

txalupa

TRADIZIOAN MURGILTZEN



EUSKARA / CASTELLANO

Pintxoak | Pintxos

Errazioak | Raciones

Goxoak | Postres

Ardoak | Vinos

***Alergeno eta gure elikagai produktuen intolerantziei buruzko informazioa dugu zure esku. Galdetu gure langileei.**

*Disponemos de información sobre alérgenos e intolerancias alimenticias de nuestros productos. Soliciten a nuestro personal.

Gure betikoak / Nuestros clásicos

Gilda 2
Gilda

Arantzazuko gazta urdina menbrillo eta intxaurrek 3
Queso azul de Arantzazu, membrillo y nueces

Txalupa gavilla 2,5
Gavilla Txalupa

Aragi bola 3
Bola de carne

Soriako txintxorta 2,5
Torrezno de Soria

Haragi egosia tomatearekin 3
Carne cocida con tomate

Eguneko salda 2
Caldo del día

MOMENTUAN EGINDAKO TXALUPATXOAK TXALUPITAS HECHOS AL MOMENTO

Serrano mixtoa 3,5
Mixto de serrano

Lakoia gaztarekin 3,5
Lacón con queso

Udaiazpiko iberiarra tomatearekin 3,5
Jamón ibérico con tomate

Xolomo, gazta eta piperra 3,5
Lomo, queso y pimiento

NAHASKIAK REVUELTITOS

Bakailua piperradarekin 3
Bacalao con piperrada

Patata 3
Patata

Antxoa freskoa 3,5
Antxoa fresca

Eguneko nahaskia 3
Revuelto del día

Pintxoak / Pintxos

Platertxoak hegaluze, piparra, antxoak eta olibekin Platillo de bonito, guindillas, antxoas y aceitunas	3,5
Sasoiko entsalada Ensalada de temporada	4,5
Izokina erremolatxan ondua kremagarratzarekin eta errefauarekin Salmón curado en remolacha con crema ácida y rábano	5,5
Txingarretan egindako kukulua bakailao gratinatuarekin Cogollo a la brasa con bacalao gratinado	4,5
Urdaiazpiko-kroketa (2 ale) Croqueta de jamón (2u)	2,5
Barazki-kroketa (2 ale) Croqueta vegetal (2u)	2,5
Ganboia arrautza-irinetan (2 ale) Gambón gabardina (2u)	5
Foie plantxan sasoiko garnizioarekin Foie a la plancha con guarnición de temporada	5,5
Legatza sasoiko garnizioarekin Merluza con guarnición de temporada	5,5
Temperatura baxuan egindako hirigiharra sasoiko garnizioarekin Panceta a baja temperatura con guarnición de temporada	4,5
Txahal-azpizuna sasoiko garnizioarekin Solomillo con guarnición de temporada	5,5

Errazioak / Raciones

Platera hegaluze, piperra, antxoa eta olibekin	14
Plato de bonito, guindillas, antxoas y aceitunas	
Sasoiko entsalada	10
Ensalada de temporada	
Izokina erremolatxan ondua kremagarratzarekin eta errefauarekin	16
Salmón curado en remolacha con crema ácida y rábano	
100% ezkur iberiar urdaiazpíkoa	11/22
Jámon 100% puro ibérico de bellota	
Txuleta carpaccioa, pikillo eta hezur-muin	16
Carpaccio de txuleta, piquillos y tuétano	
Patatak bi saltsarekin	6
Patatas con dos salsas	
Txibi frijituak arroza, garbantzua eta arto irinarekin	12
Calamares frescos con harina de arroz, garbanzo y maíz	
Urdaiazpiko kroketa (8 ale)	10
Croqueta de jamón (8u)	
Kroketa bejetala (8 ale)	10
Croqueta vegetal (8u)	
Ganboi txingarrezatuak	14
Gambones a la brasa	
Antxoa marinatuak baratxuri frijituarekin	7,5/15
Antxoas marinadas con refrito de ajo	
Bieirak, Txerri hanka kurruskariak, azalorea eta X.O saltsa	20
Vieiras, manitas crujientes, coliflor y salsa X.O.	
Olagarro txingarrezatua pikilloen romesco saltsarekin	22
Pulpo a la brasa con romesco de piquillos y patatas	
Arraultza kurruskariak odolkoa eta ozpinetakoak	8/16
Huevos crujientes con morcilla y encurtidos	
Iberiar presa, sasoiko garnizioarekin	(250g / 500g) 15/30
Presas ibéricas con guarnición de temporada	
Txuleta patatekin eta entsaladarekin (+6€ pikillo piperrak)	46/KG
Txuleta con patatas fritas y ensalada (+6€ pimientos del piquillo)	

