

SUTONDO

PARRILLA

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

ALLERGÈNES

1. Gluten 2. Crustacés 3. Oeuf 4. Poisson 5. Dioxyde de soufre et sulfites 6. Lait 7. Mollusques
8. Fruits à coque 9. Soja 10. Sésame 11. Céleri 12. Carachides 13. Moutarde

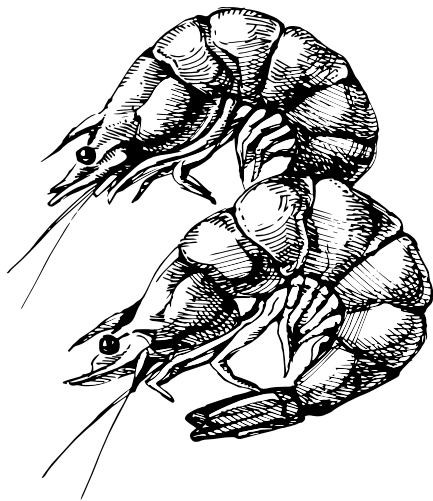
TAPAS

½ Portion Jambon ibérique ^{5/6}	8,00 €
½ Portion Jambon de truie Duroc ^{5/6}	6,50 €
"spéc. La Maison du Jambon"	
½ Portion Charcuterie ibérique ^{5/6}	9,00 €
Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon	
Anchois de Santoña 00 con A.O.V. ^{1/2/3/4/5/6/7} ...	16,00 €
Rabas de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,50 €
Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,00 €
Chipirons à la Andalouse et aioli ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,00 €
Portion de cèpes frais	9,50 €
½ Portion de cèpes frais	5,50 €
Portion de frites ⁵	3,50 €

CROQUETTES GOURMAND

Jambon ibérique (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50 €
Sutondo (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50 €
Chipirons à l'encre (8 u) ^{1/3/4/5/6/7}	8,50 €
Cèpes et truffe noire (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50 €

HORS-D'OEUVRE

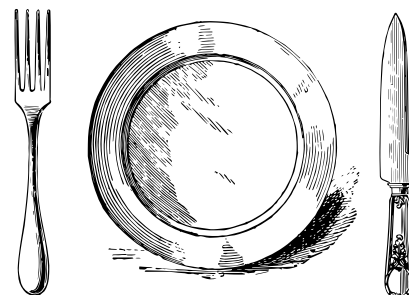


Jambon de truie Duroc "Spéc. La Maison du Jambon" ^{5/6}	11,00 €
Jambon ibérique ^{5/6}	16,00 €
Charcuterie ibérique Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon ^{5/6}	16,00 €
Foie gras mi-cuit Sutondo ^{1/5/6/8}	16,50 €
Aspergues en vinaigrette	10,00 €
Salade composée ^{3/4/5}	10,00 €
Laitue, tomate, oignon, asperge, thon, maïs et olives	
Salade de fromage de chèvre , miel et thym ^{1/5/6/8}	10,00 €
Salade de jambon de magret de canard et piquillos ^{1/5}	12,00 €
Salade de morue y crevettes ^{1/2/4/5/6/7}	12,50 €
Salade de gambas et avocat ^{1/2/13}	12,50 €
Salade de gésiers et jambon de magret de canard ^{1/5/6}	12,50 €
Brick de légumes avec la crème de crevettes ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	10,00 €
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fuits de mer ^{1/2/4/5/6/7}	11,00 €
Poivrons farcis de morue ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,00 €
Omelette aux cèpes frais ^{1/3}	10,00 €
Soupe de poissons Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,00 €

PARRILLA

GAMBAS (6 u) ²	16,50 €
LÉGUMES DE SAISON	12,00 €

ASIETTES COMBINÉES



- **N°1 Faux-filet, sauce au Roquefort**, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6} 14,50 €
- **N°2 Côtelettes d'agneau**, croquettes, piquillos, salade et frites ^{1/3/5/6} 14,90 €
- **N°3 Jambon braisé**, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6} 11,00 €
- **N°4 Filet mignon ibérique** sauce poivre, croquettes, salade et frites ^{1/3} 12,00 €
- **N°5 Cuisse de poulet désossée** à la parrilla, sauce moutarde et miel, croquettes, salade et frites ^{1/5/6/13} 13,00 €
- **N°6 Tendron de veau à la parrilla**, poivrons, salade et frites ^{1/5} 14,50 €
- **N°7 Merlu**, rabas, gambas et salade ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,50 €
- **N°8 Chipirons à la plancha**, beignets de calamars, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7} 13,50 €

