

SUTONDO

PARRILLA

  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 14. Lupin

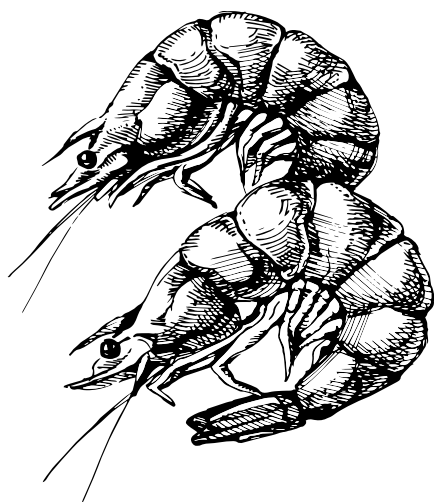
TAPAS

½ Portion Jambon ibérique ^{1/6}	8,00 €
½ Portion Jambon de truie Duroc ^{1/6/8}	6,50 €
spéc. "La Maison du Jambon"	
½ Portion Charcuterie ibérique ^{5/6/9}	9,00 €
Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon	
Rabas de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Beignets de calamars ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Chipirons à la Andalouse et aioli ^{1/2/3/4/5/6/7}	10,60 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
½ Portion de cèpes frais ¹	5,50 €
Portion de frites ⁵	3,50 €

CROQUETTES GOURMAND

Jambon ibérique (8 u) ¹	8,50 €
Sutondo Axoa et piment d'Espelette (8 u) ^{1/3/6}	8,50 €
Morue (8 u) ^{1/3/4/6}	8,50 €
Côte de boeuf (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50 €

HORS-D'OEUVRE

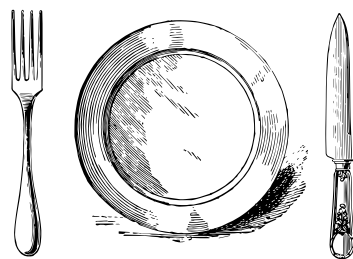


Jambon de truie Duroc spéc. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	12,50 €
Jambon ibérique ^{1/6}	16,00 €
Charcuterie ibérique Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon ^{5/6/9}	16,00 €
Foie mi-cuit Sutondo ^{1/6/8}	16,50 €
Aspergues en vinaigrette ^{3/5/9}	12,00 €
Salade composée ^{3/4/5}	12,00 €
Laitue, tomate, oignon, asperge, thon, maïs et olives	
Salade de fromage de chèvre , miel et thym ^{1/5/6/8}	13,00 €
Salade de jambon de magret de canard et piquillos ^{1/5}	12,50 €
Salade de morue et crevettes ^{1/2/4/5/6/7}	12,50 €
Salade de gambas et avocat ^{1/2/13}	13,50 €
Salade de gésiers et jambon de magret de canard ^{1/5/6}	13,50 €
Brick de légumes avec la crème de crevettes ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	12,00 €
Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}	12,80 €
Poivrons farcis de morue ^{1/4/6}	12,00 €
Omelette aux cèpes frais ^{1/3}	11,00 €
Soupe de poissons Donostiarra ^{1/2/4/7}	11,00 €

PARRILLA

GAMBAS (6 u) ²	16,50 €
--	---------

ASSIETTES COMBINÉES



- №1 **Faux-filet, sauce au Roquefort**, croquettes, salade et frites ^{1/3/5/6/9} 14,90 €
- №2 **Côtelettes d'agneau**, croquettes, piquillos, salade et frites ^{1/3/5/6} 16,40 €
- №3 **Jambon braisé**, poivrons, croquettes, salade et frites ^{1/4/5/6} 13,50 €
- №4 **Filet mignon ibérique** sauce poivre, croquettes, salade et frites ^{1/4/5/6/9} 13,60 €
- №5 **Cuisse de poulet désossée** à la parrilla, sauce moutarde et miel, croquettes, salade et frites ^{1/5/6/13} 13,90 €
- №6 **Tendron de veau à la parrilla**, poivrons, salade et frites ^{1/5} 14,90 €
- №7 **Merlu**, rabas, gambas et salade ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,90 €
- №8 **Chipirons à la plancha**, beignets de calamars, salade et frites ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,50 €
- №9 **Saumon à la plancha**, croquettes morue, légumes grillés, salade et frites ^{1/3/4/6/7} 14,90 €

PAËLLA SPÉCIAL



(pour 2 pers. / 30 minutes)

