

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 14. Altramuz

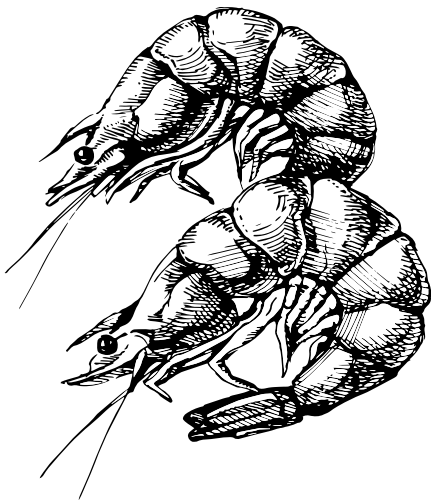
TAPAS

½ Ración Jamón ibérico ^{1/6}	8,00 €
½ Ración Jamón de cerda Duroc ^{1/6/8}	6,50 €
espec. "La Maison du Jambon"	
½ Ración charcutería ibérica ^{5/6/9}	9,00 €
Lomo, chorizo, cecina, jamón	
Rabas de calamar ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Calamares a la romana ^{1/2/3/4/5/6/7}	7,90 €
Chipirones a la andaluza con alioli ^{1/2/3/4/5/6/7} ..	10,60 €
Ración de hongos naturales ¹	9,50 €
½ Ración de hongos naturales ¹	5,50 €
Ración de patatas fritas ¹	3,50 €

CROQUETAS GOURMAND

Jamón ibérico (8 u) ¹	8,50 €
Sutondo Axa y pimiento de Espelette (8 u) ^{1/3/6}	8,50 €
Bacalao (8 u) ^{1/3/4/6}	8,50 €
Chuleta de buey (8 u) ^{1/3/5/6}	8,50 €

ENTRANTES

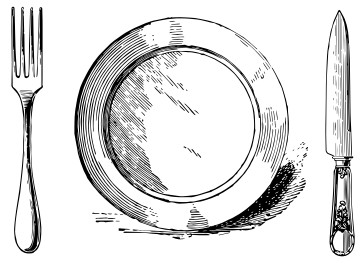


Jamón de cerda Duroc espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}	12,50 €
Jamón ibérico ^{1/6}	16,00 €
Charcutería ibérica Lomo, chorizo, cecina, jamón ^{5/6/9}	16,00 €
Foie mi-cuit Sutondo ^{1/6/8}	16,50 €
Espárragos a la vinagreta ^{3/5/9}	12,00 €
Ensalada de Lechuga, tomate y cebolla ⁵	11,00 €
Ensalada de queso de cabra , miel y tomillo ^{1/5/6/8}	13,00 €
Ensalada de jamón de pato y piquillos asados ^{1/5}	12,50 €
Ensalada de bacalao y gambas ^{1/2/4/5/6/7}	12,50 €
Ensalada de gambas y vinagreta de pulpo ^{2/4/7}	13,20 €
Ensalada de mollejas y jamón de pato ^{1/5/6}	13,50 €
Brick de verduras con crema de gambones ^{1/2/3/4/5/6/7/9}	12,00 €
Alcachofas con salsa fina al jamón ^{1/6}	10,50 €
Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}	12,80 €
Pimientos rellenos de bacalao ^{1/4/6}	12,00 €
Crepe relleno de marisco con salsa americana ^{1/2/3/4/5/6/7} ...	12,00 €
Revuelto de hongos ^{1/3}	11,00 €
Sopa de pescado a la Donostiarra ^{1/2/4/7}	11,00 €
Sardinas a la plancha (6 u) ^{4/5}	8,00 €

PARRILLA

GAMBONES (6 u) ²	16,50 €
--	---------

PLATOS COMBINADOS



- **Nº1 Entrecot con salsa Roquefort**, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6/9} 14,90 €
- **Nº2 Chuletillas de cordero**, croquetas, piquillos, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6} 16,40 €
- **Nº3 Jamón asado**, pimientos, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/4/5/6} 13,50 €
- **Nº4 Solomillo de cerdo** salsa pimienta, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/4/5/6/9} 13,60 €
- **Nº5 Muslo de pollo deshuesado** a la parrilla, salsa de mostaza y miel, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/5/6/13} 13,90 €
- **Nº6 Costilla de vaca**, croquetas, ensalada y patatas fritas ^{1/3/5/6} 13,90 €
- **Nº7 Merluza**, rabas, gambones y ensalada ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,90 €
- **Nº8 Chipirones a la plancha**, calamares, ensalada y patatas fritas ^{1/2/3/4/5/6/7} 14,50 €
- **Nº9 Salmón a la plancha**, croquetas de bacalao, salteado de verduras, ensalada y patatas fritas ^{1/3/4/6/7} 14,90 €

PAELLA ESPECIAL



(para 2 pers. / 30 minutos)

DE MARISCOS ^{2/4/5/7} 39,00 €
 Chipirones, gambones, cigalas y mejillones.

