

GRONX ZURRIOLA

GRONX Zurriola es un proyecto comprometido con la eco sostenibilidad, donde poder disfrutar de una propuesta gastronómica basada en la tradición vasca con la utilización de técnicas de innovación en sus fogones.

El ecodiseño ha estado presente desde su concepción, con una apuesta clara por la sostenibilidad en los tres ejes:
Producto, Procesos y Personas

En palabras de los artífices y propietarios del proyecto Ibon Leunda y Aitziber Jauregi;

"Apostamos por una política de compra basada en el producto de temporada y cercanía, buscando productores que respetan el medioambiente.

Contamos con maquinaria y tecnología innovadora que ofrecen un bajo consumo energético, menor huella medioambiental y procesos internos para crear un impacto social positivo.

Nos comprometemos con nuestro equipo, con la restauración consciente y por supuesto, con nuestros clientes, ofreciendo una experiencia gastronómica en un ambiente saludable."

GURE NORTASUNA

NUESTROS PROVEEDORES DE CERCANÍA:

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



PARA ABRIR BOCA...

GILDA GRONX, con trucha arcoíris de Bidasoa	5,50 €
CROQUETAS “Amona Marijo” de jamón “Maskarada” 8ud.	18,90 €
LANGOSTINOS ROBUCHON 6 ud	19,90 €
TIRAS DE BEGIHAUNDI, estilo “amona Agurne”	19,90 €
EKOTALOS 3uds: surtido de hongos, de gambón y de Txistorra “maskarada”	22,90 €
BOCADITOS DE BRANDADA DE BACALAO 8 ud	19,90 €

MARIDAJE CON: KATXINA TXAKOLINA / ORIOL ROSSEL CAVA ... IDEALES PARA ABRIR EL APETITO

PARA COMPARTIR...

Jamón “Maskarada, Lekunberriko Txerriak”	30,00 €
ENSALADILLA DE GAMBAS Y TXANGURRO	29,00 €
ENSALADA TEMPLADA DE OTOÑO con fideos de arroz, cacahuètes (VEG)	24,00 €
HONGOS SALTEADOS sobre parmentier de patata y huevo a 63°	26,00 €
BERENJENA ASADA sobre hummus y salsa holandesa	24,00 €
BERENJENA ASADA CON VERDURAS y almendras (VEG)	24,00 €
PATA DE PULPO A LA PLANCHA sobre parmentier de patata	37,00 €

MARIDAJE CON: FINCA RESALSO (R. DUERO) O PULPO(ALBARIÑOS : PERFECTOS PARA LIMPIAR EL PALADAR ENTRE DIFERENTES SABORES

PASTA Y ARROCES...

RIGATONIS “RESACA” con ragu de carne y queso Idiazabal	28,00 €
RAVIOLIS DE CHULETA premium A.GOYA (4 unid)	25,00 €
RISSOTTO de hongos con foie	32,00 €
ARROZ NEGRO con Begi haundi Y GAMBON en su tinta	32,00 €
WOK TALLARINES DE ARROZ con verduras y setas (VEG Y SG)	26,00 €

MARIDAJE CON: CASTILLO DE MOJARDIN O ARNEGUI CRZA :PROPUESTA QUE BUSCA EL VOLUMEN Y LA ARMONÍA, SIN RESTAR PROTAGONISMO A LOS INGREDIENTES PRINCIPAL

DEL MAR...

RAPE al horno con patatas panaderas y salsa estilo Orio (2pax)	69,00 €
LOMO DE BACALAO con parmentier de patatas y verduras salteadas	32,00 €
MERLUZA DE ANZUELO en tempura con salsa pelayo	30,00 €
LOMO DE SALMÓN con patatas panaderas y verduras salteadas	28,00 €

MARIDAJE CON: MUGA FERMENTADO EN BARRICA, ENATE 234, LURRETIK O MARTÍN CODAX: SELECCIÓN DE BLANCOS CON CUERPO Y FRESCURA, IDEAL PARA RESALTAR LA DELICADEZA DE LOS PESCADOS

DEL CAMPO...

COSTILLA DE CERDO a baja temperatura durante 12 h con patatas fritas y ensalada de lechuga	32,00 €
CARRILLERAS DE TERNERA EN SALSA crema parmentier	30,00 €
HAMBURGUESA IRATI con patatas fritas carne de entrecote premium A.GOYA, queso IRATI, cebolla caramelizada, bacón maskarada EXTRAS: huevo frito +2,50€ / Salsa holandesa +2,50€	19,00 €
HAMBURGUESA GOURMET con patatas fritas carne de entrecote premium A.GOYA, FOIE plancha, cebolla caramelizada y salsa holandesa	25,00 €
ENTRECOTE PREMIUN (aprox 400gr) A. GOYA con patatas fritas caseras y ensalada de lechuga	38,00 €
TXULETA PREMIUN DE VACA VIEJA A.GOYA con patatas fritas caseras y ensalada de lechuga	79,00 €/Kg

**MARIDAJE CON: MUGA CRZA, PAGO DE CARRAOVEJAS 2023, SAN ROMAN 2023
UNA SELECCIÓN CON CARÁCTER Y POTENCIA; IDEALES PARA PLATOS INTENSOS.**

PARA ACOMPAÑAR...

Patatas fritas caseras: 8,00€ / Ensalada lechuga casero con cebolla: 10,00€
Pimientos de piquillo: 16,00€

BOLLO DE PAN JA ARGUIÑANO TRITICUM: 1,80€
PAN SIN GLUTEN TRITICUM: 4€

POSTRES Y ...

TIRAMISÚ (terminado en mesa)	10,00 €
TARTA DE QUESO al horno	10,00 €
TARTA DE MANZANA invertida	10,00 €
TORRIJA AL HORNO con helado de “Casa Eceiza” de vainilla y espuma de crema pastelera	10,00 €
BROULAND DE CHOCOLATE 72% cacao con helado de “Casa Eceiza” de avellana	10,00 €
HELADOS CASA ECEIZA (2uds.) de vainilla, chocolate, avellana	8,00 €
CREMA DE QUESO con frutos rojos	8,50 €
SORBETE DE MANDARINA con VODKA	8,00 €
MOUSSE DE CHOCOLATE con frutos rojos (VEG)	8,50 €

CAFÉS ESPECIALES...

IRLANDES	10,00 €
ESCOCES	10,00 €

OLOROSOS...

MOSCATEL DE SETUBAL	4,00 €
PX PEDRO XIMENEZ	5,00 €
FINO LA GUITA	3,30 €



Todos los precios incluyen 10% IVA