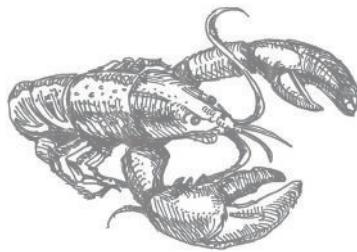


CARTA

CORTÁZAR
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

RAZIOAK ETA HASIERAKOAK

RATIONES Y ENTRANTES



€



Mendrezka entsaladilla, hegaluce gorria, trufa eta galeper ogiarekin
Ensaladilla del Cantábrico con atún rojo Balfegó, trufa y pan carasau

16

Bi pertsonentzako abakando osoko Cortazar entsalada
Ensalada con bogavante entero Cortázar para 2 personas

49

Normandiako Ostrak nº2 ponzu ozpinaren
Ostras nº2 de Normandía con aliño de ponzu

4€ unid.

Txibi frijituak maracuia aloliarekin
Calamares fritos con harina de garbanzo y ali-oli de maracuyá

17



Abakando kroquetak esne egindako besamelarekin eta kimchi emultsioarekin
Croquetas de bogavante con bechamel de leche fresca y emulsión de kimchi

14

Urdaiazpiko kroketak eta iberiar beloa
Croquetas de jamón con leche de oveja y vaca velo de tocino ibérico de bellota

14

Foie grasa Ezpeletako piper eta ikatz piquillo mermeladarekin
Foie gras con pimienta de Espelette y confitura de piquillos al carbón

19

D.O. Guijuelo Iberiar Urdaiazpikoa tumaka ogiarekin
Jamón Ibérico 100% Bellota 5 Jotas con "coqueta" casera de cerveza

½ Ración 16 / 29



Ezkur-solomo iberarra D.O. Guijuelo ogiarekin
Lomito de presa Ibérica Bellota 5 Jotas con "coqueta" casera de cerveza

½ Ración II / 19

Lupia tartarra, piparra saltsarekin, sagar airearekin eta aguacate krema
Tartar de lubina marinada, salsa de piparras, aire de manzana y crema de aguacate

21

Tigre otarraynka, aza, kimtxi saltsa eta ozpinetakokin
Langostinos tigre rebozados con repollo, salsa kimchi y encurtidos

17

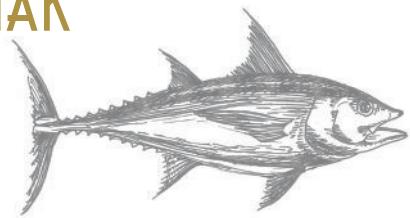


OGI ETA GURIN ZERBITZUA 2,5 € PERTS.
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 2,5 € X PERS.

DEZ BARNE I TERRAZAREN GEMIGARRIA %10
IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%



ARRAINAK, ARROZA ETA ITSASKIAK PESCADOS, ARROCES Y MARISCOS



€

○	Gamba arroz krematsua, bakailao oskolak eta pil-pila (gutxienez 2 pert.) Arroz meloso de gambones, kokotxas de bacalao y su pil-pil (min 2 per.)	19 x Pers
○	Arroza, otarrain osoarekin (gutxienez 2 pert.) Arroz con bogavante entero (min 2 per.)	29 x Pers
○	Balfego atun gorria, antxa emultsioarekin, Gilda entsalada eta algak Atun rojo Balfegó con emulsión de anchoas, ensalada de gilda y algas	24
○	I.2 kg-ko aprox erre erreboilo osoa bere ohiko olio errearekin Rodaballo entero asado de 1.2 kg aprox con su refrito tradicional	59
	Fideua Balfegó atungorriekin sekretua, gambekin eta alioliarekin Fideua melosa con secreto de alún rojo Balfegó a baja temperatura y ali-oli de ajo asado	21
	Olagarroa, txitxio-irinetan frijita, patatekin eta de la Vera piperrauts Pulpo frito en harina de garbanzo, papa arrugás y espuma de pimentón de la Vera	24
○	Arrain eta itsaski zopa donostiarra erara Sopa de pescados y mariscos a la donostiarra	17
○	Plazer txikia Riofrio Kabiari lata 30gr, blinis eta gazi-kermarekin Pequeño placer Caviar de Riofrio lata 30gr con blinis y sourcream	48

Riofrio da munduko lehen kaviar ekologikoa kontserbatzailerik gabe, gozatu kaviar esklusiboaz, leunaz eta ñabardura aberats batez: Kaviar freskoa.