Goxoak / Postres

Sagardotegi postrea (Txotx) 5
Postre de sidrería (Txotx)

Arroz-esne txigortua 5
Arroz con leche tostado

Txokolatea 5
Chocolate

***Etxeko souffléa** 5
*Soufflé de la casa

**15 minutu behar ditu bere elaboraziorako
requiere 15 min para su elaboración

ARDO GOXOAK VINOS DULCES



d.o. Guetariako txakolina

UYDI..... 3 / 15€
T./C.Hondarribi zuri, Hondarribi beltza

d.o. Jerez

PX HIDALGO..... 3 / 15 €
Pedro Xlménez

d.o.Castilla y León

LA COSA..... 5 / 34 €
Moscatel

Porto

ANDRESSEN 10 YEARS..... 6 / 42 €
Moscatel

Ardoak / Vinos

APARDUNAK ESPUMOSOS



d.o. Getaria

TXOMIN
ETXANIZ EUGENIA.....4 / 26 €
Hondarrabi zuri, hondarrabi beltza
Con burbuja fina, fresco, estructurado
y con un final persistente

d.o. Cava

PEÑALBA LÓPEZ- FINCA
TORREMILANOS.....4 / 26€
Brut Nature
Macabeo, Chardonnay
Equilibrado, refrescante, con una
burbuja cremosa.

RIMARTS RESERVA ESPECIAL.....50€
Brut Nature
Chardonnay
Burbuja fina y untuosa, dinámico en
boca, con una persistencia final muy
agradable

a.o.c. Champagne

BARON FUENTÉ.....7/46 €
Brut
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Equilibrado, sutil y untuoso

ANDRÉ CLOUET RESERVE
GRAND CRU.....76 €
Brut
Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir
Equilibrado, sutil y untuoso

TXURIAK BLANCOS



d.o. Getaria

TXOMIN ETXANIZ.....2 / 15 €
Hondarrabi zuri, hondarrabi beltza
Con intensidad aromática, y un paladar
afrutado y mineral

TXOMIN ETXANIZ TX.....3 / 21 €
Hondarrabi zuri, hondarrabi beltza
Paladar afrutado , mineral y elegante

d.o. Rioja

LÍAS FINAS.....36 €
Viura
100% VIURA
Complejo, untuoso, con una acidez
integrada y buena persistencia en boca

SONSIERRA.....2,5/17,5€
Tempranillo fino
Complejo, untuoso, con una acidez
integrada y buena persistencia en boca

d.o. Riaz Baixas

GRANBAZÁN,
ETIQUETA VERDE.....3/21 €
Albariño
Dinámico, con un final seco y un
postgusto mineral muy agradable

MAR DE FRADES, FINCA
VALIÑAS.....30 €
Albariño
Aromático, con recuerdos a fruta blanca
y un toque cítrico fino y elegante

Ardoak / Vinos

d.o. Somontano

ENATE.....2,5 / 17,5 €
Chardonnay
Sutil, estructurado de paso limpio y fresco

d.o. Penedés

FLORAL 2016.....26 €
Macabeo y malvasía de Sitges
Aromático, con una frescura dada por su acidez que otorga dinamismo y untuosidad

d.o. Tierra de Castilla y León

QUINTA DEL OBISPO.....3 / 21€
Gewuztraminer
Vino amable y amplio con una acidez muy bien integrada con sus notas dulces

d.o. Bierzo:

