

# SSUA

## HOT PINTXO

KALAMARES SSUA.....12€

LA CROQUETA.....2,5€ / 9€

TXIKEN POPSS .....3€ / 11€

BLACK TXIPIS.....4,5€ / 16€

KALLOS SS .....4€ / 14€

TXERRI TALOS .....4,5€ / 16€

VIEIRA PARRILLA .....5,5 / 17€

:PICANTE SUAVE :PICANTE

# SSUA

## PARA COMENZAR:

### LACROQUETA

De jamón, claro. Crujiente y cremosa. Ración de 4 unidades.....9€

### TXIKEN POPS

Alitas de pollo a baja temperatura deshuesadas con mayo de piparras de Ibarra.....12€

### FOIE MI-CUIT

Home made con manzana reineta al vermú de Irún (Vermuka).....13€

### KARPATXIO

De solomillo de vaca con semillas de mostaza y queso Idiazabal.....12€

### TXITXARRO

Marinado, con remolacha y crema fresca al cebollino.....14€

## PARA CONTINUAR:

### ZURRUKUTUNA SSUA

Nuestra versión del típico plato alavés.....14€

### ARROZ SAN TELMO

De mejillones de Iparralde.....14/8€

### VERDURITAS DE TEMPORADA

Ahumadas con huevo a baja temperatura.....12€

### VIEIRA A LA PARRILLA

Con crema de hinojo.....18€

### TORTILLA VAGA DE SIDRERÍA (TXOTX!)

Con lascas de bacalao y cebolla caramelizada.....12€

## PARA TERMINAR:

### MERLUZA SSUA

A la brasa con su pil-pil.....19€

### BLACK TXIPIS

En su tinta con arroz inflado grano a grano.....16€

### KALLOS

Con morros y chorizo.....14€

### SSOLOMILLO

A la brasa con crema de boniato especiado.....22€

### TXULETA 45€/ Kg

#### Guarniciones:

-Ensalada verde.....6€

-Pimientos asados.....8€

-Patatas.....6€

## POSTRES

### INTXAURSALTSA

Bizcocho de cerveza negra y chocolate especiado con helado de intxaurras.....7€

### YOGUR GOENAGA EN TEXTURAS

Helado, cremoso y crujiente de yogur.....7€

### PANTXINETA SSUA

Nuestra versión de este postre de origen Donostiarra.....7€

### ETXEKOPA 2.0

Chocolate blanco, mango y crumble de mantequilla.....7€

 :PICANTE SUAVE  :PICANTE

# SSUA

## HASTEKO:

### KROKETA

Urdaiazpikozkoa, bai noski! Kurruskaria eta krematsua. 4 unitate.....9€

### TXIKEN POPS

Temperatura baxuan erretako oilasko hegalkak, hezurrik gabe, Ibarako piparren maionesarekin.....12€

### FOIE MI-CUIT

Etxean egina, Irungo bermutaz (Vermuka) ondutako errege- sagarrarekin.....13€

### KARPATXIO

Behi azpizuna, ziape haziekin eta Idiazabal gaztarekin.....12€

### TXITXARRO

Marinatuta, erremolatxarekin eta tipulinadun krema freskoarekin.....14€

## JARRAITZEKO:

### ZURRUKUTUNA SSUA

Arabako ohiko platerari egin diogun bertsioa.....14€

### SAN TELMO ARROZA

Iparaldeko muskuiluekin.....14/8€

### SASOIKO BARAZKITXOAK

Keztatuak, tenperatura baxuan sukaldatutako arrautzarekin.....12€

### BIEIRA PARRILAN

Mihilu kremarekin.....18€

### SAGARDOTEGIKO TORTILLA ALPERRA (TXOTXI)

Bakailaozko laska eta karamelatutako tipularekin.....12€

## AMAITZEKO:

### SSUA LEGATZA

Txingarretan egina bere pil-pilarekin.....19€

### BLACK TXIPIS

Bere tintan, alez ale puztutako arrozarekin.....16€

### KALLOS

Mutur eta txorizoarekin.....14€

### AZPIZUNA

Txingarretan egina espeziatutako boniato kremarekin.....22€

### TXULETA 45€ / Kg

#### Osagarriak:

-Entsalada berdea.....6€

-Piper erreak.....8€

-Patatak.....6€

## POSTREAK

### INTXAURSAL TSA

Garagardo beltzazko bizkotxoaz eta txokolate espeziatuaz egindako bizkotxoa, intxaur izozkiarekin.....7€

