

GRONX ZURRIOLA

GRONX Zurriola est un projet engagé dans l'éco-durabilité, où l'on peut profiter d'une proposition gastronomique basée sur la tradition basque et l'utilisation de techniques innovantes en cuisine.

L'éco-conception est présente depuis sa création, avec un engagement clair en faveur de la durabilité autour de trois axes :
Produits, Processus et Personnes

Selon les créateurs et propriétaires du projet, Ibon Leunda et Aitziber Jauregi :

« Nous misons sur une politique d'achat fondée sur les produits de saison et de proximité, en recherchant des producteurs respectueux de l'environnement.

Nous disposons de machines et de technologies innovantes offrant une faible consommation énergétique, une empreinte environnementale réduite ainsi que des processus internes visant à créer un impact social positif.

Nous nous engageons envers notre équipe, pour une restauration responsable et bien sûr envers nos clients, en offrant une expérience gastronomique dans un environnement sain. »

NOTRE IDENTITÉ

NOS FOURNISSEURS LOCAUX :

A. Goya Cárnicas (TOLOSA)
Aroa Artesanos de la Tierra (GETARIA)
Blasenea Botanika Gastronomika (ZARAUTZ)
Ekotalo Maiziam (ALKIZA)
Euskal Txerri Maskarada (LEKUNBERRI)
Huevos Euskaber (ZALDIBIA)
Katxiña Txakolina (ORIO)
Lácteos Kaiku (fermes de GIPUZKOA)
Panadería Despacho de Pan (DONOSTIA)
Pastelería Joseba Arguiñano (ZARAUTZ)
Quesos Aldanondo (IDIAZABAL)
R. Zabala Sagardoa (ADUNA)
Zabala Kafeak (TOLOSA)



POUR COMMENCER...

GILDA GRONX, avec truite arc-en-ciel de la Bidasso	4,90 €
CROQUETTES "Amona Marijo" au jambon "Maskarada" 8 pcs.	18,00 €
LANGOUSTINES ROBUCHON 6 pcs.	19,00 €
CALARMAR FRITES d'Amona Agurne	19,00 €
EKOTALOS 3 pcs. : assortiment de champignons, crevett et txistorra "Maskarada"	22,00 €
BOUCHÉES DE BRANDADE DE MORUE 8 pcs.	19,00 €

**ACCORD METS & VINS : KATXINA TXAKOLINA / ORIO ROSSEL CAVA
IDÉALS POUR OUVRIR L'APPÉTIT.**

À PARTAGER...

JAMBON "Maskarada, cochons de Lekunberri"	29,00 €
SALADE RUSSE AUX CREVETTES ET TXANGURRO	28,00 €
TARTARE DE LANGOUSTINE, amande et menthe	30,00 €
SALADE DE POULET LUMAGORRI et fromage IDIAZABAL	24,00 €
SALADE DE TOMATE avec ventrèche de thon	24,00 €
SALADE DE TOMATE avec avocat et citron vert (VEG)	22,00 €
CÈPES SAUTÉS sur parmentier de pomme de terre et œuf à 63°	26,00 €
AUBERGINE RÔTIE sur houmous de pois chiches et sauce hollandaise	24,00 €
AUBERGINE SAUTÉE AUX LÉGUMES et amandes (VEG)	24,00 €
POULPE GRILLE sur parmentier de pomme de terre	37,00 €

**ACCORD METS & VINS : FINCA RESALSO (RIBERA DEL DUERO) OU BLANCO PULPO
GODELLO OU ALBARIÑO)
PARFAITS POUR NETTOYER LE PALAIS ENTRE DIFFÉRENTES SAVEURS.**

PÂTES AND RIZ...

RIGATONIS Maskarada À LA "KARBONARA"	25,00 €
RAVIOLIS DE TXULETA premium A.GOYA	25,00 €
RISOTTO AUX CÈPES et foie gras	30,00 €
RIZ NOIR avec calamars dans leur encre et crevette	30,00 €
RIZ AUX LÉGUMES ET AUX CÈPES (VEG)	26,00 €

**UNE SÉLECTION RECHERCHANT VOLUME ET HARMONIE SANS ENLEVER DE
PROTAGONISME AUX INGRÉDIENTS PRINCIPAUX.**

DE LA MER...

LOTTE AU FOUR avec pommes de terre boulangères et sauce façon Orio (2 pers.)	65,00 €
MORUE avec pommes de terre boulangères et légumes sautés	30,00 €
CALAMARS GRILLÉS dans leur encre avec pommes de terre boulangères	30,00 €
SAUMON AU FOUR avec pommes de terre boulangères et légumes sautés	26,00 €

ACCORD METS & VINS : MUGA FERMENTADO EN BARRICA, ENATE 234, LURRETIKO OU MARTÍN CÓDAX

DES VINS BLANCS AVEC DU CORPS ET DE LA FRAÎCHEUR, PARFAITS POUR SUBLIMER LA DÉLICATESSE DES POISSONS.

DE LA TERRE...

CÔTES DE PORC cuites à basse température pendant 12 h avec frites maison et salade verte	30,00 €
MILANAISE GRONX au fromage IDIAZABAL, frites maison et salade verte	30,00 €
JOUES DE VEAU EN SAUCE avec frites maison et salade verte	30,00 €
BURGER IRATI viande d'entrecôte premium A.GOYA, fromage IRATI, oignon caramélisé et bacon Maskarada EXTRAS : œuf au plat +2,50 € / sauce hollandaise +2,50 €	18,00 €
BURGER GOURMET viande d'entrecôte premium A.GOYA, foie gras poêlé, oignon caramélisé et sauce hollandaise	24,00 €
ENTRECÔTE PREMIUM (env. 400 g) A. GOYA avec frites maison et salade verte	37,00 €
TXULETA PREMIUM DE VACHE MATURE A.GOYA avec frites maison et salade verte	76,00 €/Kg

ACCORD METS & VINS : MUGA CRIANZA, PAGO DE CARRAOVEJAS 2023, SAN ROMÁN 2023

UNE SÉLECTION AVEC DU CARACTÈRE ET DE LA PUISSANCE, IDÉALE POUR DES PLATS INTENSES.

POUR ACCOMPAGNER...

Frites maison: 10.00€ / Salade verte de ferme avec oignon: €10.00€
Légumes sautés: 16.00€ / Piments piquillo de Navarre: 16.00€

PETIT PAIN JA ARGUIÑANO / TRITICUM: 1,60€
TPAIN SANS GLUTEN TRITICUM: 4€

DESSERTS...

TIRAMISU (terminé à table)	10,00 €
CHEESECAKE AU FOUR	10,00 €
TARTE AUX POMMES RENVERSEE	10,00 €
PAIN PERDU AU FOUR avec glace vanille "Casa Eceiza" et mousse de crème pâtissière	10,00 €
BROULAND AU CHOCOLAT 72 % cacao avec glace noisette "Casa Eceiza"	10,00 €
GLACES CASA ECEIZA (2 boules) : vanille, chocolat, noisette	8,00 €
COOKIE NUTELLA AU FOUR avec glace vanille	10,00 €
SORBET À LA MANDARINE avec vodka	8,00 €

CAFÉS SPÉCIAUX...

AFFOGATO : espresso avec glace vanille	8,00 €
CAFÉ IRLANDAIS	8,50 €
CAFÉ ÉCOSSAIS	8,50 €

VINS DOUX...

MOSCATEL DE SETÚBAL	4,00 €
PX PEDRO XIMÉNEZ	5,00 €
FINO LA GUITA	3,30 €



Tous les prix incluent 10 % de TVA.