

SUTONDO

PARRILLA

©  [ventabiok.com](https://www.ventabiok.com)

ALÉRGENOS

1. Gluten 2. Crustáceos 3. Huevo 4. Pescado 5. Dióxido de azufre y sulfitos 6. Leche 7. Moluscos
8. Frutos de cáscara 9. Soja 10. Sésamo 11. Apio 12. Cacahuete 13. Mostaza

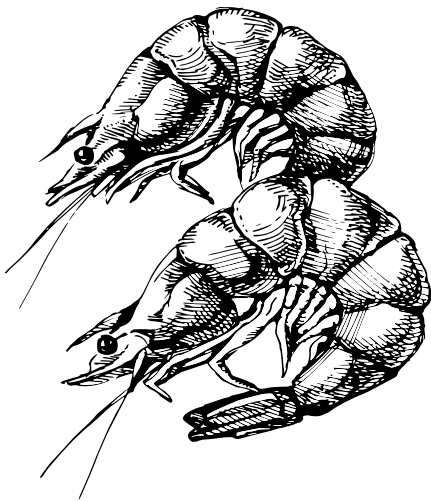
TAPAS

½ Ración Jamón ibérico ^{5/6}	8,00 €
½ Ración Jamón de cerda Duroc ^{5/6}	6,50 €
"espec. La Maison du Jambon"	
½ Ración charcutería ibérica ^{5/6}	9,00 €
Lomo, chorizo, cecina, jamón	
Anchoas de Santoña 00 con A.O.V. ^{1/2/3/4/5/6/7} ..	16,00 €
Rabas de calamar ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50 €
Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,00 €
Chipirones a la andaluza con alioli ^{1/2/3/4/5/6/7} ..	10,00 €
Ración de hongos naturales	9,50 €
½ Ración de hongos naturales	5,50 €
Ración de patatas fritas	3,50 €

CROQUETAS GOURMAND

Jamón ibérico (8 u)	8,50 €
^{1/3/5/6}	
Sutondo (8 u)	8,50 €
^{1/3/5/6}	
Chipirón en su tinta (8 u)	8,50 €
^{1/3/4/5/6/7}	
Hongos y trufa negra (8 u)	8,50 €
^{1/3/5/6}	

ENTRANTES

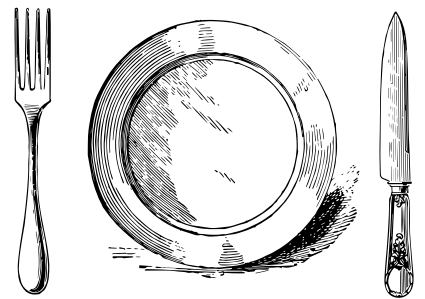


Jamón de cerda Duroc "espec. La Maison du Jambon" ^{5/6}	11,00 €
Jamón ibérico ^{5/6}	16,00 €
Charcutería ibérica Lomo, chorizo, cecina, jamón ^{5/6}	16,00 €
Foie mi-cuit Sutondo ^{1/5/6/8}	16,50 €
Espárragos a la vinagreta	10,00 €
Ensalada mixta ^{3/4/5}	10,00 €
Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, atún, maíz y aceitunas	
Ensalada de queso de cabra , miel y tomillo ^{1/5/6/8}	10,00 €
Ensalada de jamón de pato y piquillos asados ^{1/5}	12,00 €
Ensalada de bacalao y gambas ^{1/2/4/5/6/7}	12,50 €
Ensalada de gambones y aguacate ^{1/2/13}	12,50 €
Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/6}	12,50 €
Brick de verduras con crema de gambones ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	10,00 €
Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}	11,00 €
Pimientos rellenos de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,00 €
Revuelto de hongos ^{1/3}	10,00 €
Sopa de pescado a la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,00 €

