

# SUTONDO

PARRILLA

©  [ventabiok.com](https://www.ventabiok.com)

#### ALLERGÈNES

1. Gluten 2. Crustacés 3. Oeuf 4. Poisson 5. Dioxyde de soufre et sulfites 6. Lait 7. Mollusques  
8. Fruits à coque 9. Soja 10. Sésame 11. Céleri 12. Carachides 13. Moutarde

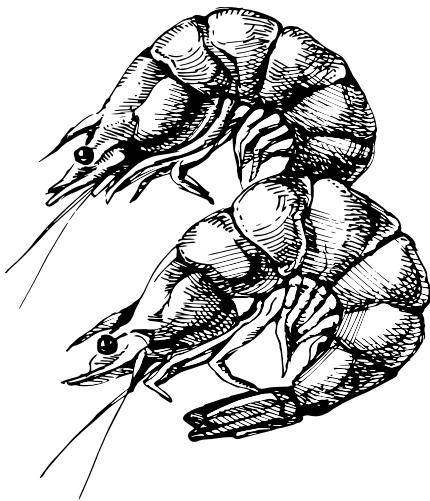
# TAPAS

½ Portion <b>Jambon ibérique</b> <sup>5/6</sup> .....	11,00 €
½ Portion <b>Jambon de truie Duroc</b> <sup>5/6</sup> .....	8,00 €
"spéc. La Maison du Jambon"	
½ Portion <b>Cecina de León</b> <sup>5/6</sup> .....	9,00 €
½ Portion Charcuterie <b>ibérique</b> <sup>5/6</sup> .....	9,00 €
Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon	
<b>Anchois</b> de Santoña 00 con A.O.V. <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> ...	16,00 €
Rabas de <b>calamars</b> <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	7,50 €
Beignets de <b>calamars</b> <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	6,50 €
<b>Chipirons à la Andalouse</b> et aioli <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> ...	10,00 €
Portion de <b>cèpes frais</b> .....	9,50 €
½ Portion de <b>cèpes frais</b> .....	5,50 €
Portion de frites <sup>5</sup> .....	3,50 €

## CROQUETTES GOURMAND

<b>Jambon ibérique</b> (8 u) <sup>1/3/5/6</sup> .....	8,50 €
<b>Côte de buey</b> (8 u) <sup>1/3/5/6</sup> .....	8,50 €
<b>Chipirons à l'encre</b> (8 u) <sup>1/3/4/5/6/7</sup> .....	8,50 €
<b>Cèpes et truffe noire</b> (8 u) <sup>1/3/5/6</sup> .....	8,50 €

## HORS-D'OEUVRE

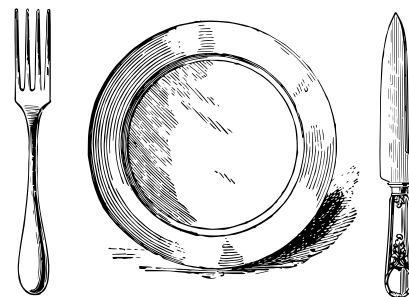


<b>Jambon de truie</b> Duroc "Spéc. La Maison du Jambon" <sup>5/6</sup> .....	14,00 €
<b>Jambon ibérique</b> <sup>5/6</sup> .....	20,00 €
<b>Cecina de León</b> <sup>5/6</sup> .....	16,00 €
Charcuterie <b>ibérique</b> Lomo, chorizo, boeuf séché, jambon <sup>5/6</sup> .....	16,00 €
Foie gras mi-cuit <b>Sutondo</b> <sup>1/5/6/8</sup> .....	16,50 €
<b>Aspergues</b> en vinaigrette .....	9,00 €
Salade <b>composée</b> <sup>3/4/5</sup> .....	8,50 €
Laitue, tomate, oignon, asperge, thon, maïs et olives	
Salade de <b>fromage de chèvre</b> , miel et thym <sup>1/5/6/8</sup> .....	10,00 €
Salade de <b>jambon de magret de canard</b> et piquillos <sup>1/5</sup> .....	12,00 €
Salade de <b>morue y crevettes</b> <sup>1/2/4/5/6/7</sup> .....	12,50 €
Salade de <b>gambas et avocat</b> <sup>1/2/13</sup> .....	12,50 €
Salade de <b>gésiers</b> et jambon de magret de canard <sup>1/5/6</sup> .....	12,50 €
<b>Brick de légumes</b> avec la crème de crevettes <sup>1/2/3/4/5/6/7/9</sup> .....	8,00 €
<b>Coquilles St Jacques</b> gratinées aux poissons et fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup> .....	9,50 €
<b>Poivrons farcis</b> de morue <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	10,00 €
<b>Crevettes</b> de Huelva à la plancha <sup>2</sup> .....	11,50 €
Omelette aux <b>cèpes frais</b> <sup>1/3</sup> .....	9,50 €
<b>Soupe de poissons</b> Donostiarra <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> .....	8,50 €