Riofrio es el primer caviar ecológico del mundo sin conservantes, disfruta de un caviar exclusivo, suave y con gran riqueza de malizes: El caviar fresco.



OGI ETA GURIN ZERBITZUA 2,5 € PERTS.
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 2,5 € X PERS.

DEZ BARNE I TERRAZAREN GEHIGARRIA %10
IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%



HARAGIAK CARNES

Ⓐ Iberiar txerri bular ketua, royal sagarrekin bi egosketan errea eta patata frijituak 18
Magret de cerdo ibérico ahumado, asado en dos cocciones con manzana royal y fritas

Zezen-buztaneko hamburguesa, bere zukuko mahonesa, mozzarella eta patata 17
Hamburguesa de rabo de toro, mahonesa de su jugo, mozzarella y patatas

Steak tartar labanaz, momentuan erreta hirugiar beloa eta gorrinho 19
Steak tartar a cuchillo, velo de tocino asado al momento y yema de huevo

Ⓑ Behi azpizuna, patata eta trufa parmentier, foie-gras eta onddo saltsa 26
Solomillo de vaca con parmentier de patata trufada, foie-gras y salsa de hongos

Ⓐ Kilo txuleta, patata frijituak 55 € kilo
Txuleta de kilo "premium" con patatas fritas

OSAGARRIAK GUARNICIONES

Ⓐ Etxean erretako pikillo piperrak euren zukuarrekin 9
Pimientos del piquillo asados en casa con su propio jugo

Ⓐ Lechuga eta tīpula entsalada berdea 7
Ensalada verde de lechuga y cebolla



OGI ETA GURIN ZERBITZUA 2,5 € PERTS.
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 2,5 € X PERS.

DEZ BARNE I TERRAZAREN GEMIGARRIA %10
IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%

ETXEEKO POSTREAK POSTRES CASEROS



€

Torrija karamelizatua hur krematsua, bananak ronarekin eta burbuil ketuak 9
Torrija XL caramelizada con helado de avellanas y pompas ahumadas

(+) **Baileys krematsua, gaziarekin, thocolate beltza bizkotxoarekin eta ron bananekin** 8
Cremoso de Baileys con tofée salado, bizcocho de chocolate negro y plátano al ron

(+) **Txokolate zuri tarta, kakao bizkotxoa, mugurdi gominola eta gorrิงoa txigortua** 8
Tarta de chocolate blanco, bizcocho de cacao, gominola de frambuesa y yema tostada

(+) **Txokolate testurak, une honetan kafearen usainarekin lurrinduak** 8
Sinfonia de citricos con marshmalow de frambuesa y crema de albahaca-limon

(+) **Euskadiko "Elkano" gazta taula sagar irasagarra, intxaurrek eta pasio fruitua** 22
Tabla de quesos "Elkano" de Euskadi para 2-3 personas, membrillo de manzana, nueces y fruta de la pasión.



OGI ETA GURIN ZERBITZUA 2,5 € PERTS.
SERVICIO DE PAN Y MANTEQUILLA 2,5 € X PERS.

