

DESDE 1924

OQUENDO

100 AÑOS CON DONOSTIA

CAFÉ RESTAURANTE

MENÚ CERRADO.

NO PODEMOS ADAPTARLOS A CELÍACOS NI VEGANOS, PORQUE NO SABRÍAN IGUAL.

NO SE ADMITEN CAMBIOS.

DÚO DE APERITIVOS

Pastel de merluza
con mayonesa de mejillón

Gilda donostiarra

SEGUIMOS

½ Bacalao confitado
con pil-pil y pisto de verduras

½ Carrillera de cerdo al vino tinto
con parmentier de champiñones

DE CAPRICHOS

Tarta horneada de queso Idiazabal

BODEGA

Tinto, Rosado, Blanco, Rueda, Agua

PVP: 35,00 € IVA incluido

Reservas: 943 42 07 36

email: restauranteoquendo@gmail.com

PINCHO DE BIENVENIDA
JAMÓN-JAMÓN

SEGUIMOS

½ BACALAO CONFITADO
CON PIL-PIL

Y PISTO DE VERDURAS
½ RAGOUT DE TERNERA
AL VINO TINTO

CON CREMA DE PATATA
DE CAPRICHOS

PANTXINETA "OQUENDO"
CON HELADO

BODEGA

TINTO, ROSADO, BLANCO,
RUEDA, AGUA

MENÚ CERRADO.

NO ADAPTADO
PARA CELÍACOS NI VEGANOS
PORQUE NO SABRÍAN IGUAL

NO SE ADMITENTEN CAMBIOS.

RESERVAS: 943 42 07 36

EMAIL: RESTAURANTEOQUENDO@GMAIL.COM

PVP

40,00 € IVA INCLUIDO

MENÚ ZINEMALDI

DESDE 1924

OQUENDO

100 AÑOS CON DONOSTIA

CAFÉ RESTAURANTE



OQUENDO

DESDE 1924

OQUENDO

100 AÑOS CON DONOSTIA

CAFÉ RESTAURANTE

MENÚ

ASTE NAGUSIA

MENÚ CERRADO.

NO PODEMOS ADAPTARLOS A CELÍACOS NI VEGANOS, PORQUE NO SABRÍAN IGUAL.

NO SE ADMITEN CAMBIOS.

APERITIVOS DE BIENVENIDA

ENSALADA TEMPLADA DE QUILAS Y LANGOSTINOS

CON VINAGRETA DE TOMATE Y PIPARRAS

SEGUIMOS

½ BACALAO CONFITADO CON PIL-PIL

Y PISTO DE VERDURAS

½ CARRILLERA DE TERNERA GLASEADA AL VINO TINTO

SOBRE PARMENTIER DE CHAMPIÑONES

DE CAPRICHOS

TARTA CASERA DE MANZANA CARAMELIZADA CON HELADO DE YOGUR

BODEGA: TINTO, ROSADO, BLANCO, RUEDA, AGUA

PVP: 45,00 € IVA INCLUIDO

RESERVAS:

943 42 07 36 - EMAIL: RESTAURANTEOQUENDO@GMAIL.COM

**MENÚ
JAZZALDI**