## PARRILLA

<b>GAMBAS</b> (6 u) <sup>2</sup> .....	16,50 €
<b>LÉGUMES DE SAISON</b> .....	12,00 €

## ASIETTES COMBINÉES



- №1 **Faux-filet, sauce au Roquefort**, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> ..... 13,50 €
- №2 **Côtelettes d'agneau**, croquettes, piquillos, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> ..... 13,50 €
- №3 **Jambon braisé**, poivrons, croquettes, salade et frites <sup>1/3/5/6</sup> ..... 10,00 €
- №4 **Filet mignon ibérique** sauce poivre, croquettes, salade et frites <sup>1/3</sup> ..... 11,00 €
- №5 **Merlu**, rabas, gambas et salade <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup> ..... 14,00 €

## PAËLLA SPÉCIAL

(pour 2 pers. / 30 minutes)

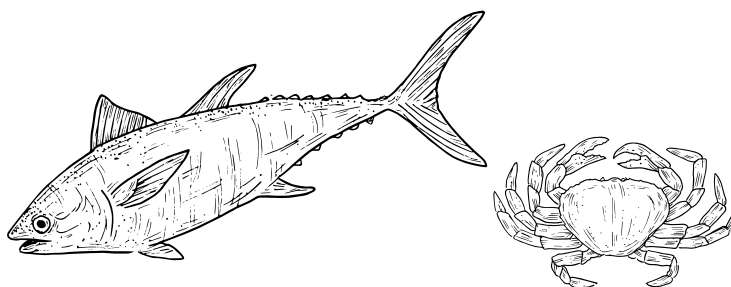


**AUX FRUITS DE MER** <sup>2/4/5/7</sup> ..... 35,00 €  
 Chipirons, gambas, langoustines et moules

**MONTAGNEUSE** <sup>5</sup> ..... 35,00 €  
 Coustons, filet mignon ibérique et cèpes

## POISSONS

- Chipirons à la plancha** <sup>2/4/5/7</sup> ..... 11,50 €
- Lotte au four** et sa sauce à l'ail avec palourdes <sup>2/4/5/7</sup> 14,00 €
- Morue** avec piperade <sup>2/4/5/7</sup> ..... 10,00 €
- Morue** au pil-pil <sup>2/4/5/7</sup> ..... 14,00 €
- Merlu** à la plancha avec légumes <sup>2/4/5/7</sup> ..... 12,00 €
- Merlu** avec la crème de crabe <sup>1/2/4/5/7/9</sup> ..... 13,50 €
- Merlu** avec la crème de cèpes <sup>1/2/3/4/5/6/7/9</sup> ..... 13,50 €
- Crabe** à la Donostiarra <sup>1/2/3/4/5/6/7/9</sup> ..... 14,00 €



## PARRILLA

- LOTTE AU FOUR ET SA SAUCE À L'AIL AVEC PALOURDES** (pour 2 pers.) <sup>2/4/5/7</sup> ..... 24,00 €
- QUEUE DE MERLU** (pour 2 pers.) <sup>2/4/5/7</sup> ..... 24,00 €
- CARRÉ DE MORUE** avec cèpes <sup>2/4/5/7/9</sup> ..... 14,00 €
- SOLE** <sup>1/2/4/5/6/7</sup> ..... 14,00 €
- SOLE** (pour 2 pers.) <sup>1/2/4/5/7</sup> ..... 28,00 €