PAËLLA SPÉCIAL

(pour 2 pers. / 30 minutes)



AUX FRUITS DE MER ^{2/4/5/7} 35,00 €

Chipirons, gambas, langoustines et moules

NOIR ^{1/2/3/4/5/6/7} 35,00 €

Riz noir avec beignets de crevette

POISSONS

Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7} 11,50 €

Lotte au four et sa sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7} 14,00 €

Morue avec piperade ^{2/4/5/7} 10,00 €

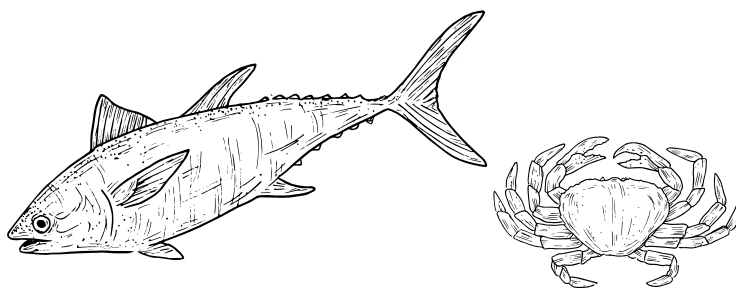
Morue au pil-pil ^{2/4/5/7} 14,00 €

Merlu à la plancha avec légumes ^{2/4/5/7} 12,00 €

Merlu avec la crème de crabe ^{1/2/4/5/7/9} 13,50 €

Merlu avec la crème de cèpes ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 13,50 €

Crabe à la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 14,00 €



PARRILLA

LOTTE AU FOUR ET SA SAUCE À L'AIL AVEC PALOURDES (pour 2 pers.) ^{2/4/5/7} 26,50 €

CARRÉ DE MORUE avec cèpes ^{2/4/5/7/9} 14,00 €

SOLE ^{1/2/4/5/6/7} 14,00 €

VIANDES

Côtelettes d'agneau , poivrons et frites ⁵	12,50 €
Faux-filet , sauce Roquefort, piquillos et frites ^{1/5/6}	12,50 €
Agneau rôti au four, salade et pommes de terre au four ⁵	15,50 €
Cochon de lait au four, salade et pommes de terre au four ⁵	16,50 €
Filet mignon ibérique , sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/5/6}	11,00 €
Joues de porc au vin rouge et frites ^{1/5}	12,00 €
Jarret de porc désossé, poivrons et frites ^{1/5/6}	12,00 €
Salmis de palombe (en saison) ^{1/5}	14,00 €
Portion de cèpes frais	9,50 €
½ Portion de cèpes frais	5,50 €



PARRILLA

CÔTE DE BOEUF PREMIUM (à partir de 650 g environ) ⁵	44,00 €/kg
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA (à partir de 1 kg environ) ⁵	76,00 €/kg
CÔTE DE BUEY Sélection Gourmand chez Biok (à partir de 1 kg environ) ⁵	92,00 €/kg
ENTRECÔTE DE BOEUF (350 g aprox.), poivrons et frites ⁵	18,00 €
TOURNEDOS ⁵	19,00 €
CUISSE DE POULET DÉOSSÉE , sauce moutarde et miel, frites ^{1/5/13}	12,00 €
TENDRON DE VEAU , sauce moutarde et miel, frites ^{1/5/13}	13,50 €