AUX FRUITS DE MER ^{2/4/5/7} 39,00 €
Chipirons, gambas, langoustines
et moules

NOIR ^{1/2/3/4/5/6/7} 39,00 €
Riz noir avec beignets
de crevette



POISSONS



- Chipirons à la plancha** ^{4/7} 13,00 €
- Lotte au four** et sa sauce à l'ail avec palourdes ^{2/4/5/7} 14,00 €
- Morue** avec piperade ^{2/4/5/7} 12,50 €
- Morue** au pil-pil ^{4/8/10} 14,00 €
- Merlu** à la plancha avec légumes ⁴ 12,90 €
- Merlu** avec la crème de crabe ^{1/2/4/5/7/9} 13,90 €
- Merlu** avec la crème de cèpes ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 13,90 €
- Crabe** à la Donostiarra ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 14,00 €
- Saumon** avec des légumes grillés ^{4/6} 13,90 €
- Sôle** meunière ^{4/6/7} 15,50 €
- Thon** piperade et frites ⁴ 11,90 €

(pour 2 pers. / 20 minutes)

PARRILLADA
de poissons et de fruits de mer ^{1/2/4/7} 48,00 €
Lotte, merlu, langoustines, gambas, moules, chipirons à la plancha
et sauce à l'ail. Accompagnée de frites.

ZARZUELA
de poissons et de fruits de mer ^{1/2/4/6/7} 48,00 €
Lotte, merlu, langoustines, gambas, moules, chipirons à la plancha
et sauce américaine. Accompagnée de frites.

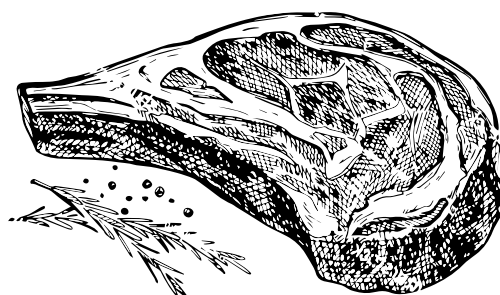


PARRILLA

- LOTTE AU FOUR ET SA SAUCE À L'AIL AVEC PALOURDES** (pour 2 pers.) ^{4/7} 30,00 €
- CARRÉ DE MORUE** au cèpes ou à l'ail ^{4/8/10} 17,50 €

VIANDES

Côtelettes d'agneau , poivrons et frites ⁵	14,90 €
Faux-filet , sauce Roquefort, poivrons piquillo et frites ^{1/5/6}	13,50 €
Agneau rôti au four, salade et pommes de terre au four ⁵	15,50 €
Cochon ibérique au four spéc. "La Maison du Jambon", salade et frites ^{1/5/6} ..	13,90 €
Magret de canard avec sa compote de pommes ¹	13,90 €
Filet mignon ibérique , sauce Roquefort ou poivre et frites ^{1/6}	12,00 €
Joues de porc au vin rouge et frites ^{1/5}	13,90 €
Jarret de porc désossé, poivrons et frites ¹	12,90 €
Portion de cèpes frais ¹	9,50 €
½ Portion de cèpes frais ¹	5,50 €



PARRILLA

CÔTE DE BOEUF PREMIUM (à partir de 650 g environ) ^{1/5}	46,50 €/kg
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA (à partir de 1 kg environ) ^{1/5}	81,00 €/kg
CÔTE DE BUEY Sélection Gourmand chez Biok (à partir de 1 kg environ) ^{1/5}	98,00 €/kg
ENTRECÔTE DE BOEUF (350 g environ), poivrons et frites ^{1/5}	18,00 €
TOURNEDOS , poivrons Padrón et frites ou boulangères ⁵	16,90 €
CUISSE DE POULET DÉSOSSÉE , sauce moutarde et miel, frites ^{1/5/13}	12,90 €
TENDRON DE VEAU , frites ^{1/5/13}	13,90 €



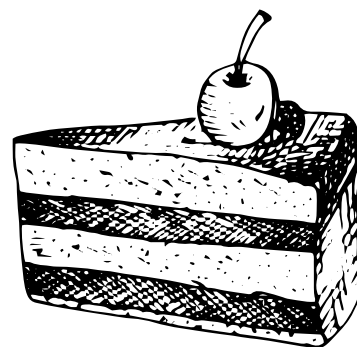
SUPPLÉMENT DE SAUCE

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

1,50 €

DESSERTS

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



CAFÉS SPÉCIAUX



CAFÉ GOURMAND ^{1/3/6} 7,50 €

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



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 Maison (axoa et piment d'Espelette) ^{1/3/6}
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 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}
Saumon avec des légumes grillés ^{4/6}

—

Dessert à choisir

— 29,90€ —

VIN ⁵, PAIN ¹ ET EAU COMPRIS

MENU SUTONDO

Salade de jambon de canard et piquillos ^{1/5/8}

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 ^{3/5/9}

Jambon de truie Duroc spéc. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}