## VIANDES

<b>Côtelettes d'agneau</b> , poivrons et frites <sup>5</sup> .....	12,50 €
<b>Faux-filet</b> , sauce Roquefort, piquillos et frites <sup>1/5/6</sup> .....	12,50 €
<b>Agneau rôti</b> au four, salade et pommes de terre au four <sup>5</sup> .....	15,50 €
<b>Cochon de lait</b> au four, salade et pommes de terre au four <sup>5</sup> .....	16,50 €
<b>Filet mignon ibérique</b> , sauce Roquefort ou poivre et frites <sup>1/5/6</sup> .....	10,00 €
<b>Joues de porc</b> au vin rouge et frites <sup>1/5</sup> .....	12,00 €
<b>Jarret de porc</b> désossé, poivrons et frites <sup>1/5/6</sup> .....	12,00 €
<b>Salmis de palombe</b> (en saison) <sup>1/5</sup> .....	14,00 €
Portion de <b>cèpes frais</b> .....	9,50 €
½ Portion de <b>cèpes frais</b> .....	5,50 €



## PARRILLA

<b>CÔTE DE BOEUF PREMIUM</b> (à partir de 650 g environ) <sup>5</sup> .....	44,00 €/kg
<b>CÔTE DE BOEUF RUBIA GALLEGA</b> (à partir de 1 kg environ) <sup>5</sup> .....	76,00 €/kg
<b>CÔTE DE BUEY</b> Sélection Gourmand chez Biok (à partir de 1 kg environ) <sup>5</sup> .....	92,00 €/kg
<b>ENTRECÔTE DE BOEUF</b> (350 g aprox.), poivrons et frites <sup>5</sup> .....	18,00 €
<b>TOURNEDOS DE BOEUF VIEILLE</b> <sup>5</sup> .....	19,00 €
<b>TENDRON DE BUEY</b> , poivrons et frites <sup>5</sup> .....	18,00 €

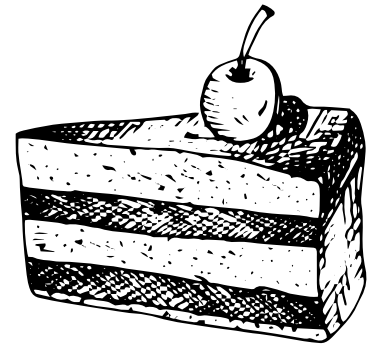


### SUPPLÉMENT DE SAUCE

Roquefort - Poivre <sup>1/5/6</sup>

1,50 €

# DESSERTS



Pain perdu caramélisé <b>de brioche</b> <sup>1/3/6/9</sup> .....	5,00 €
Tarte <b>whisky glacée</b> <sup>1/3/5/6/9</sup> .....	5,50 €
<b>Gâteau au fromage</b> et fruits rouges <sup>1/5/6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Crème de yaourt</b> avec coulis de mangue <sup>1/6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Feuilleté</b> de crème et chantilly avec glace vanille <sup>1/3/5/6/8/9</sup> .....	5,00 €
<b>Flan avec chantilly</b> et glace vanille <sup>1/3/6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Brownie</b> avec glace vanille <sup>1/3/5/6/9</sup> .....	5,00 €
Crêpe au <b>chocolat</b> Nutella <sup>1/3/5/6/8/9/12</sup> .....	5,00 €
<b>Crème catalane</b> <sup>1/3/6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Profiteroles</b> à la crème avec chocolat chaud <sup>1/3/6/8/9</sup> .....	5,00 €
<b>Lait caillé</b> avec miel <sup>5/6</sup> .....	5,00 €
<b>Riz au lait</b> et cannelle <sup>6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Tiramisu vénitien</b> avec glace au café <sup>1/3/5/6/8/9</sup> .....	5,00 €
<b>Pêche Melba</b> glace vanille avec pêche et chantilly <sup>1/5/6/9</sup> .....	5,00 €
<b>Colonel</b> Glace au citron et vodka <sup>1/6</sup> .....	5,00 €
<b>Sorbet</b> citron au Cava <sup>1/6</sup> .....	5,00 €
<b>Fromage</b> de brebis <sup>1/5/6</sup> .....	5,00 €
<b>Fraises avec chantilly</b> (en saison) <sup>6/9</sup> .....	5,00 €
Coupe 3 boules de glace <sup>1/3/5/6/8/9</sup> .....	5,50 €
Coupe 2 boules de glace <sup>1/3/5/6/8/9</sup> .....	3,50 €

