

Martindegi Auzoa, 13
20120 Hernani, Gipuzkoa



943 331 572



656 735 427



www.sansonategi.com



info@sansonategi.com



www.facebook.com/Sansonategi



SANSONATEGI MENUA

MENÚ SANSONATEGI

Lehen platera Primer plato

Hegaluze mendrezka eta etxeko piper erreen entsalada
Ensalada de ventresca de bonito y pimientos asados en casa

Arrain zopa betiko erara
Sopa de pescado al estilo tradicional

Arroz beltza txipiroiak eta etxeko ali-oliarekin
Arroz negro con chipirón y ali-oli casero

Nafarroako babarrun berri erregosiak, txorizo eta Ibarako piperrekin
Pochas de Navarra estofadas con chorizo y guindillas de Ibarra

Kroketak eta txipiroi eraztunak
Croquetas y calamares caseros

Bigarren platera Segundo plato

Urraburua labean, patatak eta ganba baratxuri-olioarekin
Dorada al horno con panaderas y refrito de gambas

Bakailaoa tomatearekin eta etxean erretako piperrekin
Bacalao con tomate y pimientos asados caseros

Izokin papillotea labean barazkitxoekin
Papillote de salmón al horno con verduritas

Iberiar txerri matrail gisatuak, ardo beltzaren saltsan patata eta azenario frijituekin
Carrillera de cerdo ibérica guisada al vino tinto con patatas y zanahorias fritas

Entrekota egur-ikatzetan patatak eta etxeko piper erreekin
Entrecot a la parrilla con patatas fritas y pimientos asados caseros

Postrea Postre

Arroz-esnea
Arroz con leche

Gazta budina karamelo saltsarekin
Pudin de queso con salsa de caramelo

Arrautza flana esne-gainarekin
Flan de huevo con nata

Kremaz barrubetetako hostorea bainila izozkiarekin
Hojaldre de crema pastelera y helado de vainilla

Limo sorbetea kabara
Sorbete de limón al cava

25€

≈10 BEZ barne
10% de IVA incluido

DASTATZE MENUA MENÚ DEGUSTACIÓN

Foie laxka eta intxaur entsalada ezti ozpin-olioarekin
Ensalada de lascas de foie y nueces con aliño de miel

Tuterako orburuak iberiar urdaiazpikoarekin betiko erara
Alcachofas de Tudela con jamón Ibérico al estilo tradicional

Bertako onddoen arroz krematsua arrautza gorringoarekin
Arroz cremoso con hongos del País y yema de huevo

Amuko legatza porruz barrubeteta itsaski saltsarekin
Merluza de anzuelo rellena de puerro con salsa de marisco

Mandarina sorbetea Getariako txakolin erara
Sorbete de mandarina al txakoli de Getaria

Txerri hanka gisatuak saltsan, fruitu lehorrekin
Manitas de cerdo guisadas en salsa con frutos secos

Betiko ogi-torrada bainila izozkiarekin
Torrija al estilo tradicional con helado de vainilla

46€

~10 BEZ barne
10% de IVA incluido

KARTA CARTA

Haragiak Carnes

Ahate magreta egur-ikatzetan patata eta aran lehor saltsarekin Magret de pato a la parrila con salsa de ciruela pasa y patatas	16 €
Idi-isats eta patata xaflatua haragi saltsarekin Laminado de rabo de buey y patatas con jugo de carne	17,50 €
Txerri hanka gisatuak saltsan, fruitu lehorrekin Manitas de cerdo guisadas en salsa con frutos secos	17,50 €
Entrekota egur-ikatzetan patata eta etxeko piper erreekin Entrecot a la parrila con patatas y pimientos asados en casa	15,50 €
Idi txuleta egur-ikatzetan Chuletón de buey a la parrilla	40 € / Kg.

Patata frijituak Patatas fritas	3,50 €
Entsalada Ensalada	3,50 €
Etxeko piper erreak Pimientos asados en casa	5,50 €

KARTA CARTA

Arrainak *Pescados*

Itsasapoa sagardo saltsarekin, patatak eta cassé tomatearekin <i>Rape con salsa de sidra con panaderas y tomate cassé</i>	20,50 €
Amuko legatza porruz barrubeteta itsaski saltsarekin <i>Merluza de anzuelo rellena de puerro con salsa de marisco</i>	18,50 €
Amuko legatza saltsa berdean muskilekin <i>Merluza de anzuelo en salsa verde con almejas</i>	18,50 €
Itsasapoa egur-ikatzetan, patatak eta baratxuri-olioarekin (2pax) <i>Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional (2pax)</i>	41 €
Amuko legatz kokotea egur-ikatzetan, patatak eta baratxuri-olioarekin (2 pax) <i>Cogote de merluza de anzuelo a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional (2 pax)</i>	35 €
Otarraixkak whiskyarekin labean eginak <i>Langostinos flambeados con Whisky al horno</i>	19,50 €
Itsas-erreboiloa egur-ikatzetan baratxuri-olioarekin (2pax) <i>Rodaballo salvaje a la parrilla con refrito de ajos (2pax)</i>	48,50 €