PALACIO DE CANEDO.....3/21€
Godello
Entrada amplia, muy afutado, con acidez integrada y un final profundo y persistente

INTERNACIONALES

DR. LOOSEN GRAY SLATE
ABOCADO
(ALEMANIA, MOSELA).....4/28 €
Riesling
Elaborado en la prestigiosa bodega alemana Dr. Loosen, dinámico, con una armonía perfecta entre recuerdos dulces y acidez integrada

GORRIA ROSADO



d.o. Navarra

CHIVITE GRAN FEUDO.....1 / 10 €
Garnacha y Tempranillo
Delicado, amplio y goloso

d.o. Rioja

CONDE DE VALDEMAR
ROSÉ.....1 / 10 €
Garnacha y Viura
Delicado, sutil, con una acidez moderada en boca.

d.o. Castilla y León

TOMBÚ.....21 €
Prieto picudo
Jugoso, untuoso y fresco con un final persistente y pronunciado

Ardoak / Vinos

BELTZAK TINTOS



d.o. Rioja

RAMÓN BILBAO
CRIANZA.....2,5 / 17,5 €

Tempranillo

Elegante, equilibrado, con un tanino redondeado por la barrica y una acidez bien integrada

BAI GORRI CRIANZA.....3 / 21 €

Tempranillo y Garnacha

Elegante, estructurado, con un tanino sedoso

CORRIENTE.....23 €

Tempranillo, Garnacha y Graciano-

Fresco, jugoso, y con una agradable persistencia final

ERRE PUNTO REMIREZ DE
GANUZA.....36 €

Tempranillo, Garnacha, Viura y Malvasía

Entrada amable, amplio, con recuerdos afrutados de frutos rojos y grosellas

d.o. Ribera del Duero

CEPA GAVILÁN CRIANZA.....26 €

Tinta Fina

Un vino amplio y completo que combina, mineralidad, con recuerdos balsámicos y afrutados, y un tanino redondeado

d.o. Tierra de Castilla y León

EREMUS ROBLE
ECOLÓGICO.....3 / 21€

Tempranillo

Intenso, frutal y carnoso

d.o. Ribeira sacra

GUÍMARO FINCA MEIXEMAN.....33 €

Mencia, Caiño, Sousón, Merenzao, Brancellao, Garnacha, Mouratón, Negreda

Alta carga de frutos rojos y negros sobre un fondo mineral

d.o. Toro

ALMIREZ.....30 €

Tinta de Toro

Afrutado, con un tanito redondo y dinámico en boca

INTERNACIONALES

Argentina Mendoza

LOTE 44.....26 €

Malbec

Amplio, contundente, con un marcado gusto a fruta madura

a.o.c. Médoc-Burdeos

CHÂTEAU BÉGADAN, CRU
BOURGEOIS, MEDOC.....49 €

Merlot y Cabernet

Dinámico, opulento y con persistencia final amplia

SAGARDOAK SIDRAS



BEREZIARTUA.....1 / 7 €

Astigarraga

Buena acidez, recuerdos a futas blancas con un paso dinámico en boca

ZABALA.....1 / 7 €

Aduna

Refrescante, viva y de una acidez dinámica en boca

GASTROLEKU, DONOSTIAKO ALDE ZAHARREAN JAIOTAKO GASTRONOMI,
EMPRESARIAL ETA OSTELERITZA
TALDE BAT DA

GASTROLEKU ES UN GRUPO HOSTELERO, GASTRONÓMICO Y EMPRESARIAL
NACIDO EN LA PARTE VIEJA DONOSTIARRA



gastroleku.com

txalupa
TRADIZIOAN MURGILTZEN



txalupagastroleku.com