PARRILLA

GAMBONES (6 u) ²	16,50 €
VERDURAS DE TEMPORADA	12,00 €

PLATOS COMBINADOS



- **Nº1 Entrecot con salsa Roquefort**, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6} 14,50 €
- **Nº2 Chuletillas de cordero**, croquetas, piquillos, ensalada y patatas ^{1/3/5/6} 14,90 €
- **Nº3 Jamón asado**, pimientos, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3/5/6} 11,00 €
- **Nº4 Solomillo de cerdo** salsa pimienta, croquetas, ensalada y patatas ^{1/3} 12,00 €
- **Nº5 Muslo de pollo deshuesado** a la parrilla, salsa de mostaza y miel, croquetas, ensalada y patatas ^{1/5/6/13} 13,00 €
- **Nº6 Costilla de ternera a la parrilla**, pimientos, ensalada y patatas ^{1/5} 14,50 €
- **Nº7 Merluza**, rabas, gambones y ensalada ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,50 €
- **Nº8 Chipirones a la plancha**, calamares, ensalada y patatas ^{1/2/3/4/5/6/7} 13,50 €

PAELLA ESPECIAL

(para 2 pers. / 30 minutos)



DE MARISCOS ^{2/4/5/7} 35,00 €

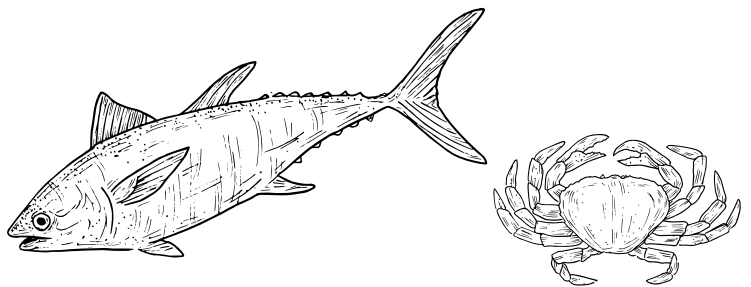
Chipirones, gambones, cigalas y mejillones

NEGRO ^{1/2/3/4/5/6/7} 35,00 €

Arroz negro con gambas a la gabardina

PESCADOS

- Chipirones** a la plancha ^{2/4/5/7} 11,50 €
- Rape al horno** con refrito de almejas ^{2/4/5/7} 14,00 €
- Bacalao** con piperrada ^{2/4/5/7} 10,00 €
- Bacalao** al pil-pil ^{2/4/5/7} 14,00 €
- Merluza** a la plancha con verduras ^{2/4/5/7} 12,00 €
- Merluza** con crema de changurro ^{1/2/4/5/7/9} 13,50 €
- Merluza** con crema de hongos ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 13,50 €
- Changurro** a la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 14,00 €

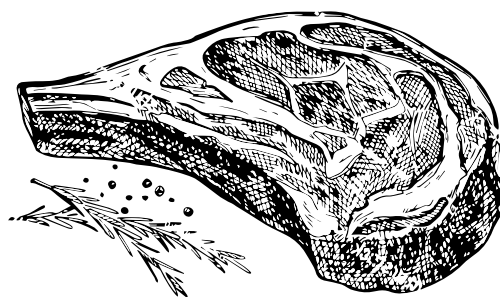


PARRILLA

- RAPE CON REFRITO DE ALMEJAS** (para 2 pers.) ^{2/4/5/7} 26,50 €
- TACO DE BACALAO** con hongos ^{2/4/5/7/9} 14,00 €
- LENGUADO** ^{1/2/4/5/6/7} 14,00 €

CARNES

Chuletillas de cordero , pimientos y patatas ⁵	12,50 €
Entrecot , salsa Roquefort, pimientos de piquillo y patatas ^{1/5/6}	12,50 €
Pierna de cordero asado, ensalada y patatas panadera ⁵	15,50 €
Cochinillo asado, ensalada y patatas panadera ⁵	16,50 €
Solomillo ibérico al Roquefort o a la pimienta y patatas ^{1/5/6}	11,00 €
Carrilleras de cerdo al vino tinto y patatas ^{1/5}	12,00 €
Codillo de cerdo deshuesado, pimientos y patatas ^{1/5/6}	12,00 €
Paloma en salsa (en temporada) ^{1/5}	14,00 €
Ración de hongos naturales	9,50 €
½ Ración de hongos naturales	5,50 €