## CAFÉS SPÉCIAUX



CAFÉ GOURMAND <sup>5/6/9</sup> ..... 7,50 €

**Irlandais** Café, whisky, chantilly <sup>5/6/9</sup> ..... 5,50 €

**Écossais** Café, whisky, glace vanille <sup>1/5/6/9</sup> ..... 5,50 €

**Jamaïcain** Café, licor de café, chantilly <sup>5/6/9</sup> ..... 5,50 €

**Salvatore** Café, liqueur de noisette, crème de vanille,  
cannelle <sup>1/3/5/6/8/9</sup> ..... 5,50 €

**Cappuccino** Café, chantilly <sup>5/6/9</sup> ..... 3,00 €

**Blanc et Noir** Café, glace vanille <sup>1/3/5/6/9</sup> ..... 4,00 €

**Carajillo** Café, cognac flambé <sup>5</sup> ..... 4,00 €

---

MENU  
• SPÉCIAL GRILL •

---

Vichyssoise <sup>6</sup>

—

Feuilleté de viande <sup>1/3/5/6/9</sup>

ou

Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup>

—

Filet mignon ibérique <sup>5</sup>

Carré de Faux-filet (300g) <sup>5</sup>

Tendron de veau <sup>5</sup>

Lotte grillée <sup>2/4/5/7</sup>

Daurade <sup>1/2/4/5/7</sup>

Sole <sup>1/2/4/5/7</sup>

Lubine <sup>1/2/4/5/7</sup>

—

Dessert à choisir

— 26,50€ —

BOUTEILLE DE VIN, PAIN ET EAU COMPRIS

---

MENU

• SPÉCIAL DE LA MAISON •

---

Jambon ibérique <sup>5/6</sup>

Foie maison avec jambon ibérique et sa toste <sup>1/5/6/8</sup>

Croquettes de cèpes et truffe <sup>1/3/5/6</sup>

Gambas grillées <sup>2</sup>

Salade de gésiers et jambon de magret de canard <sup>1/5/6</sup>

Salade de fromage de chèvre, miel et thym <sup>1/5/6/8</sup>

Salade de gambas et avocat <sup>1/2/13</sup>

Coquilles St Jacques gratinées aux poissons et fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup>

Soupe de poissons à la Donostiarra <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>

Omelette aux cèpes frais <sup>1/3</sup>

—

Morue avec sauce à l'ail avec palourdes <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>

Lotte au four avec palourdes <sup>2/4/6/7</sup>

Merlu avec crème de crabe <sup>1/2/4/5/7/9</sup>

Merlu avec sauce de cèpes <sup>1/2/3/4/5/6/7/9</sup>

Chipirons à la plancha <sup>2/4/5/7</sup>

Faux-filet avec poivrons de Padrón <sup>5</sup>

Côtelettes d'agneau <sup>5</sup>

Filet mignon ibérique sauce au poivre <sup>1/5</sup>

—

Dessert à choisir

— 25,00€ —

VIN, PAIN ET EAU COMPRIS

---

# MENU SUTONDO

---

Asperges en vinaigrette  
Salade composée <sup>3/4/5</sup>  
Salade de jambon de canard et piquillos <sup>1/5</sup>  
Salade de morue et crevettes <sup>1/2/4/5/6/7</sup>  
Salade de fromage de chèvre <sup>1/5/6/8</sup>  
Croquettes de jambon ibérique (6u) <sup>1/3/5/6</sup>  
Rabas de calamars <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>  
Poivrons farcis à la morue <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>  
Brick de légumes avec sauce aux fruits de mer <sup>1/2/3/4/5/6/7/9</sup>  
Coquilles St Jacques gratinées aux fruits de mer <sup>1/2/4/5/6/7</sup>  
Soupe de poissons <sup>1/2/3/4/5/6/7</sup>

—

Milanaise, poivrons et frites <sup>1/3/5</sup>  
Côtelettes d'agneau, poivrons et frites <sup>5</sup> **(+1,50)**  
Jarret désossé, poivrons et frites <sup>1/5/6</sup>  
Filet mignon ibérique sauce Roquefort ou poivre <sup>1/5/6</sup>  
Merlu à la plancha <sup>2/4/5/7</sup>  
Morue avec piperade <sup>2/4/5/7</sup>

---

Riz au lait <sup>6/9</sup>  
Pain perdu caramélisé <sup>1/3/6/9</sup>  
Crème catalane <sup>1/3/6/9</sup>  
Gâteau au fromage <sup>1/5/6/9</sup>  
Crème de yaourt avec coulis de mangue <sup>1/6/9</sup>  
Flan avec chantilly et glace vanille <sup>1/3/6/9</sup>

