

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 14. Lupin

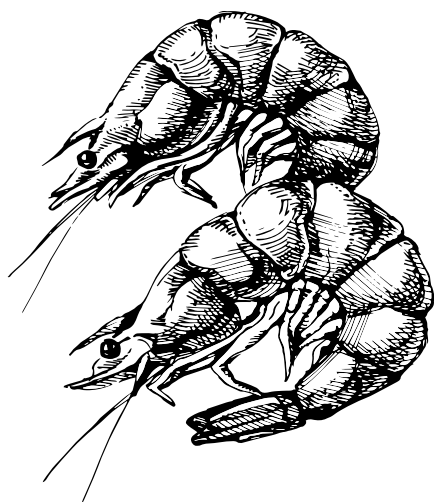
TAPAS

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

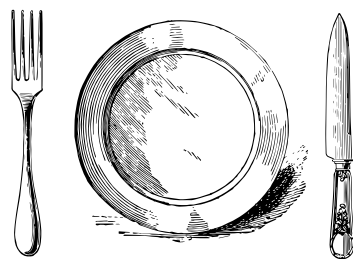


Jambon de truie Duroc spéc. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	12,50 €
Jambon ibérique ^{1/6}	16,00 €
Charcuterie ibérique Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon ^{5/6/9}	16,00 €
Foie mi-cuit Sutondo ^{1/6/8}	16,50 €
Aspergues en vinaigrette ^{3/5/9}	12,00 €
Salade composée ^{3/4/5}	12,00 €
Laitue, tomate, oignon, 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 boeuf**, croquettes, salade et frites ^{1/5} 13,90 €
- №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 de 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} 13,00 €
- 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 12,90 €

(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 €
Tendron de boeuf , poivrons et frites ^{1/3/5/6}	12,90 €
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}	49,50 €/kg
CÔTE DE BOEUF SIMMENTAL ^{1/5}	75,00 €/kg
CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA (à partir de 1 kg environ) ^{1/5}	83,00 €/kg
CÔTE DE BUEY Sélection Gourmand chez Biok (à partir de 1 kg environ) ^{1/5} ...	106,00 €/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 €



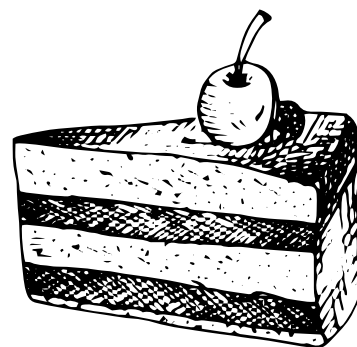
SUPPLÉMENT DE SAUCE

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
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
Tendron de boeuf, poivrons et frites ^{1/5/6}
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
Thon avec piperade ^{1/4}
Spaghetti bolognaise ^{1/3/6}
Spaghetti carbonara ^{1/3/6}

Riz au lait ⁶	Fromage de brebis ⁶
Pain perdu caramélisé ^{1/3/6/8}	Lait caillé avec miel ⁶
Crème catalane ^{1/3/6}	2 Boules de glace avec chantilly ^{1/3/5/6/8/9}
Gâteau au fromage ^{1/6}	Crêpe au Nutella ^{1/3/5/6/8/9}
Crème de yaourt avec coulis de mangue ^{1/6/9}	Mousse au chocolat ^{1/3/6/8}
Flan avec chantilly et glace vanille ^{3/6}	Gâteau Basque ^{1/3/6/8/9}
Profiteroles ^{1/3/6/8}	

— 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	10,00 €
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	27,00 €
Faustino VII	16,00 €
Marqués de Riscal	28,00 €
Marqués de Cáceres	Coupe 2,50 € .. 19,00 €
Campo Viejo Tempranillo	Coupe 1,80 € .. 11,00 €
Campo Viejo Crianza	12,00 €
Campo Viejo Réserve	19,00 €
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	29,00 €

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	10,00 €
Homenaje	9,00 €
Castillo de Olite	9,00 €
Gran Feudo Chivite	12,00 €

RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl	13,50 €
Campo Viejo	9,00 €
Azpilicueta	18,00 €

PORTUGAL

Mateus Rosé (pétillant)	12,00 €
-------------------------------	---------

ITALIA

Lambrusco (pétillant)	10,50 €
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	31,00 €
Marqués de Cáceres	13,50 €
Azpilicueta	18,00 €
Txakoli Primo	12,00 €
Cidre	8,00 €
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00 €
Champagne G.H. Mumm	52,50 €

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 €	