KARTA CARTA

Hasierakoak Entrantes

Iberiar ezkur urdaiazpikoa J.I Guijuelo Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo	16,50 €
Etxean eginiko foie Pedro Ximenez saltsarekin Foie tradicional casero con reducción de Pedro Ximenez	17,50 €
Ahate entsalada, cassé tomatea, tipula goxatua eta almendra xaflekin Ensalada de pato, tomate cassé, cebolla caramelizada y láminas de almendras	13 €
Bakailao entsalada bere brandada eta etxeko piper erreekin Ensalada de bacalao con su brandada y pimientos asados caseros	13 €
Foie laxka eta intxaur entsalada ezti ozpin-olioarekin Ensalada de lascas de foie y nueces con aliño de miel	13 €
Etxeko frijitu aukera (urdaiazpiko kroketa, onddoena, bakailaoarena, txipiroiana, milanesa eta txipiroi eraztunak) Fritos variados caseros (croqueta de jamón, de hongo, de bacalao, de chipirón, milanesa y calamares)	13 €
Porruez barrubetetako hostorea bere saltsarekin Hojaldre relleno de puerro con su salsa	13 €
Tuterako orburuak iberiar urdaiazpikoarekin betiko erara Alcachofas de tudela frescas con jamón Ibérico al estilo tradicional	13,50 €
Bertako onddo nahaskia, etxeko ogi-xigortuarekin Revuelto de hongo del país con tostadita casera	12 €
Bertako onddoen arroz krematsua, arrautza gorringoarekin Arroz cremoso con hongos del país y yema de huevo	15,50 €
Huelbako ganbak plantxan Gamba de Huelva a la plancha	17,50 €

KARTA CARTA

Azkenburukoak *Postres*

Gazta budina intxaur izozkiarekin <i>Pudin de queso con helado de nueces</i>	6,50 €
Betiko ogi-torrada bainila izozkiarekin <i>Torrija al estilo tradicional con helado de vainilla</i>	6,50 €
Sansonategi kopa <i>Copa sansonategi</i>	9 €
Petit-choux-ak kremaz beteta txokolate eta natazko izozkiarekin <i>Petit choux rellenos de crema con chocolate y helado de nata</i>	6,50 €
Izozki aukera <i>Surtido de helados</i>	6,50 €
Txokolatezko brownia mandarina sorbetearekin <i>Brownie de chocolate con sorbete de mandarina</i>	6,50 €
Limoi sorbetea kaba erara <i>Sorbete de limon al cava</i>	6,50 €
Mandarina sorbetea Getariako Txakolin erara <i>Sorbete mandarina al txakoli de Guetaria</i>	6,50 €

HAUR MENUA

MENÚ INFANTIL

Arroza tomatearekin Arroz con tomate	3,50 €
Kroketak Croquetas	5,50 €
Oilasko paparra patata frijituekin Pechuga de pollo con patatas fritas	5,50 €
Errusiar xerra papata frijituekin Filete ruso con patatas fritas	6,50 €
Arraultza frijitua (gehigarria) Huevo frito (suplemento)	1,50 €
Bakailaoa tomatearekin Bacalao con tomate	7,50 €
Izozkia Helado	1,50 €