### GOENAGA JOGURTA TESTURA DESBERDINETAN

Jogurt izozkia, krematsua eta kurruskaria.....7€

### PANTXINETA SSUA

Donostian jatorria duen postre honi egin diogun bertsioa.....7€

### ETXEKOPA 2.0

Txokolate zuria, mangoa eta gurinezko krumblea.....7€



# SSUA

## POUR COMMENCER:

### LACROQUETA

Jambon, bien sûr. Croquante et crémeuse Ration de 4 unités.....9€

### TXIKEN POPS

Ailes de poulet désossées roties à basse température avec mayonnaise aux piments de Ibarra.....12€

### FOIE GRAS MI-CUIT

Fait maison avec pomme reinette au vermouth d'Irun (Vermuka).....13€

### KARPATXIO

Filet de boeuf aux graines de moutarde et fromage Idiazabal.....12€

### TXITXARRO

Mariné, à la betterave et crème fraîche de ciboulette.....14€

## POUR CONTINUER:

### ZURRUKUTUNA SSUA

Notre version de ce plat typique alavés.....14€

### RIZ SAN TELMO

Moules d'Iparralde.....14/8€

### LÉGUMES DE SAISON

Fumés à l'oeuf à basse température.....12€

### PÉTONCLES GRILLÉS

A la crème de fenouil.....18€

### OMELETTE DE LA CIDRERIE VAGA (TXOTXI)

Avec flocons de cabillaud et oignon caramélisé.....12€

## POUR FINIR:

### MERLU SSUA

Grillé avec son pil-pil.....19€

### TXIPI NOIR

Dans son encre au grains de riz soufflés grain par grain.....16€

### TRIPES

Avec museau et chorizo.....14€

### TENDERLOIN

Grillé avec crème de patate douce.....22€

### TXULETA 45€/ Kg

#### Garnitures:

-Salade verte.....6€

-Poivrons grillés.....8€

-Pommes de terre.....6€

## DESSERTS

### NOIX SAUCE

Bière brune et génoise au chocolat épicé avec glace à l'intxaurras.....7€

### YAOURT AU GOENAGA EN TEXTURES

Crème glacée, glace au yaourt crémeuse et croquante.....7€

### PANTXINETA SSUA

Notre version de ce dessert d'origine de Donostia.....7€

### ETXEKOPA 2.0

Crumble au chocolat blanc, mangue et beurre.....7€



:ÉPICÉ DOUX



:ÉPICÉE

# SSUA

## TO BEGIN:

<b>LA CROQUETA</b> Ham, of course. Crispy and creamy. Ration of 4 units.....	9€
<b>TXIKEN POPS</b> 🍷 Chicken wings at low temperature boned with piparras Ibarra mayo.....	12€
<b>MI-CUIT FOIE GRAS</b> Home made with reinette apple and Irun style vermouth (Vermuka).....	13€
<b>KARPATXIO</b> Sirloin cow with mustard seeds and Idiazabal cheese.....	12€
<b>TXITXARRO</b> Marinated with beetroot and fresh cream with chive.....	14€

## TO CONTINUE:

<b>ZURRUKUTUNA SSUA</b> Our version of the classic dish from Araba.....	14€
<b>RICE SAN TELMO</b> Ipparalde Mussels.....	14/8€
<b>SEASONAL BABY VEGETABLES</b> Smoked with eggs cooked at low temperature.....	12€
<b>SCALLOP ON THE GRILL</b> With fennel cream.....	18€
<b>CIDER HOUSE VAGUE TORTILLA(TXOTXI)</b> With flakes of cod and onion caramelized.....	12€

## PARA TERMINAR:

<b>HAKE SSUA</b> Grilled with their pil-pil.....	19€
<b>BLACK TXIPIS</b> In their ink with puffed rice grain .....	16€
<b>KALLOS</b> 🍷🍷 With snouts and chorizo.....	14€
<b>SSOLOMILLO</b> Grilled creamy sweet spiced potato.....	22€
<b>CHOP 45€ / Kg</b> Garnish: -Green salad..... -Roast peppers..... -Potatoes.....	6€ 8€ 6€

## DESSERTS

<b>WALNUT SAUCE</b> Cake of dark beer and chocolate, spiced with walnuts ice cream .....	7€
<b>GOENAGA YOGURT IN TEXTURES</b> Ice cream, creamy and crunchy yogur.....	7€
<b>PANTXINETA SSUA</b> Our version of this dessert source Donostiarra.....	7€
<b>ETXEKOPA 2.0</b> White chocolate, mango and crumble butter.....	7€



:SOFT SPICY



:SPICY