Profiteroles <sup>1/3/6/8/9</sup>  
Fromage de brebis <sup>1/5/6</sup>  
Lait caillé avec miel <sup>5/6</sup>  
2 Boules de glace avec chantilly <sup>1/3/5/6/8/9</sup>  
Crêpe au Nutella <sup>1/3/5/6/8/9</sup>  
Brownie avec glace vanille <sup>1/3/5/6/9</sup>

— 17,50€ —

1/4 VIN, PAIN ET EAU COMPRIS



---



# MENU ENFANT



---

Blanc de dinde et frites <sup>5</sup>

Jambon blanc et frites <sup>5</sup>

Steak haché et frites <sup>5</sup>

Jambon grillé et frites <sup>5</sup>

—

Crêpe au Nutella <sup>1/3/5/6/8/9/12</sup>

1 boule de glace avec chantilly <sup>1/3/5/6/8/9</sup>

Riz au lait <sup>6/9</sup>

Flan <sup>1/3/6/9</sup>

— 10,00€ —

UNE BOISSON ET PAIN COMPRIS

# VINS

## ROUGE

Pichet de vin ¼ l .....	1,25
Pichet de vin ½ l .....	2,50
Vin de la maison 75 cl .....	<b>Coupe 1,50</b> ..... 8,00

## NAVARRA



Irache 37,5 cl .....	6,00
Irache .....	9,00
Irache Crianza .....	12,50
Señorío de Sarria .....	10,00
Homenaje .....	9,00
Marqués Valdecate Réserve .....	9,00
Campanas Crianza .....	12,00

## RIOJA

Marqués de Cáceres 37,5 cl .....	11,00
Faustino I .....	36,00
Faustino V .....	22,00
Faustino VII .....	16,00
Marqués de Riscal .....	28,00
Marqués de Cáceres .....	<b>Coupe 2,50</b> ..... 18,00
Campo Viejo Tempranillo .....	<b>Coupe 1,80</b> ..... 11,00
Campo Viejo Crianza .....	12,00
Campo Viejo Réserve .....	18,00
Paternina Banda Azul .....	<b>Coupe 1,80</b> ..... 12,00
El Coto Crianza .....	<b>Coupe 1,80</b> ..... 15,00
Azpilicueta Crianza .....	18,00

## RIBERA DEL DUERO

Pago de Carraovejas .....	49,00
Pagos de Quintana (Chêne) .....	22,00
Tarsus (Chêne) .....	18,00
Tarsus Crianza .....	28,00

## ROSÉ



Pichet de vin ¼ l .....	1,25
Pichet de vin ½ l .....	2,50
Vin de la maison 75 cl .....	<b>Coupe 1,50</b> ..... 8,00

## NAVARRA

Irache 37,5 cl .....	6,00
Irache .....	9,00
Homenaje .....	9,00
Castillo de Olite .....	9,00
Gran Feudo Chivite .....	10,00

## RIOJA

Marqués de Cáceres 75 cl .....	12,00
Campo Viejo .....	9,00
Azpilicueta .....	18,00

## PORTUGAL

Mateus Rosé (pétillant) .....	12,00
-------------------------------	-------

## ITALIA

Lambrusco (pétillant) .....	9,00
Cresta Rosa .....	14,00



## BLANC



Pichet de vin ¼ l .....	1,25
Pichet de vin ½ l .....	2,50
Vin de la maison 75 cl .....	<b>Coupe 1,50</b> ..... 8,00
Irache .....	9,00
Pescador (pétillant) .....	12,00
Four Lines Rueda .....	<b>Coupe 1,80</b> ..... 12,00
Villanueva Albariño .....	25,00
Marqués de Cáceres .....	12,00
Azpilicueta .....	18,00
Txakoli Primo .....	12,00
Cidre .....	8,00
Cava Anna de Codorniu Brut .....	19,00
Champagne Veuve Bonneval Brut .....	34,00

Si votre bouteille n'est pas terminée, vous pouvez l'emporter avec vous si vous le souhaitez. Demandez une poche.