PARRILLA

CHULETÓN DE VACA PREMIUM (a partir de 650 g aprox.) ⁵	44,00 €/kg
CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA (a partir de 1 kg aprox.) ⁵	76,00 €/kg
CHULETA DE BUEY Selección Gourmand Biok (a partir de 1 kg aprox.) ⁵	92,00 €/kg
ENTRECOT DE VACA (350 g aprox.), pimientos y patatas ⁵	18,00 €
SOLOMILLO ⁵	19,00 €
MUSLO DE POLLO DESHUESADO , salsa de mostaza y miel, patatas ^{1/5/13}	12,00 €
COSTILLA DE TERNERA , salsa de mostaza y miel, patatas ^{1/5/13}	13,50 €



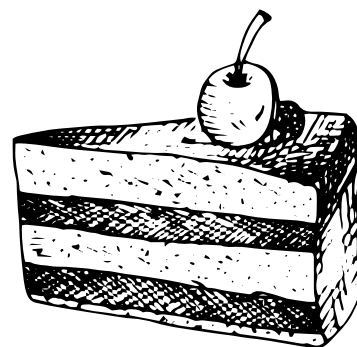
SUPLEMENTO DE SALSA

Roquefort - Pimienta ^{1/5/6} - Mostaza y miel ¹³

1,50 €

POSTRES

Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/9}	6,00 €
Tarta al whisky ^{1/3/5/6/9}	6,00 €
Tarta de queso y frutos rojos ^{1/5/6/9}	6,00 €
Crema de yogur con coulis de mango ^{1/6/9}	6,00 €
Milhojas de crema y nata con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Flan con nata y helado de vainilla ^{1/3/6/9}	6,00 €
Brownie con helado de vainilla ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}	6,00 €
Crema catalana ^{1/3/6/9}	6,00 €
Profiteroles de crema con chocolate caliente ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Cuajada con miel ^{5/6}	6,00 €
Arroz con leche y canela ^{6/9}	6,00 €
Tiramisú veneciano con helado de café ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Peché Melba Helado de vainilla con melocotón y nata ^{1/5/6/9}	6,00 €
Coronel Helado de limón y vodka ^{1/6}	6,00 €
Sorbete de limón al cava ^{1/6}	6,00 €
Queso de oveja ^{1/5/6}	6,00 €
Fresas con nata (en temporada) ^{6/9}	6,00 €
Copa con 3 bolas de helado ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Copa con 2 bolas de helado ^{1/3/5/6/8/9}	4,50 €



CAFÉS ESPECIALES



CAFÉ GOURMAND ^{5/6/9} 7,50 €

Irlandés Café, whisky, nata ^{5/6/9} 6,00 €

Escocés Café, whisky, helado de vainilla ^{1/5/6/9} 6,00 €

Jamaicano Café, licor de café, nata ^{5/6/9} 6,00 €

Salvatore Café, licor de avellana, crema de vainilla, canela ^{1/3/5/6/8/9} 6,00 €