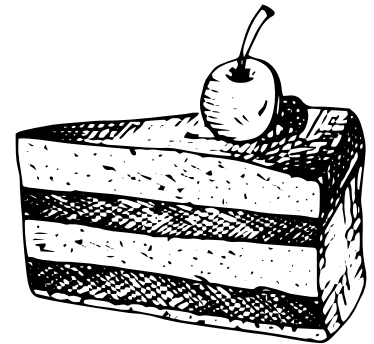


SUPPLÉMENT DE SAUCE

Roquefort - Poivre ^{1/5/6} - Moutarde et miel ¹³

1,50 €

DESSERTS



Pain perdu caramélisé de brioche ^{1/3/6/9}	6,00 €
Tarte whisky glacée ^{1/3/5/6/9}	6,00 €
Gâteau au fromage et fruits rouges ^{1/5/6/9}	6,00 €
Crème de yaourt avec coulis de mangue ^{1/6/9}	6,00 €
Feuilleté de crème et chantilly avec glace vanille ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Flan avec chantilly et glace vanille ^{1/3/6/9}	6,00 €
Brownie avec glace vanille ^{1/3/5/6/9}	6,00 €
Crêpe au chocolat Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}	6,00 €
Crème catalane ^{1/3/6/9}	6,00 €
Profiteroles à la crème avec chocolat chaud ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Lait caillé avec miel ^{5/6}	6,00 €
Riz au lait et cannelle ^{6/9}	6,00 €
Tiramisu vénitien avec glace au café ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Pêche Melba glace vanille avec pêche et chantilly ^{1/5/6/9}	6,00 €
Colonel Glace au citron et vodka ^{1/6}	6,00 €
Sorbet citron au Cava ^{1/6}	6,00 €
Fromage de brebis ^{1/5/6}	6,00 €
Fraises avec chantilly (en saison) ^{6/9}	6,00 €
Coupe 3 boules de glace ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Coupe 2 boules de glace ^{1/3/5/6/8/9}	4,50 €

CAFÉS SPÉCIAUX



CAFÉ GOURMAND ^{5/6/9} 7,50 €

Irlandais Café, whisky, chantilly ^{5/6/9}	6,00 €
Écossais Café, whisky, glace vanille ^{1/5/6/9}	6,00 €
Jamaïcain Café, licor de café, chantilly ^{5/6/9}	6,00 €
Salvatore Café, liqueur de noisette, crème de vanille, cannelle ^{1/3/5/6/8/9}	6,00 €
Cappuccino Café, chantilly ^{5/6/9}	3,00 €
Blanc et Noir Café, glace vanille ^{1/3/5/6/9}	4,00 €
Carajillo Café, cognac flambé ⁵	4,00 €

SUTONDO
PARRILLA



MENUS





MENU

• SPÉCIAL DE LA MAISON •



Foie maison avec jambon ibérique et sa toste ^{1/5/6/8}
Jambon ibérique ^{5/6}
Charcuterie ibérique ^{5/6}
Gambas grillées ²
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}
Croquettes de cèpes et truffe ^{1/3/5/6}
Soupe de poissons à la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7}
Omelette aux cèpes frais ^{1/3}
Salade de gésiers et jambon de magret de canard ^{1/5/6}
Salade de fromage de chèvre, miel et thym ^{1/5/6/8}
Salade de gambas et avocat ^{1/2/13}

—
Faux-filet avec poivrons de Padrón et frites ⁵
Tendron de veau à la parrilla avec poivrons et frites ^{1/5}
Côtelettes d'agneau à la parrilla avec poivrons et frites ⁵
Filet mignon ibérique sauce au poivre ^{1/5}
Chipirons à la plancha ^{2/4/5/7}
Lotte au four avec palourdes ^{2/4/6/7}
Merlu avec crème de crabe ^{1/2/4/5/7/9}
Merlu avec sauce de cèpes ^{1/2/3/4/5/6/7/9}
Morue avec sauce à l'ail avec palourdes ^{1/2/3/4/5/6/7}

—
Dessert à choisir

— 28,00€ —

VIN, PAIN ET EAU COMPRIS

MENU SUTONDO

Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5}

Salade de morue et crevettes ^{1/2/4/5/6/7}

Salade de fromage de chèvre ^{1/5/6/8}

Salade composée ^{3/4/5}

Asperges en vinaigrette

Jambon de truie Duroc "Spéc. La Maison du Jambon" ^{5/6}

Croquettes de jambon ibérique (6u) ^{1/3/5/6}

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

Poivrons farcis à la morue ^{1/2/3/4/5/6/7}

Brick de légumes avec sauce aux fruits de mer ^{1/2/3/4/5/6/7/9}

Soupe de poissons ^{1/2/3/4/5/6/7}

—

Jarret désossé, poivrons et frites ^{1/5/6}

Cuisse de poulet désossée à la parrilla, sauce moutarde et miel, frites ^{1/5/13}

Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ⁵ **(+2€)**

Steak, poivrons et frites ⁵

Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre ^{1/5/6}

Merlu à la plancha ^{2/4/5/7}

Morue avec piperade ^{2/4/5/7}

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Riz au lait ^{6/9}

Pain perdu caramélisé ^{1/3/6/9}

Crème catalane ^{1/3/6/9}

Gâteau au fromage ^{1/5/6/9}

Crème de yaourt avec coulis de mangue ^{1/6/9}

Flan avec chantilly et glace vanille ^{1/3/6/9}

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

Fromage de brebis ^{1/5/6}

Lait caillé avec miel ^{5/6}

2 Boules de glace avec chantilly ^{1/3/5/6/8/9}

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

— 18,90€ —

1/2 VIN, PAIN ET EAU COMPRIS



MENU ENFANT



Blanc de dinde et frites ⁵

Jambon blanc et frites ⁵

Steak haché et frites ⁵

Jambon grillé et frites ⁵

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

—

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}

1 boule de glace avec chantilly ^{1/3/5/6/8/9}

Riz au lait ^{6/9}

Flan ^{1/3/6/9}

— 10,00€ —

UNE BOISSON ET PAIN COMPRIS

VINS

ROUGE

Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	Coupe 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 Réserve	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	Coupe 2,50 18,00
Campo Viejo Tempranillo	Coupe 1,80 11,00
Campo Viejo Crianza	12,00
Campo Viejo Réserve	18,00
Paternina Banda Azul	Coupe 1,80 12,00
El Coto Crianza	Coupe 1,80 15,00
Azpilicueta Crianza	18,00

RIBERA DEL DUERO

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

ROSÉ



Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	Coupe 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 (pétillant)	12,00
-------------------------------	-------

ITALIA

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



BLANC



Pichet de vin ¼ l	1,25
Pichet de vin ½ l	2,50
Vin de la maison 75 cl	Coupe 1,50 8,00
Irache	9,00
Pescador (pétillant)	12,00
Four Lines Rueda	Coupe 1,80 12,00
Villanueva Albariño	25,00
Marqués de Cáceres	12,00
Azpilicueta	18,00
Txakoli Primo	12,00
Cidre	8,00
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00
Champagne Veuve Bonneval Brut	34,00

Si votre bouteille n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter avec vous si vous le souhaitez. Demandez une poche.

APÉRITIFS

Sangria	2,20
Ricard, Martini, Kir	2,20
Oporto, Moscatel	2,20
Kir Royal.....	3,00
Americano	5,00
Vermouth, Campari, gin	
Gin Fizz	4,00
Jus de citron, gin	
Cuba Libre	5,00
Rhum blanc, jus de citron, Coca-Cola	



Pichet de sangría	
VIN	8,50
Pichet de sangría	
CHAMPAN	13,50

BIÈRES

Pression	2,20
San Miguel	2,20
San Miguel sans alcool	2,20
Heineken	2,50
Coronita	3,00
Desperados	3,00
Chimay Rouge.....	4,50
Franciscaner Blonde.....	4,50
Franciscaner Brune	4,50
Grimberger Blonde	4,50
Grimberger Double	4,50
Leffe Blonde	3,50
Leffe Brune	3,50

BOISSONS

Coca-Cola (33 cl)	2,40
Fanta, Schweppes, Jus de fruits	2,20
Sirop à l'eau	1,50
Eau Minérale (50 cl)	1,50
Eau Minérale (1 l)	3,00
Eau Minérale gazeuse (365 ml)	2,20
Eau Minéral gazeuse (1 l)	4,00

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

SUTONDO	6,00
Rhum añejo, jus d' ananas et pêche, sirop de fraise	
SOLEIL LEVANT	6,00
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
PIÑA COLADA	6,00
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas	
CARAÏBES	6,00
Rhum, jus d'ananas et citron	
MOJITO	6,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, soda	
MOJITO FRAISE	6,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, sirop de fraise, soda	

SANS ALCOOL



SAN FRANCISCO	5,00
Jus de pêche et ananas, sirop de grenadine	
TROPICAL	5,00
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
BORA-BORA	5,00
Jus d'ananas, soda, sirope de grenadine	





DIGESTIFS



RHUM

		
Rhum	3,50	5,00
Bacardi	4,50	5,50
Cacique	5,00	6,00
Havana 3 ans	5,00	6,00
Havana 5 ans	6,00	7,00
Havana 7 ans	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



GIN

		
Gin	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
Ballantine's	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 ans	6,00	7,00
Cardhu 12 ans	6,50	7,50
Jura 10 ans	8,00	9,00
Oban 14 ans	9,50	10,50
Lagavulin 8 ans	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
Liqueur de Pomme / Pêche ...	3,00	5,00
Liqueur d' herbes	2,50	5,00
Get 27	3,00	5,00
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	5,00	
Calvados	5,00	