



TX

klub

—  
MENUA

MENÚ  
—



*Ituano Brasil.*

*Piranchara.*



*Petim luaba.*

*Tabe pypc.*



*Sallema foss Salema.*



*Camariquiquacu.*



*Leo marinus.*



*Frater Hugo.*



*Galerita.*

*See mouch.*

*Synagris.*



## PINTXOAK-PINTXOS

- **Sasoiko arroza**.....4,5€  
Arroz de temporada
- **Untxi, udare eta lepape errea**.....5 €  
Conejo, pera y papada
- **Txuleta carpaccioa, pikillo eta hezur-muin**.....5 €  
Carpaccio de txuleta, piquillos y tuétano



## **TXINGARRETAN EGINDAKO PINTXOAK** PINTXOS A LA BRASA

- **Kumato tomatea, kalabaza eta ahuntz gazta**..... 4,5 €  
Tomate kumato, calabaza y queso de cabra
- **Eguneko arraina, kukulu eta bere**  
**olio errearen aliolia**..... 5,5€  
Pescado del día, cogollo y alioli de su refrito
- **Iberiar presa, endibia eta granada**.....5,5€  
Presa ibérica, endivia y granada



## ERRAZIOAK-RACIONES

- **Zebitxea, Yuca, boniato eta txoklo.....14 €**  
Ceviche, yuca, boniato y txoklo
  - **Bieirak, Txerri hankak, azalore eta X.O saltsa.....20 €**  
Vieiras, manitas, coliflor y salsa X.O.
  - **Txuleta carpaccioa, pikillo eta hezur-muin.....16 €**  
Carpaccio de txuleta, piquillos y tuétano
  - **Arraultza kurruskariak odolkia  
eta ozpinetakoak.....8 / 16 €**  
Huevos crujientes, morcilla y encurtidos
  - **Sasoiko arroza.....14 €**  
Arroz de temporada
  - **Untxi, udare eta lepape errea.....14 €**  
Conejo, pera y papada
- 

## TXINGARRETAN EGINDAKO ERRAZIOAK

### RACIONES A LA BRASA

- **Kumato tomatea, kalabaza eta ahuntz gazta.....9 €**  
Tomate kumato, calabaza y queso de cabra
- **Eguneko arraina, kukulu eta bere olio errearen aliolia.....16 €**  
Pescado del día, cogollo y alioli de su refrito
- **Iberiar presa, endibia eta granada.....17 €**  
Presa ibérica, endivia y granada
- **Txitxarro, erremolatxa eta perretxikoak.....13 €**  
Txitxarro, remolacha y setas

---

### GOXOAK-POSTRES

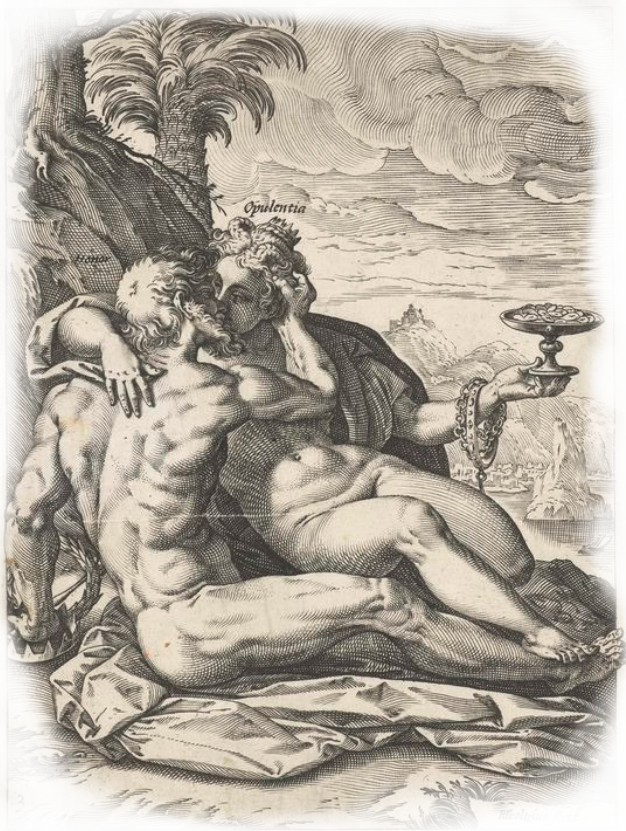
---

- **Sagardotegi postrea (Txotx).....5 €**  
Postre de sidrería (Txotx)
- **\*Sagar pastela.....5 €**  
\*Pastel de manzana
- **Txokolate, laranja sangina eta oliba olioia.....5 €**  
Txokolate, naranja sanguina y aceite de oliva

**\*Sagar pastelak labeko 9 minutu behar ditu, aldez aurretik eska ezazu mesedez.**

\*El pastel de manzana requiere 9 minutos de horneado, pedir con antelación por favor.