PESCADOS

- Chipirones a la plancha** ^{4/7} 13,00 €
- Rape al horno** con refrito de almejas ^{2/4/5/7} 14,00 €
- Bacalao** con piperrada ^{2/4/5/7} 13,00 €
- Bacalao** al pil-pil ^{4/8/10} 14,00 €
- Merluza** a la plancha con verduras ⁴ 12,90 €
- Merluza** con crema de hongos ^{1/2/3/4/5/6/7/9} 13,90 €
- Salmón** con salteado de verduras ^{4/6} 13,90 €
- Lenguado** a la plancha con salsa Meunier ^{4/6} ... 15,50 €
- Atún** en piperrada y patatas fritas ⁴ 12,90 €
- Sardinas a la plancha**, lechuga y patatas fritas ^{1/4/5} 10,00 €

(para 2 pers. / 20 minutos)

PARRILLADA de pescado y marisco ^{1/2/4/7} 48,00 €

Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones a la plancha, con refrito y patatas.

ZARZUELA de pescado y marisco ^{1/2/4/6/7} 48,00 €

Cigalas, gambas, rape, merluza, mejillones y chipirones a la plancha con refrito y patatas.

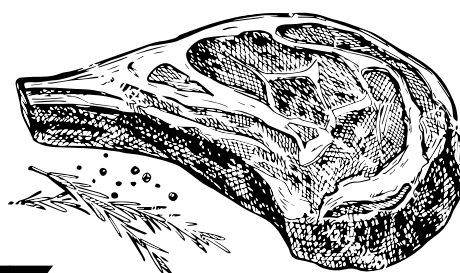


PARRILLA

- RAPE CON REFRITO DE ALMEJAS** (para 2 pers.) ^{4/7} 30,00 €
- TACO DE BACALAO** con hongos o al ajillo ^{4/8/10} 17,50 €

CARNES

Chuletillas de cordero , pimientos y patatas fritas ¹	14,90 €
Entrecot , salsa Roquefort, pimientos de piquillo y patatas fritas ^{1/6}	13,50 €
Costilla de vaca , pimientos y patatas fritas ^{1/3/5/6}	12,90 €
Pierna de cordero asado, ensalada y patatas panadera ⁵	15,50 €
Cerdo ibérico asado espec. "La Maison du Jambon", ensalada y patatas fritas ^{1/5/6}	13,90 €
Magret de pato con compota de manzana ¹	13,90 €
Solomillo ibérico al Roquefort o a la pimienta y patatas fritas ^{1/6}	12,00 €
Carrilleras de cerdo al vino tinto y patatas fritas ^{1/5}	13,90 €
Codillo de cerdo deshuesado, pimientos y patatas fritas ¹	12,90 €
Ración de hongos naturales ¹	9,50 €
½ Ración de hongos naturales ¹	5,50 €



PARRILLA

CHULETÓN DE VACA PREMIUM (a partir de 650 g aprox.) ^{1/5}	49,50 €/kg
CHULETÓN SIMMENTAL ^{1/5}	75,00 €/kg
CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA (a partir de 1 kg aprox.) ^{1/5}	83,00 €/kg
CHULETA DE BUEY Selección Gourmand Biok (a partir de 1 kg aprox.) ^{1/5}	106,00 €/kg
ENTRECOT DE VACA (350 g aprox.), pimientos y patatas fritas ^{1/5}	18,00 €
SOLOMILLO , pimientos de Padrón y patatas fritas o panaderas ^{1/5}	16,90 €
MUSLO DE POLLO DESHUESADO , salsa de mostaza y miel, patatas fritas ^{1/5/13}	12,90 €