Cappuccino Café, nata ^{5/6/9} 3,00 €

Blanco y Negro Café, helado vainilla ^{1/3/5/6/9} 4,00 €

Carajillo Café, licor flambeado ⁵ 4,00 €

SUTONDO
PARRILLA



MENÚS



MENÚ

• ESPECIAL DE LA CASA •

Foie de la casa con jamón ibérico y tostadas ^{1/5/6/8}

Jamón ibérico ^{5/6}

Charcutería ibérica ^{5/6}

Gambones a la plancha ²

Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}

Croquetas de hongos y trufa ^{1/3/5/6}

Sopa de pescado a la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7}

Revuelto de hongos ^{1/3}

Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/6}

Ensalada de queso de cabra, miel y tomillo ^{1/5/6/8}

Ensalada de gambones y aguacate ^{1/2/13}

—

Entrecot de vaca con pimientos de Padrón y patatas ⁵

Costilla de ternera a la parrilla con pimientos y patatas ^{1/5}

Chuletillas de cordero a la parrilla con pimientos y patatas ⁵

Solomillo ibérico a la pimienta ^{1/5}

Chipirones a la plancha ^{2/4/5/7}

Rape al horno con almejas ^{2/4/6/7}

Merluza con crema de changurro ^{1/2/4/5/7/9}

Merluza con salsa de hongos ^{1/2/3/4/5/6/7/9}

Bacalao con refrito de almejas ^{1/2/3/4/5/6/7}

—

Postre a elegir

— 28,00€ —

VINO, PAN Y AGUA INCLUIDOS

MENÚ SUTONDO

Ensalada de jamón de pato y piquillos ^{1/5}

Ensalada de bacalao y gambas ^{1/2/4/5/6/7}

Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6/8}

Ensalada mixta ^{3/4/5}

Espárragos a la vinagreta

Jamón de cerda Duroc "espec. La Maison du Jambon" ^{5/6}

Croquetas de jamón ibérico (6u) ^{1/3/5/6}

Rabas de calamar ^{1/2/3/4/5/6/7}

Pimientos rellenos de bacalao ^{1/2/3/4/5/6/7}

Brick de verduras con salsa de marisco ^{1/2/3/4/5/6/7/9}

Sopa de pescado ^{1/2/3/4/5/6/7}

—

Codillo deshuesado, pimientos y patatas ^{1/5/6}

Muslo de pollo deshuesado a la parrilla, salsa de mostaza y miel, patatas ^{1/5/6/13}

Chuletillas de cordero, pimientos y patatas ⁵ **(+2€)**

Filete con pimientos y patatas ⁵

Solomillo ibérico con salsa Roquefort o pimienta ^{1/5/6}

Merluza a la plancha ^{2/4/5/7}

Bacalao con piperrada ^{2/4/5/7}

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

Arroz con leche ^{6/9}

Torrija caramelizada ^{1/3/6/9}

Crema catalana ^{1/3/6/9}

Tarta de queso ^{1/5/6/9}

Crema de yogur con mango ^{1/6/9}

Flan con nata y helado de vainilla ^{1/3/6/9}

Profiteroles ^{1/3/6/8/9}

Queso de oveja ^{1/5/6}

Cuajada con miel ^{5/6}

2 Bolas de helado con nata ^{1/3/5/6/8/9}

Crepe con Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

— 18,90€ —

½ VINO, PAN Y AGUA INCLUIDOS

MENÚ INFANTIL

Pechuga de pavo y patatas

Jamón york y patatas ⁵

Hamburguesa y patatas ⁵

Jamón asado y patatas ⁵

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

—

Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}

1 Bola de helado con nata ^{1/3/5/6/8/9}

Arroz con leche ^{6/9}

Flan ^{1/3/6/9}

— 10,00€ —

UNA BEBIDA Y PAN INCLUIDOS

VINOS

TINTO

Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	Copa 1,50 8,00

NAVARRA



Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Irache Crianza	12,50
Señorío de Sarria	10,00
Homenaje	9,00
Marqués Valdecate Reserva	9,00
Campanas Crianza	12,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl	11,00
Faustino I	36,00
Faustino V	22,00
Faustino VII	16,00
Marqués de Riscal	28,00
Marqués de Cáceres	Copa 2,50 18,00
Campo Viejo Tempranillo	Copa 1,80 11,00
Campo Viejo Crianza	12,00
Campo Viejo Reserva	18,00
Paternina Banda Azul	Copa 1,80 12,00
El Coto Crianza	Copa 1,80 15,00
Azpilicueta Crianza	18,00

RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas	49,00
Pagos de Quintana (Roble)	22,00
Tarsus (Roble)	18,00
Tarsus Crianza	28,00

ROSADO



Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	Copa 1,50 8,00

NAVARRA

Irache 37,5 cl	6,00
Irache	9,00
Homenaje	9,00
Castillo de Olite	9,00
Gran Feudo Chivite	10,00

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	12,00
Campo Viejo	9,00
Azpilicueta	18,00

PORTUGAL

Mateus Rosé (espumoso)	12,00
------------------------------	-------

ITALIA

Lambrusco (espumoso)	9,00
Cresta Rosa	14,00



BLANCO



Jarra de vino ¼ l	1,25
Jarra de vino ½ l	2,50
Vino de la casa 75 cl	Copa 1,50 8,00
Irache	9,00
Pescador (espumoso)	12,00
Four Lines Rueda	Copa 1,80 12,00
Villanueva Albariño	25,00
Marqués de Cáceres	12,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	12,00
Sidra	8,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Champagne Veuve Bonneval Brut	34,00

Si lo desea puede llevarse su botella no acabada. Pida su bolsa.