DEZ BARNE I TERRAZAREN GEHIGARRIA %10
IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%

○

○

○

○

MENUS

CORTÁZAR
FOOD, MUSIC & DRINKS
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

DASTATZEKO MENUA

MENÚ DEGUSTACIÓN

MAHAIA OSORIK | A MESA COMPLETA

DASTATZE-MENUAREN ORDUTEGIA 6 PASAK.
13:00ETATIK 15:00ETARA ETA 20:00ETATIK 22:00ETARA

HORARIO MENÚ DEGUSTACIÓN 6 PASES:
DE 13:00 A 15:00 Y DE 20:00 A 22:00

 MENU OSOA GLUTENIK GABE | TODO EL MENÚ SIN GLUTEN



Normandiakoak Ostra, ponzu ozpinarekin eta Riofrio kabiarrarekin
Ostra de Normandía con vinagreta de ponzu y caviar ecológico Riofrio

Balfegó hegaluze gorriko tartara marinadarekin
Tartar de atún rojo Balfegó con aliño de escabeche

Perretxico eta trufa demi-glace txuleta mokadu
Bocado de txuleta, demi-glace de hongos y trufa

Gamba-arroz krematsua, bakailao-oskolak eta pil-pil-a
Arroz meloso de gambones, kokotxas de bacalao y su pil-pil

Behi azpizuna, patata eta trufa parmentier, foie-gras eta onddo saltsa
Solomillo de vaca con parmentier de patata trufada, foie-gras y salsa de hongos

Baileys krematsua, karamelu gaziarekin, thocolate bizkotxoarekin eta ron bananekin
Cremoso de Baileys con tofée salado, bizcocho de chocolate negro y plátano al ron

Kafea edo infusioa eta gozokiak
Café o infusión y Petit-fours

58€ OGI, GURIN ETA UR ZERBITZUA BARNE
SERVICIO DE PAN, MANTEQUILA Y AGUA INCLUIDOS

DEZ BARNE
IVA INCLUIDO

SASOIKO MENUA

MENÚ DE TEMPORADA



ASTELEHENETIK IGANDERA EGUERDIAN | DE LUNES A DOMINGO MEDIODÍA

LEHENENGOAK | PRIMEROS

- Ⓐ **Entsalada epela Islandiako bakailao konfitatuarekin, piper errearekin eta pil-pil**
Ensalada templada con bacalao confitado de Islandia, pimientos asados a la llama y pil-pil
- Mendrezka ensaladilla, otarrainxkak eta galeper arrautxa “carasau” ogiarekin**
Ensaladilla de bonito, langostinos y huevo frito de codorniz con pan carasau
- Urdaiazpiko kroketak, esne freskoarekin egindako besamelarekin eta hirugiar beloa**
Croquetas de jamón ibérico con bechamel de leche fresca y velo de tocino ibérico
- Ⓐ **Txuleta carpaccio, tomate birrindua, tartufata eta burrata krema**
Carpaccio de txuleta, tomate rallado, tartufata y crema de burrata
- Ezkuz egindako ragu eta onddo raviolinak, foie saltsa eta trufa saltsarekin (sup. 3€)**
Raviolis de ragú y hongos hechos a mano con salsa de foie y trufa (sup. 3€)

MAĞUSIAK | SEGUNDOS

- Txahal zuriaren eskalopea, temperatura baxuan arrautza, trufatua eta patata frijituak**
Escalope de ternera blanca con huevo a baja temperatura, trufada y patatas fritas
- Ⓐ **Legatza saltsa berdean, edamame eta gamba salteatuarekin**
Merluza en salsa verde con salteado de edamame y gambón
 - Ⓐ **Erreboiloa patata apararekin eta Ezpeletako piperrakin (sup. 4€)**
Rodaballo con espuma de patata y pimiento de Ezpelette (sup. 4€)
 - Ⓐ **Temperatura baxuko behi, noissete azenario parmentier eta primor patatarekin**
Picaña de ternera a baja temperatura con parmentier de zanahoria y patatas primor
 - Fideua Balfegó atungorriekin sekretua, gambekin eta alioliarekin**
Fideuà melosa de secreto de atún rojo Balfegó con gambones y ali-oli