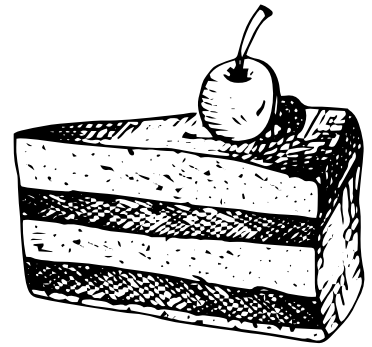
SUPLEMENTO DE SALSA

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

1,50 €

POSTRES

Queso de oveja ⁶	6,00 €
Torrija caramelizada de brioche ^{1/3/6/8}	6,00 €
Tarta al whisky ^{1/3/6}	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 €
Flan con nata y helado de vainilla ^{3/6}	6,00 €
Brownie con helado de vainilla ^{1/3/6/8}	6,00 €
Crepe de chocolate Nutella ^{1/3/6/8/12}	6,00 €
Crema catalana ^{1/3/6}	6,00 €
Pastel vasco ^{1/3/6/8/9}	6,00 €
Mousse de chocolate con caramelo salado ^{1/3/6/8}	6,00 €
Profiteroles de crema con chocolate caliente ^{1/3/6/8}	6,00 €
Cuajada con miel ⁶	6,00 €
Arroz con leche y canela ⁶	6,00 €
Tiramisú veneciano con helado de café ^{1/3/6/8}	6,00 €
Pêche Melba Helado de vainilla con melocotón y nata ^{5/6}	6,00 €
Coronel Helado de limón y vodka ^{1/5/6}	6,00 €
Sorbete de limón al cava ^{1/6}	6,00 €
Fresas con nata (en temporada) ⁶	6,00 €
Copa con 3 bolas de helado ^{6/9}	6,00 €
Copa con 2 bolas de helado ^{6/9}	5,00 €



CAFÉS ESPECIALES



CAFÉ GOURMAND ^{1/3/6} 7,50 €

Irlandés Café, whisky, nata ⁶ 6,00 €

Escocés Café, whisky, helado de vainilla ⁶ 6,00 €

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

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

Cappuccino Café, nata ^{6/9} 3,00 €

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

Carajillo Café, licor flambeado ⁶ 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 la casa (axoa y pimiento de Espelette) ^{1/3/6}

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 gambas y vinagreta de pulpo ^{2/4/7}

—

Entrecot de vaca con pimientos de Padrón y patatas fritas ⁵

Chuletillas de cordero a la parrilla con pimientos y patatas fritas ⁵

Solomillo ibérico a la pimienta ^{1/5}

Chipirones a la plancha ^{4/7}

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}

Salmón con salteado de verduras ^{4/6}

—

Postre a elegir

— 29,90€ —

VINO ⁵, PAN ¹ Y AGUA INCLUIDOS

MENÚ SUTONDO

- Ensalada de jamón de pato y piquillos ^{1/5/8}
Ensalada de bacalao y gambas ^{1/2/4/5/6/7}
Ensalada de queso de cabra ^{1/5/6/8}
Ensalada de lechuga, tomate y cebolla ⁵
Espárragos a la vinagreta ^{3/5/9}
Jamón de cerda Duroc espec. "La Maison du Jambon" ^{1/6/8}
Croquetas de jamón ibérico (6 u) ^{1/3/6}
Croquetas de bacalao ^{1/3/4/6}
Rabas de calamar ^{1/2/3/4/5/6/7}
Alcachofas con salsa fina al jamón ^{1/6}
Brick de verduras con salsa de marisco ^{1/2/3/4/5/6/7/9}
Crep relleno de marisco con salsa americana ^{1/2/3/4/5/6/7}
Vieiras rellenas de pescado y marisco ^{1/2/4/5/6/7}
Pimientos rellenos de bacalao ^{1/4/6}
Sopa de pescado ^{1/2/4/7}
Sardinas a la plancha (6 u) ^{4/5}
—
Codillo deshuesado, pimientos y patatas fritas ¹
Muslo de pollo deshuesado a la parrilla, salsa de mostaza y miel, patatas fritas ^{1/5/6/13}
Chuletillas de cordero, pimientos y patatas fritas ^{1 (+2€)}
Filete con pimientos y patatas fritas ¹
Costilla de vaca con pimientos y patatas fritas ^{1/3/5/6}
Solomillo ibérico con salsa Roquefort o pimienta ^{1/6}
Salmón con salteado de verduras ^{4/6}
Sardinas, lechuga y patatas fritas ^{4/5}
Merluza a la plancha ⁴
Atún en piperrada ^{1/4}
Chipirones **(+2€)** ^{4/7}
Bacalao en piperrada ⁴
Espagueti boloñesa ^{1/3/6}
Espagueti carbonara ^{1/3/6}

-
- Arroz con leche ⁶
Torrija caramelizada ^{1/3/6/8}
Crema catalana ^{1/3/6}
Tarta de queso ^{1/6}
Crema de yogur con mango ^{1/6/9}
Flan con nata y helado de vainilla ^{3/6}
Profiteroles ^{1/3/6/8}

- Queso de oveja ⁶
Cuajada con miel ⁶
2 Bolas de helado con nata ^{6/9}
Crepe con Nutella ^{1/3/6/8/12}
Mousse de chocolate ^{1/3/6/8}
Pastel Vasco ^{1/3/6/8/9}

