# 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)

GRONX
GURE NORTASUNA

# POUR COMMENCER...

| | |
|---|---|
| GILDA GRONX, avec truite arc-en-ciel de la Bidasso | 5,50 € |
| CROQUETTES “Amona Marijo” au jambon “Maskarada” 8 pcs. | 18,90 € |
| LANGOUSTINES ROBUCHON 6 pcs. | 19,90 € |
| CALARMAR FRITES d'Amona Agurne | 19,90 € |
| EKOTALOS 3 pcs. : assortiment de champignons, crevett et txistorra “Maskarada” | 22,90 € |
| BOUCHÉES DE BRANDADE DE MORUE 8 pcs. | 19,90 € |

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

# À PARTAGER...

| | |
|---|---|
| JAMBON “Maskarada, cochons de Lekunberri” | 30,00 € |
| SALADE RUSSE AUX CREVETTES ET TXANGURRO | 29,00 € |
| SALADE TIÈDE D'AUTOMNE aux nouilles de riz et cacahuètes (VEG) | 24,00 € |
| 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...

| | |
|---|---|
| RIGATONI « HANGOVER » au ragù de bœuf et fromage Idiazabal | 28,00 € |
| RAVIOLIS DE STEAK PREMIUM, A. Goya, 4 pièces | 25,00 € |
| RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES ET FOIE GRAS | 32,00 € |
| RIZ NOIR aux calamars begihaundi et gambas dans leur encre | 32,00 € |
| WOK DE NOUILLES DE RIZ aux légumes et champignons (VEG & SG) | 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.) 69,00 €

DOS DE MORUE avec parmentier de pommes de terre et légumes sautés 32,00 €

MERLU DE LIGNE EN TEMPURA avec sauce façon Pelayo 30,00 €

SAUMON AU FOUR avec pommes de terre boulangères et légumes sautés 28,00 €

**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 32,00 €

JOUES DE VEAU EN SAUCE avec parmentier de pommes de terre 30,00 €

BURGER IRATI avec frites 19,00 €
viande d'entrecôte premium A.GOYA, fromage IRATI, oignon caramélisé et bacon Maskarada
EXTRAS : œuf au plat +2,50 € / sauce hollandaise +2,50 €

BURGER GOURMET avec frites 25,00 €
viande d'entrecôte premium A.GOYA, foie gras poêlé, oignon caramélisé et sauce hollandaise

ENTRECÔTE PREMIUM (env. 400 g) A. GOYA 38,00 €
avec frites maison et salade verte

TXULETA PREMIUM DE VACHE MATURE A.GOYA 79,00 €/Kg
avec frites maison et salade verte

**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: 8,00€ / Salade verte de ferme avec oignon: €10.00€
Piments piquillo de Navarre: 16.00€

PETIT PAIN JA ARGUIÑANO / TRITICUM: 1,80€
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 € |
| CRÈME DE FROMAGE AUX FRUITS ROUGES | 8,50 € |
| SORBET À LA MANDARINE avec vodka | 8,00 € |
| MOUSSE AU CHOCOLAT AUX FRUITS ROUGES (VEG) | 8,50 € |

# CAFÉS SPÉCIAUX...

| | |
|---|---|
| CAFÉ IRLANDAIS | 10,00 € |
| CAFÉ ÉCOSSAIS | 10,00 € |

# VINS DOUX...

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

GRONX

GURE NORTASUNA

**Tous les prix incluent 10 % de TVA.**