POSTREAK | POSTRES

- Ⓐ **Pasioaren fruta krema mascarpone, galeta eta macaronekin**
Cremoso de maracuya con mascarpone, galleta y macaron
- Hur millefoia sanguina laranja kremarekin (sup. 3€)**
Milhojas de avellana con crema de naranja sanguina (sup. 3€)
- Ⓐ **Sagar errea, galeta eta haba tonka aparrez karamelizatua**
Manzana asada caramelizada con galleta y espuma de haba tonka
- Ⓐ **Gazta tarta eta 70% txokolate beltza**
Tarta de queso y chocolate negro al 70%

35€ LEHENENGOA + MAĞUSIA + POSTREA + URA + OGIA
PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE + AGUA + PAN

DEZ BARNE I TERRAZAREN GEHIGARRIA %10
IVA INCLUIDO I SUPLEMENTO TERRAZA 10%



○

○

○

○

VINOS
COCTAILED

CORTÁZAR
FOOD, MUSIC & DRINKS
DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

ARDO KOPAK

COPAS DE VINO

BELTZAK I TINTOS

RIOJA D.O.

- Cortazar crianza** (Temp. Garnacha Mazuelo) 3
Baigorri crianza (Tempranillo Garnacha) 4
Viña Pomal Reserva (Tempranillo) 4

BIERZO

- La escucha** (Mencía) 4

RIBERA DEL DUERO

- Legaris** (Tinta fina) 4

TXURIAK I BLANCOS I CAVAS

- RIAS BAIXAS Mar de frades** (Albariño) 4
MONTERREI Minius (Godello) 3
SOMONTANO Enate 234 (Chardonnay) 4
RUEDA El fisgon (Verdejo) 3
ITALIA Moscato D'asti (Moscato blanco) 4
GETARIA Txakoli Rezabal Arri (Hondarribi Zuri) 4
RIOJA Hnos. Manzanos (Temp. blanco) 3
CAVA RSV 24 Rimarts brut nature 4

SANGRIAS CORTAZAR

"con nuestros preparados de fruta fresca"

VASO / JARRA 1.8 L

- Sangría** de Rioja Cortazar 4 / 18
Sangría blanca de Rueda Verdejo – / 18

GARAGARDOA CERVEZA

- Botellín, **Heineken** 3
 Botellín, **Amstel oro** tostada 4
 Botellín, **Cruzcampo** sin gluten 3
 Botellín, **El Águila** sin filtrar 4
 Botellín, **"00" Heineken** 3
 Botellín, **Radler Amstel** 3



TERRAZAREN GEHIGARRIA +%10 | SUPLEMENTO TERRAZA +10%

BOTELLAS DE VINO

BOUTEILLES A VIN

BELTZA I TINTO

RIOJA D.O.

Cortazar crianza (Temp. Garnacha Mazuelo)	18
Baigorri crianza (Tempranillo Garnacha)	25
Angeles de Amaren (Temp. Garnacha)	35
Predicador crianza (Tempranillo)	55
Viña Pomal Reserva (Tempranillo)	34
Marqués de Murrieta Reserva (Tempranillo)	34
Castillo Ygay Gran Reserva (Tempranillo)	188

RIBERA DEL DUERO

Legaris (Tinta fina)	19
Carmelo Rodero Crianza (Temp. Cab.Sau vig)	48
Pago de Carraovejas (Temp. Cab.Sau. Merlot)	50
Alión (Tempranillo)	90

NAVARRA

1864 Castillo de Olite (Garnacha-temp.)	24
SOMONTANO Enate TS (tempr.-Syrah)	20
BIERZO La escucha (Mencía)	24

TORO

Piedra prohibida (Tinta-Garnacha)	28
Almirez (Tinta de Toro)	32
Pintia (Vega Sicilia) (Tinta de Toro)	78

CASTILLA Y LEON Mauro (Tempranillo)	53
VALDEJALÓN Botijo Rojo (Garnacha)	19
PRIORAT Scala Dei (Garnacha)	28
BOURDEAUX Haut-Brisson G. Cru (Merlot)	40
BOURGOGNE Domaine Dubois (Pinot noir)	39

GORRIAK I ROSADOS

RIOJA Viña Pomal (Garnacha Viura)	22
NAVARRA Castillo de Javier (Lágrima)	18

TXURIAK I BLANCOS

RIOJA D.O.