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

Croquettes de morue ^{1/3/4/6}

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

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

Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer ^{1/2/4/5/6/7}

Poivrons farcis à la morue ^{1/4/6}

Soupe de poissons ^{1/2/4/7}

—

Jarret désossé, poivrons et frites ¹

Cuisse de poulet désossée à la parrilla, sauce moutarde et miel, frites ^{1/5/6/13}

Côtelettes d'agneau, poivrons et frites ¹ **(+2€)**

Steak, poivrons et frites ¹

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

Saumon avec des légumes grillés ^{4/6}

Merlu à la plancha ⁴

Morue avec piperade ⁴

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

Riz au lait ⁶

Pain perdu caramélisé ^{1/3/6/8}

Crème catalane ^{1/3/6}

Gâteau au fromage ^{1/6}

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

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

Profiteroles ^{1/3/6/8}

Fromage de brebis ⁶

Lait caillé avec miel ⁶

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

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}

Mousse au chocolat ^{1/3/6/8}

Gâteau Basque ^{1/3/6/8/9}

— 22,50€ —

1/2 VIN ⁵, PAIN ¹ ET EAU COMPRIS

MENU ENFANT

Cuisse de poulet désossé et frites ¹

Steak haché et frites ¹

Jambon grillé et frites ¹

Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}

Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

—

Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9/12}

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

Riz au lait ⁶

Flan ^{3/6}

— 11,00€ —

UNE BOISSON ET PAIN ¹ COMPRIS

VINS⁵

ROUGE

Pichet de vin ¼ l	1,50
Pichet de vin ½ l	2,80
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	1,50
Pichet de vin ½ l	2,80
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	1,50
Pichet de vin ½ l	2,80
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 G.H. Mumm	34,00

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

APÉRITIFS

Sangria	2,40
Ricard, Martini, Kir	2,40
Oporto, Moscatel	2,40
Kir Royal.....	3,00
Americano	5,00
Vermouth, Campari, gin	
Gin Fizz	4,50
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	14,50

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	4,00
Leffe Brune	4,00

BOISSONS

Coca-Cola (33 cl)	2,40
Fanta, Schweppes, Jus de fruits	2,20
Sirop à l'eau	1,50
Eau Minérale (50 cl)	1,80
Eau Minérale (1 l)	3,50
Eau Minérale gazeuse (250 ml)	2,20
Eau Minéral gazeuse (1 l)	4,00

COCKTAILS

AVEC ALCOOL

SUTONDO	6,50
Rhum añejo, jus d' ananas et pêche, sirop de fraise	
SOLEIL LEVANT	6,50
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
PIÑA COLADA	6,50
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas	
CARAÏBES	6,50
Rhum, jus d'ananas et citron	
MOJITO	6,50
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, soda	
MOJITO FRAISE	6,50
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, sirop de fraise, soda	

SANS ALCOOL

SAN FRANCISCO	5,50
Jus de pêche et ananas, sirop de grenadine	
TROPICAL	5,50
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
BORA-BORA	5,50
Jus d'ananas, soda, sirope de grenadine	
ATOMIC CAT	5,50
Jus d'orange, Schweppes, sirope de grenadine	



DIGESTIFS



RHUM



Rhum	4,50	6,00
Bacardi	5,00	6,50
Cacique	5,50	6,50
Havana 3 ans	6,00	7,00
Havana 5 ans	6,50	8,00
Havana 7 ans	7,50	8,50
Captain Morgan	6,00	7,00
Kraken	7,00	9,00
Don Papa	8,00	10,00
Diplomático	8,00	10,00

GIN



Gin	4,50	6,00
Banks	6,00	8,00
Beefeater	5,00	6,50
Bombay azul	6,00	8,00
Tanqueray	6,00	7,00
Bulldog	6,00	8,00
Nordés	6,50	8,00
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	7,00	8,50
Cardhu 12 ans	7,00	8,50
Jura 10 ans	9,00	10,00
Lagavulin 8 ans	9,00	10,00

VODKA



Vodka	5,00	6,00
Absolut	6,00	7,00

Cointreau	4,50	
Soberano	3,50	
Baileys	5,00	
Malibu	3,50	5,50
Patxaran	4,50	6,00
Licor 43	4,00	5,50
Jägermeister	4,50	5,50
Izarra	5,00	
Liqueur de Pomme / Pêche	4,00	5,50
Liqueur d'herbes	2,50	
Get 27	4,00	5,50
Grand Marnier	5,00	6,00
Armagnac	6,00	
Calvados	5,00	