APERITIVOS

Sangría	2,20
Ricard, Martini, Kir	2,20
Oporto, Moscatel	2,20
Kir Royal.....	3,00
Americano	5,00
Vermouth, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,00
Zumo de limón, ginebra	
Cuba Libre	5,00
Ron blanco, zumo limón, Coca-Cola	



Jarra de sangría	
VINO	8,50
Jarra de sangría	
CHAMPAN	13,50

CERVEZAS

Caña.....	2,20
San Miguel	2,20
San Miguel sin alcohol	2,20
Heineken	2,50
Coronita	3,00
Desperados	3,00
Chimay Roja	4,50
Franciscaner Rubia.....	4,50
Franciscaner Tostada	4,50
Grimberger Rubia	4,50
Grimberger Doble	4,50
Leffe Rubia.....	3,50
Leffe Negra	3,50

REFRESCOS

Coca-Cola (33 cl)	2,40
Fanta, Schweppes, Zumo de fruta	2,20
Sirope al agua	1,50
Agua Mineral (50 cl)	1,50
Agua Mineral (1 l)	3,00
Agua Mineral con gas (365 ml)	2,20
Agua Mineral con gas (1 l)	4,00

CÓCTELES

CON ALCOHOL

SUTONDO	6,00
Ron añejo, zumo de piña y melocotón, sirope de fresa	
SOLEIL LEVANT	6,00
Soho, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
PIÑA COLADA	6,00
Ron blanco, concentrado y zumo de piña	
CARIBE	6,00
Zumo de piña y limón, ron	
MOJITO	6,00
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, gaseosa	
MOJITO FRESA	6,00
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, sirope de fresa, gaseosa	

SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO	5,00
Zumo de melocotón y piña, sirope de granadina	
TROPICAL	5,00
Zumo de piña, sirope de kiwi	
BORA-BORA	5,00
Zumo de piña, gaseosa, sirope de granadina	
ATOMIC CAT	5,00
Zumo naranja, Schweppes, sirope de granadina	



LICORES



RON

		
Ron	3,50	5,00
Bacardi	4,50	5,50
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 años	5,00	6,00
Havana 5 años	6,00	7,00
Havana 7 años	7,00	8,00
Captain Morgan	5,00	6,00
Kraken	7,00	8,00
Don Papa	8,00	10,00
Diplomático	8,00	10,00



GINEBRA

		
Ginebra	3,50	5,00
Banks	5,00	6,00
Beefeater	5,00	6,00
Bombay azul	5,00	6,00
Tanqueray	5,00	6,00
Bulldog	5,00	6,50
Nordés	6,50	7,50
Hendrick's	7,50	8,50

WHISKY

		
Whisky	4,00	5,00
Ballantines	5,00	6,00
J&B	5,00	6,00
Four Roses	6,00	7,00
Jameson	6,00	7,00
Jack Daniel's	5,00	6,00
Chivas 12 años	6,00	7,00
Cardhu 12 años	6,50	7,50
Jura 10 años	8,00	9,00
Oban 14 años	9,50	10,50
Lagavulin 8 años	8,50	9,50

VODKA

		
Vodka	4,00	5,00
Absolut	5,00	6,00

		
Cointreau	4,00	
Soberano	2,50	
Baileys	4,50	
Malibu	3,00	5,00
Patxaran	3,00	5,00
Licor 43	3,50	5,00
Jägermeister	4,00	5,00
Izarra	4,00	5,00
Manzana / Melocotón	3,00	5,00
Hierbas	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	
Calvados	5,00	