## APÉRITIFS

Sangria .....	2,20
Ricard, Martini, Kir .....	2,20
Oporto, Moscatel .....	2,20
Kir Royal.....	3,00
<b>Americano</b> .....	4,00
Vermouth, Campari, gin	
<b>Gin Fizz</b> .....	4,00
Jus de citron, gin	
<b>Cuba Libre</b> .....	5,00
Rhum blanc, jus de citron, Coca-Cola	



Pichet de sangría	
<b>VIN</b> .....	8,50
Pichet de sangría	
<b>CHAMPAN</b> .....	13,50

## BIÈRES

Pression .....	2,20
San Miguel .....	2,20
San Miguel sans alcool .....	2,20
Heineken .....	2,50
Coronita .....	2,50
Desperados .....	3,00
Chimay Rouge.....	4,50
Franciscaner Blonde.....	4,50
Franciscaner Brune .....	4,50
Grimberger Blonde .....	4,50
Grimberger Double .....	4,50
Leffe Blonde .....	3,50
Leffe Brune .....	3,50

## BOISSONS

Coca-Cola (33 cl) .....	2,20
Fanta, Schweppes, Jus de fruits .....	2,20
Sirop à l'eau .....	1,50
Eau Minérale (50 cl) .....	1,50
Eau Minérale (1 l) .....	3,00
Eau Minérale gazeuse (365 ml) .....	2,20
Eau Minéral gazeuse (1 l) .....	4,00

## COCKTAILS

### AVEC ALCOOL

<b>SUTONDO</b> .....	5,00
Rhum añejo, jus d' ananas et pêche, sirop de fraise	
<b>SOLEIL LEVANT</b> .....	5,00
Soho, jus d'orange, pêche et ananas, sirop de grenadine	
<b>PIÑA COLADA</b> .....	5,00
Rhum blanc, concentré et jus d'ananas	
<b>CARAÏBES</b> .....	5,00
Rhum, jus d'ananas et citron	
<b>MOJITO</b> .....	5,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, soda	
<b>MOJITO FRAISE</b> .....	5,00
Rhum blanc, menthe, concentré de mojito, sirop de fraise, soda	

### SANS ALCOOL



<b>SAN FRANCISCO</b> .....	4,50
Jus de pêche et ananas, sirop de grenadine	
<b>TROPICAL</b> .....	4,50
Jus d'ananas, sirop de kiwi	
<b>BORA-BORA</b> .....	4,50
Jus d'ananas, soda, sirope de grenadine	





# DIGESTIFS



## RHUM

		
Rhum .....	3,50	5,00
Bacardi .....	4,50	5,50
Cacique .....	5,00	6,00
Havana 3 ans .....	5,00	6,00
Havana 5 ans .....	6,00	7,00
Havana 7 ans .....	7,00	8,00
Captain Morgan .....	5,00	6,00
Kraken .....	7,00	8,00
Don Papa .....	8,00	10,00
Diplomático .....	8,00	10,00



## GIN

		
Gin .....	3,50	5,00
Banks .....	5,00	6,00
Beefeater .....	5,00	6,00
Bombay azul .....	5,00	6,00
Tanqueray .....	5,00	6,00
Bulldog .....	5,00	6,50
Nordés .....	6,50	7,50
Hendrick's .....	7,50	8,50

## WHISKY

		
Whisky .....	4,00	5,00
Ballantine's .....	5,00	6,00
J&B .....	5,00	6,00
Four Roses .....	6,00	7,00
Jameson .....	6,00	7,00
Jack Daniel's .....	5,00	6,00
Chivas 12 ans .....	6,00	7,00
Cardhu 12 ans .....	6,50	7,50
Jura 10 ans .....	8,00	9,00
Oban 14 ans .....	8,00	9,00
Lagavulin 8 ans .....	8,50	9,50

## VODKA

		
Vodka .....	4,00	5,00
Absolut .....	5,00	6,00

		
Cointreau .....	4,00	
Soberano .....	2,50	
Baileys .....	4,50	
Malibu .....	3,00	5,00
Patxaran .....	3,00	5,00
Licor 43 .....	3,50	5,00
Jägermeister .....	4,00	5,00
Izarra .....	4,00	5,00
Liqueur de Pomme / Pêche ...	3,00	5,00
Liqueur d' herbes .....	2,50	5,00
Get 27 .....	3,00	5,00
Grand Marnier .....	5,00	6,00
Armagnac .....	5,00	
Calvados .....	5,00	