizabal plaza - 94 467 81 86

4 pintxo bero aukeran

Edariak: kaña, ardo ondua, freskagarria

4 pintxos calientes a elegir

Bebidas: caña, crianza, refresco

PAZO DOVAL

Miguel de Cervantes 14 - 94 461 06 36

6 Ganboi

6 otarrainxka

6 itsas-datil

6 Zamburiña

Botila bat Albariño

6 gambones

6 langostinos

6 navajas

6 zamburiñas

1 botella de albariño