



*Balearri*  
JATETXEA - RESTAURANTE

.....  
[www.balearrijatetxea.com](http://www.balearrijatetxea.com)

## COLD STARTERS ENTREES FROIDES

Mixed salad(lettuce, tune, olive...)	10.00€
Salade illustre (thon, aspergr...)	10.00€
Getarian tomato salad	10.00€
Salade tomates Getaria	10.00€
Sirloin carpaccio...(premium beef)	16.00€
Carpaccio de surlonge	16.00€
"Iberic" cured ham	24.00€
Jambon iberque	24.00€
Anchovies in olive oli or with red pepper	15.00€
Anchovis al'huile d'olive o avec poivron rouge	15.00€

## HOT ENTREES PRODUITS CHAUDS

Fried squid (calamares)	12.00€
Clamars frits (rabas)	12.00€
Broad bean petals	22.00€
Pétales de fèves	22.00€
M <sup>a</sup> Dolores grandmother croquettes	14.00€
M <sup>a</sup> Dolores Grand-meré Croquettes	14.00€
House fish soup	12.00€
Soupe de poissons	12.00€
Galician octopus grilled (15 min)	18.00€
Poulpe grillée (15 min)	18.00€
Peppers stuffed with spider crab	16.00€
Poivrons farcis au crabe	16.00€
Abrupt wedge on sauce	16.00€
Coquillages dans la marinera	16.00€
Grilled cocochas or breaded	28.00€
Cocochas grillée o pane	28.00€
Grilled prawns	28.00€
Gambas grillée	28.00€



# FISH POISSON

Monk fish breaded Lotte pane	25.00€
Stingray fish Poisson Raie	48.00€/kg
Grilled Monk fish (2 per.) Lotte grillee (2 per, 1300g)	50.00€
Grilled Rodaballo "Turbot" Turbot grillee "Rodaballo"	80.00€/kg
Sea bream (besugo) (2 per.) Dorade rosé grillee (besugo) (2 per.)	100.00€/kg
Grilled seasonal "Getaria" fish Les prix variet en funtion du poids	

The fish price can be change according to the weight  
Les prix variet en funtion du poids

## MEAT VIANDES

Grilled sirloin (solomillo) Surlonge grillé (solomillo)	26.00€
T-bone with chips (2 per) Final du boeuf avec au frites	58.00€
Grilled red peppers Grillé poivrons	8.00€

Bread 1.50€ per person  
Pain 1.50€ par personne

If you have an allergic problem consult with the staff  
Tout probeme d'alergie notifier le personnel



# DESSERT DESSERTS

Custard (flan) | 5.00€

Crème pudding (flan)

Vainilla cream (natillas) | 5.00€

Crème anglaise (natillas)

Custard with vainilla cream | 7.00€

Flan à la crème anglaise

Lemon sorbet with cava | 6.00€

Sorbet citron au cava

Chocolate coulant with ice cream(15min) | 8.00€

Coulant au chocolat avec glace(15 min)

Cheesecake with ice cream | 8.00€

Gateau au fromage avec glace



## ARDO TXURIAK / VINOS BLANCOS

### D.O GETARIAKO TXAKOLIÑA

AGERRE	16.00€
REZABAL	16.00€
GAÑETA	16.00€
AMESTOI	17.00€
TXOMIN ETXANIZ	18.00€

### BEREZIAK / ESPECIALES

ARRI (Rezabal)	18.00€
PRIMUS (Ameztoi)	21.00€
TX (Txomin Etxaniz)	22.00€
K.5 (Argiñano)	25.00€
EUGENIA (vino espumoso)	26.00€

### D.O. RIOJA

LA PERA	17.00€
ALEGRE VALGAÑÓN (2022)	25.00€
VALENCISO BLANCO (2022)	33.00€

### D.O VALDEORRAS

VAL DO GALIR (Godello)	24.00€
ULTREIA (Godello)	26.00€
VALDESIL (Godello)	28.00€

### D.O NAVARRA

GUERINDA LA BLANCA (Chardonnay)	20.00€
PAGO DE CIRSUS (Chardonnay)	22.00€

### D.O SOMONTANO

GLARIMA (Chardonnay)	16.00€
----------------------	--------

### D.O RUEDA VERDEJOS

HOMBRE PEZ	16.00€
MARQUES DE RISCAL	22.00€
JOSE PARIENTE	23.00€
CAMPO ELISEO CUVÉE ALEGRE	25.00€

### D.O RIAS BAIXAS

FOLKLORE (Albariño)	18.00€
LA PODA (Albariño)	23.00€
DO FERREIRO (Albariño)	27.00€
PAZO SEÑORANS SELECCIÓN AÑADA	60.00€

### D.O RIBEIRO

THE FLOWER AND THE BEE	22.00€
------------------------	--------

### VINO DE BORGOÑA

TRENEL	28.00€
--------	--------

## BESTEAK / OTROS

### D.O CAVA

BERTHA LOUNGE	20.00€
---------------	--------

### D.O CORPINNAT

JOSEP COCA BRUT NATURE	34.00€
------------------------	--------

### D.O CHAMPAGNE

DRAPPIER BRUT NATURE	50.00€
----------------------	--------

MOET CHANDON	55.00€
--------------	--------

### D.O NORTE DE ITALIA

AMORE DI VINO (Moscato)	16.00€
-------------------------	--------

### D.O NAVARRA ROSADO

BOYANTE	16.00€
---------	--------

CHIVITE LAS FINCAS	20.00€
--------------------	--------

### D.O RIOJA ROSADO

VALENCISO ROSADO	25.00€
------------------	--------

### SAGARDOA

ZAPIAIN	8.00€
---------	-------



# ARDO BELTZAK / VINOS TINTOS

## D.O RIOJA URTEKOA/JOVEN

ARAICO	15.00€
FRIAS DEL VAL	16.00€

## D.O. RIOJA CRIANZA

BOZETO DE EXOPTO	18.00€
ASUA	20.00€
COSME PALACIO	25.00€
HACIENDA EL TERNERO SELECCIÓN	25.00€
BAIGORRI	26.00€
MUGA	31.00€

## D.O. RIOJA VINOS DE AUTOR

1786 LABASTIDA	25.00€
LINDES DE REMELLURI SAN VICENTE SONSIERRA	27.00€
VALENCISO CEMENTO	28.00€
VILLOTA	30.00€
PUJANZA VALDEPOLEO	31.00€
VALENCISO 10 AÑOS DESPUÉS	62.00€

## D.O. RIOJA RESERVA/ERRESERBA

VALENCISO RESERVA 2018	38.00€
REMELLURI RESERVA 2016	39.00€
IMPERIAL RESERVA 2018	42.00€
200 MONGES RESERVA 2013	60.00€

## RIBERA DEL DUERO

BARDOS	22.00€
FRANCISCO BARONA	45.00€
TOMAS POSTIGO 3º AÑO	48.00€







Calle Puerto 25, 20808 Getaria (Gipuzkoa)

rest.balearri@hotmail.com

943 140 254 · 681 343 717 (Bizum)

.....  
  @balearrijatetxea

[www.balearrijatetxea.com](http://www.balearrijatetxea.com)