---



ARDOAK  
VINOS



## d.o. Getaria

---

TXOMIN

ETXANIZ EUGENIA.....4 / 20 €

*T./C.Hondarribi zuri, Hondarribi beltza*

Con burbuja fina, fresco, estructurado  
y con un final persistente

## d.o. Cava

---

PEÑALBA LÓPEZ- FINCA

TORREMILANOS.....4 / 20€

**Brut Nature**

*Macabeo, Chardonnay*

Equilibrado,refrescante, con una  
burbuja cremosa.

RIMARTS RESERVA ESPECIAL.....28€

**Brut Nature**

*Chardonnay*

Burbuja fina y untuosa, dinámico en  
boca, con una persistencia final muy  
agradable

## a.o.c. Champagne

---

BARON FUENTÉ.....40 €

**Brut**

*Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot noir*

Equilibrado, sutil y untuoso

ANDRÉ CLOUET .....70 €

**Grande Reserve Grand Cru**

*Pinot Noir*

Afrutado, con burbuja integrada,  
perfecto para acompañar  
elaboraciones gastronómicas variadas



# TXURIAK-BLANCOS



## d.o. Getaria

---

TXOMIN ETXANIZ.....2 / 15 €

*T./C.Hondarribi zuri, Hondarribi beltza*

Con intensidad aromática, y un paladar afrutado y mineral

TXOMIN ETXANIZ TX.....2,5 / 17,5 €

*T./C.Hondarribi zuri, Hondarribi beltza*

Paladar afrutado , mineral y elegante

## d.o. Rioja

---

LÍAS FINAS.....36 €

*Viura*

*100% VIURA*

Complejo, untuoso, con una acidez integrada y buena persistencia en boca

## d.o. Ríax Baixas

---

GRANBAZÁN,  
ETIQUETA VERDE.....21 €

*Albariño*

Dinámico, con un final seco y un postgusto mineral muy agradable

MAR DE FRADES, FINCA  
VALIÑAS.....27 €

*Albariño*

Aromático, con recuerdos a fruta blanca y un toque cítrico fino y elegante

## d.o. Somontano

---

ENATE.....2,5 / 17,5 €

*Chardonnay*

Sutil, estructurado de paso limpio y fresco

## d.o. Penedés

---

FLORAL 2016.....23 €

*Macabeo y malvasía de Sitges*

Aromático, con una frescura dada por su acidez que otorga dinamismo y untuosidad

## **d.o. Rueda**

---

MAJUELO DEL CHIVITERO.....**44 €**

### **Verdejo**

Fresco, con una acidez integrada y recuerdos especiados y afrutados en boca

## **d.o. Tierra de Castilla y León:**

---

QUINTA DEL OBISPO.....**3 / 21€**

### **Gewüztraminer**

Vino amable y amplio con una acidez muy bien integrada con sus notas dulces

## **d.o. Bierzo:**

---

PALACIO DE CANEDO.....**30€**

### **Godello**

Entrada amplia, muy afutado, con acidez integrada y un final profundo y persistente

## **INTERNACIONALES**

---

DR. LOOSEN GRAY SLATE

ABOCADO

(ALEMANIA, MOSELA).....**3´8 / 28 €**

### **Riesling**

Elaborado en la prestigiosa bodega alemana Dr. Loosen, dinámico, con una armonía perfecta entre recuerdos dulces y acidez integrada

SCHLOSS LIESER

KABINETT.....**48 €**

### **Riesling**

Sabroso, con una acidez marcada y ligeramente dulce

ARNDORF KAPTAL GRÜNER

VETLINER, (AUSTRIA,

KAMPTAL).....**38 €**

### **Grüner Vertliner**

Amplio, mineral, con una acidez marcada e integrada

# GORRIAK - ROSADOS



## **d.o. Navarra**

---

CHIVITE GRAN FEUDO.....1 / 10 €

*Garnacha y Tempranillo*

Delicado, amplio y goloso

## **d.o. Rioja**

---

CONDE DE VALDEMAR

ROSÉ.....1 / 10 €

*Garnacha y Viura*

Delicado, sutil, con una acidez moderada en boca.