— 22,50€ —

½ VINO ⁵, PAN ¹ Y AGUA INCLUIDOS



MENÚ INFANTIL



Muslo de pollo deshuesado y patatas fritas ¹

Hamburguesa y patatas fritas ¹

Jamón asado y patatas fritas ¹

Espagueti boloñesa ^{1/3/6}

Espagueti Carbonara ^{1/3/6}

—

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

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

Arroz con leche ⁶

Flan ^{3/6}

— 11,00€ —

UNA BEBIDA Y PAN¹ INCLUIDOS

VINOS ⁵

TINTO

Jarra de vino ¼ l	1,50 €
Jarra de vino ½ l	2,80 €
Vino de la casa 75 cl	Copa 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 Reserva	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	Copa 2,50 € ... 19,00 €
Campo Viejo Tempranillo	Copa 1,80 € ... 11,00 €
Campo Viejo Crianza	12,00 €
Campo Viejo Reserva	19,00 €
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	29,00 €

ROSADO



Jarra de vino ¼ l	1,50 €
Jarra de vino ½ l	2,80 €
Vino de la casa 75 cl	Copa 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 (espumoso)	12,00 €
------------------------------	---------

ITALIA

Lambrusco (espumoso)	10,50 €
Cresta Rosa	14,00 €



BLANCO



Jarra de vino ¼ l	1,50 €
Jarra de vino ½ l	2,80 €
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	31,00 €
Marqués de Cáceres	13,50 €
Azpilicueta	18,00 €
Txakoli Primo	12,00 €
Sidra	8,00 €
Cava Anna de Codorniu Brut	19,00 €
Champagne G.H. Mumm	52,50 €

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

APERITIVOS

Sangría	2,40 €
Ricard, Martini, Kir	2,40 €
Oporto, Moscatel	2,40 €
Kir Royal.....	3,00 €
Americano	5,00 €
Vermouth, Campari, ginebra	
Gin Fizz	4,50 €
Zumo de limón, ginebra	
Cuba Libre	5,00 €
Ron blanco, zumo limón, Coca-Cola	



Jarra de sangría	
VINO	8,50 €
Jarra de sangría	
CHAMPAN	14,50 €

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 €
Lefe Rubia.....	4,00 €
Lefe Negra	4,00 €

REFRESCOS

Coca-Cola (33 cl)	2,40 €
Fanta, Schweppes, Zumo de fruta	2,20 €
Sirope al agua	1,50 €
Agua Mineral (50 cl)	1,80 €
Agua Mineral (1 l)	3,50 €
Agua Mineral con gas (250 ml)	2,20 €
Agua Mineral con gas (1 l)	4,00 €

CÓCTELES

CON ALCOHOL

SUTONDO	6,50 €
Ron añejo, zumo de piña y melocotón, sirope de fresa	
SOLEIL LEVANT	6,50 €
Soho, zumo de naranja, melocotón y piña, sirope de granadina	
PIÑA COLADA	6,50 €
Ron blanco, concentrado y zumo de piña	
CARIBE	6,50 €
Zumo de piña y limón, ron	
MOJITO	6,50 €
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, gaseosa	
MOJITO FRESA	6,50 €
Ron blanco, menta, concentrado de mojito, sirope de fresa, gaseosa	

SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO	5,50 €
Zumo de melocotón y piña, sirope de granadina	
TROPICAL	5,50 €
Zumo de piña, sirope de kiwi	
BORA-BORA	5,50 €
Zumo de piña, gaseosa, sirope de granadina	
ATOMIC CAT	5,50 €
Zumo naranja, Schweppes, sirope de granadina	



LICORES



RON



Ron	3,50 €	6,00 €
Bacardi	4,50 €	6,50 €
Cacique	5,50 €	6,50 €
Havana 3 años	6,00 €	7,00 €
Havana 5 años	6,50 €	8,00 €
Havana 7 años	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 €

GINEBRA



Ginebra	3,50 €	6,00 €
Banks	6,00 €	8,00 €
Beefeater	4,50 €	6,50 €
Bombay Sapphire	5,00 €	7,00 €
Tanqueray	6,00 €	7,00 €
Bulldog	6,00 €	8,00 €
Nordés	6,50 €	8,00 €
Hendrick's	7,50 €	8,50 €

WHISKY



Whisky	3,50 €	6,00 €
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	7,00 €	8,50 €
Cardhu 12 años	7,00 €	8,50 €
Jura 10 años	9,00 €	10,00 €
Lagavulin 8 años	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 €	6,00 €
Patxaran	3,50 €	6,00 €
Licor 43	4,00 €	6,00 €
Jägermeister	4,50 €	6,00 €
Izarra	4,00 €	
Manzana / Melocotón	3,50 €	6,00 €
Hierbas	2,50 €	
Get 27	4,00 €	6,00 €
Grand Marnier	5,00 €	6,00 €
Armagnac	6,00 €	
Calvados	5,00 €	