%10 BEZ barne
10% de IVA incluído

ARDO ZURI
VINO BLANCO

ARDO KARTA
CARTA DE VINOS

RUFINO 6,50 €
Sagardoa

DO. GETARIAKO TXAKOLINA

LAU TEILATU 13,50 €
Hondarribi-zuri

HIRUZTA 16,50 €
Hondarribi-zuri + Gros manseng

DO. CAVA

RAVENTOS I BLANC L'HEREU 20 €
Macabeo, Xarel·lo, Parellada

JUVE & CAMPS 23 €
Reserva de la familia

AOC. CHAMPAGNE

HENRY ABELE Brut 28 €
Pinot noir + Pinot menier + Chard

DO. RUEDA

SEÑORIO REAL 11 €
Verdejo + Viura

CUATRO RAYAS 13,50 €
Verdejo

MARQUES de RISCAL 16,50 €
Sauvignon blanc

DO. RIAS BAIXAS

MARTIN CODAX* 16,50 €
Albariño

DO. NAVARRA

ZORZAL 13,5 €
Chardonnay

VIN de ALSACIA

HENRI WEBER 16.50 €
Gewurztraminer

DO. CARIÑENA

LA SASTRERIA 13,5 €
Garnacha blanca + Chard

≈10 BEZ barne
10% de IVA incluído

ARDO GORRI
VINO ROSADO

ARDO KARTA
CARTA DE VINOS

DO. NAVARRA

INURRIETA MEDIODIA Garnacha	13,5 €
--------------------------------	--------

DOCa. RIOJA

REVIJARES Clarete	11 €
----------------------	------

VIN du GAIA - Portugal

MATEUS Rdo, de aguja	13 €
-------------------------	------

IGT. LAMBRUSCO - Italia

LAURA ROMAGNELI Lambrusco	11 €
------------------------------	------

...ARDO GEHIAGO DAGO
...HAY MÁS VINOS

	Copa	Botella
NY HOOD Moscatto de Valencia	1,5 €	11 €
PX DON PABLO Pedro Ximenez	2 €	15,50 €
MOSCATEL OCHOA Moscatel de Navarra	2 €	11 €

×10 BEZ barne
10% de IVA incluído

ARDO BELTZA
VINO TINTO

ARDO KARTA
CARTA DE VINOS

DOCa. RIOJA

MONTE CIEGO cza. tempranillo	13 €
CUNE cza.* tempra + Mazuelo + Grac	13,50 €
LAN cza.* Tempranillo	16,50 €
AZPILICUETA cza. Tempra + Mazuelo + Grac	16,50 €
VIÑA POMAL cza.* Tempranillo	16,50 €
HACIENDA L. de HARO Tempra + Grac + Gran	16,50 €

DO. RIBERA del DUERO

VALTRAVIESO roble.* Tempranillo	16,50 €
CARMELO RODERO Tempra + Cabernet	22 €

DO. SOMONTANO

ENATE cza.* Cabernet + Merlot	16,50 €
----------------------------------	---------

DO. NAVARRA

LA SASTRERIA roble Garnacha	13,50 €
INURRIETA 400 Cabernet + Merlot	16,50 €

DO. JUMILLA

MACHO MAN Monastrell	19 €
-------------------------	------

DO. UTIEL-REQUENA

PASION Bobal	16,50 €
-----------------	---------

DO. MENTRIDA

SE TE VA LA PINZA	13,5 €
-------------------	--------

DO. TORO

PICARO Tinta de Toro	16,50 €
-------------------------	---------

SANSONATEGI
jatetxea

ARDO KARTA
CARTA DE VINOS



3. MENUA

MENÚ N°3

Ensalada templada de bacalao con su
brandada y pimientos asados en casa

Hojaldre relleno de puerro con su salsa

Merluza de anzuelo al horno con panaderas
y refrito tradicional de ajo

Entrecot a la parrilla con patatas

Degustación de postres

Bebida, café e IVA incluido

40 €

~10 BEZ barne
10% de IVA incluido

4. MENUA

MENÚ N°4

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Crepê relleno de verduritas de temporada con salsa de pimiento

Arroz cremoso con hongos del País

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Entrecot a la parrilla con patatas y pimientos asados en casa

Bebida, café e IVA incluído

43,50 €

%10 BEZ barne
10% de IVA incluído

5. MENUA MENÚ N°5

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Ensalada de bacalao y su brandada con pimientos asados caseros

Hojaldre de puerros y su salsa

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rape a la parrilla con panaderas y refrito de ajos tradicional

Solomillo con pimientos asados en casa

Bebida, café e IVA incluido

51,50 €

%10 BEZ barne
10% de IVA incluido

6. MENUA MENÚ N°6

Jamón Ibérico de Bellota D.O Guijuelo

Foie casero con reducción de Pedro Ximenez

Ensalada templada de pato, cassé de tomate y cebolla caramelizada

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de tomate casera

Langostinos flambeados con Whisky al horno

Rodaballo a la parrilla con refrito de ajos y dados de tomate

Sorbete de mandarina al txakoli de Getaria

Solomillo con panaderas y salteado de hongos

Bebida, café e IVA incluído

59.50 €

%10 BEZ barne
10% de IVA incluído

2. MENUA MENÚ N°2

Ensalada de pato, tomate cassé y láminas de almendra

Arroz negro con chipirón

Dorada al horno con refrito de gambas

Carrillera de ibérico al vino tinto con patatas y zanahorias

Hojaldre relleno de crema con helado de vainilla

Bebidas, café e IVA incluído

31 €

*%10 BEZ barne
10% de IVA incluído*

1. MENUA MENÚ N°1

Ensalada de ventresca de bonito y pimiento asado en casa

Hojaldre relleno de puerro con su salsa

Pato confitado con patatas panadera y salsa de roquefort

Pudin de queso con salsa de caramelo

Bebidas, café e IVA incluido

27,50 €

*%10 BEZ barne
10% de IVA incluido*