## **d.o. Castilla y León**

---

TOMBÚ.....21 €

*Prieto picudo*

Jugoso, untuoso y fresco con un final persistente y pronunciado



## **d.o. Rioja**

---

RAMÓN BILBAO  
CRIANZA.....2,5 / 17,5 €

**Tempranillo**

Elegante, equilibrado, con un tanino redondeado por la barrica y una acidez bien integrada

BAI GORRI CRIANZA.....3 / 21 €

**Tempranillo y Garnacha**

Elegante, estructurado, con un tanino sedoso

CORRIENTE.....27 €

**Tempranillo, Garnacha y Graciano-**

Fresco, jugoso, y con una agradable persistencia final

R.RAMIREZ DE GANUZA.....36 €

**Tempranillo, Garnacha, Viura y Malvasía**

Entrada amable, amplio, con recuerdos afrutados de frutos rojos y grosellas

## **d.o. Ribera del Duero**

---

EREMUS ROBLE ecológico.....3 / 21€

**Tempranillo**

Intenso, frutal y carnoso

CEPA GAVILÁN CRIANZA.....26 €

**Tinta Fina**

Un vino amplio y completo que combina, mineralidad, con recuerdos balsámicos y afrutados, y un tanino redondeado

## **d.o. Ribeira sacra**

---

GUÍMARO FINCA MEIXEMAN.....28 €

**Mencía, Caiño, Sousón, Merenzao, Brancellao, Garnacha, Mouratón, Negreda**

Alta carga de frutos rojos y negros sobre un fondo mineral

XABRE.....35 €

**Mencía, Sousón, Mouratón y Garnacha**

Delicado, dinámico y con matices vegetales

### **d.o. Mallorca (binissalem):**

---

CA N VERDURA.....32 €

*Montenegro, Merlot, Monastrell y Callet*

Afrutado, fresco y dinámico

### **d.o. Toro**

---

ALMIREZ.....30 €

*Tinta de Toro*

Afrutado, con un tanito redondo y dinámico en boca

### **d.o. Madrid**

---

EL MARCIANO.....35 €

*Garnacha*

Vino natural (vinificación natural, no contiene sulfitos), estructurado y jugoso

### **d.o. Priorat**

---

LES CRESTES.....42 €

*Garnacha, Cariñena y Syrah*

Joven, sabroso y expresivo

## **INTERNACIONALES**

---

### **Argentina Mendoza**

---

LOTE 44.....3'8 / 26 €

*Malbec*

Amplio, contundente, con un marcado gusto a fruta madura

### **Chile; Colchagua**

---

CARMENÉRE RESERVA.....32 €

*Carmenére*

Intenso, de tanino redondeado y recuerdos a chocolate y grosella

### **EE.UU; California**

---

MC MANIS PETIT SIRAH.....40 €

*Petit sirah*

Largo, jugoso, con notas especiadas a vainilla y canela

## Borgoña

---

ROUGE LES CHARMES  
DE DAIX.....63 €

*Pinot noir*

Suave, elegante y de persistencia final amplia

## a.o.c. Médoc-Burdeos

---

CHÂTEAU BÉGADAN, CRU  
BOURGEOIS, MEDOC.....49 €

*Merlot y Cabernet*

Dinámico, opulento y con persistencia final amplia

## Ródano

---

CROZES HERMITAGE LES  
PIERRELES.....49 €

*Syrah*

Suave, sedoso y equilibrado

SAGARDOAK - SIDRAS



BEREZIARTUA.....1 / 6 €

*Astigarraga*

Buena acidez, recuerdos a futas blancas con un paso dinámico en boca

ZABALA.....1 / 6 €

*Aduna*

Refrescante, viva y de una acidez dinámica en boca

**d.o. Guetariako txakolina**

---

UYDI.....3 / 15€  
*T./C.Hodarribi zuri, Hodarribi beltza*

**d.o. Jerez**

---

PX HIDALGO.....3 / 15 €  
*Pedro Ximenez*

JUAN PIÑERO CREAM.....53 €  
*Pedro Ximenez y Moscatel*

**d.o.Castilla y León**

---

LA COSA.....5 / 34 €  
*Moscatel*

**Porto**

---

ANDRESSEN 10 YEARS.....6 / 42 €  
*Moscatel*

**Gipuzkoa**

---

MALUS MAMA.....66 €  
*Sidra de hielo gipuzkoana-*  
Armonía magistral entre un dulzor con  
recuerdos acompotados de manzana y  
una acidez dinámica

**GASTROLEKU, DONOSTIAKO ALDE ZAHARREAN  
JAIOTAKO GASTRONOMI, EMPRESARIAL ETA  
OSTELERITZA TALDE BAT DA**

---

GASTROLEKU ES UN GRUPO HOSTELERO,  
GASTRONÓMICO Y EMPRESARIAL NACIDO EN LA  
PARTE VIEJA DONOSTIARRA



gastroleku

[gastroleku.com](http://gastroleku.com)

---



**klub**

---

[txalupagastroleku.com](http://txalupagastroleku.com)