Amaren (Viura Malvasía)	34
Hnos. Manzanos (Tempranillo blanco)	19
Baigorri blanco barrica (Viura Malvasía)	29
RIAS BAIXAS Mar de frades (Albariño)	28
MONTERREI Minius (Godello)	25

SOMONTANO

Enate 234 (Chardonnay)	22
Pago de Cirsus Barrica (Chardonnay)	29
NAVARRA Campanas (Chardonnay)	18
CASTILLA Y LEON Ossian (Verdejo) Eco.	55
CATALUÑA Viña esmeralda (Moscatel)	20
BIERZO La Llorona (Godello)	38
RUEDA El fisigóñ (Verdejo)	18
FRANCIA-LOIRE Petit Bourgeois (Sav.blanc)	22
ITALIA Moscato D'asti (Moscatel blanco)	18

ASTIGARRAGA

Sidra	7
Zapiain sidra de postre (Sidra de hielo)	35

GETARIA

Txakoli Rezabal Arri (H. Zuri-H.Beltza)	22
Rezabal Brut Nature (Hondarrabi zuri)	25

CAVA I CHAMPAGNE

CAVA RSV 24 Rimarts Brut nature	19
CHAMPAGNE Mumm	45

APERITIBOAK APERITIVOS

Vermouth Izaguirre	4
Vermouth blanco ó tinto Rezabal	4
Martini	4
Martini preparado Cortazar	5
Bloody Mary con gilda	7

ERRON KOMBINATUA COMBINADOS DE RON

Zacapa	15
Barceló 7 años	9
Bacardi	8
Cacique	9
Habana 7	9
Brugal Añejo	9

GIN TONIC

Bombay Sapphire	10
G Vine floraison	12
Hendricks	11
Monkey 47	15
Seagrams	10
Nordes	12
Puerto de Indias	9
Martin Millers	12
Beefeater	8
Tanqueray	9
Bulldog	11
Regina Rezabal	11

VODKA KOMBINATUA COMBINADOS DE VODKA

Absolut	8
Smirnoff	9

WHISKY KOPAK WHISKYS COPA

Ballantines	8
Chivas 12 años	12
White label	9
Glenfiddich 15 años	20
Johnnie Walker black	13
Johnnie Walker red	10
Jack Daniels	10

LIKORE KOPAK LICORES COPA

Patxaran Etxeko	5
Orujo (Hierbas/ Blanco/ Crema/Café)	5
Baileys	5



COCKTAILS



MOJITO CORTAZAR

12

Ron habana 7, lima, mendafin maracuya, banilla eta ginger ale
Ron habana 7, lima, hierbabuena, maracuyá, vainilla y ginger ale



COLLINS UDAREAKOA

12

Ginebra, limoi zukua, udare purea, piperbeltz arrosa eta ginger beer siropea
Ginebra, zumo de limón, puré de pera, sirope de pimienta rosa y ginger beer



ROSÉ SOUR (120ml)

12

Cachaça, koko-ziropa, lima-zukua eta arrosa-ziropea
Cachaça, sirope de coco, zumo de lima y sirope de rosas



COSMOPOLITAN (120ml)

12

Vodka, hirukoitz lehorra, lima-zukua eta ahabi-zukua
Vodka, triple seco, zumo de lima y zumo de arándanos



BEREZIA CORTAZAR

12

Vodka, marakuya-purea, laranja-zukua eta marrubi-ziropea
Vodka, puré de maracuyá, zumo de naranja y sirope de fresa



KIR ROYAL

8

Cava RSV24 Rimarts Brut Nature eta kassi-krema
Cava RSV24 Rimarts Brut Nature y crema de cassis



APEROL SPRITZ

8

Soda, Cava RSV24 Rimarts Brut Nature, Aperola eta laranja
Soda, Cava RSV24 Rimarts Brut Nature, Aperol y naranja



TERRAZAREN GEMIGARRIA +%10
SUPLEMENTO TERRAZA + 10%

