

BASQUE COUNTRY DESIGN

BRAND * WEB * MEDIA
BASQUECOUNTRYDESIGN.COM
* DESIGN STUDIO *

BASQUE COUNTRY DESIGN .BAR

PINTXOS · TXAKOLI · PARRILLA · KALIMOTXO

Parte Zaharra · Donostia
Abierto todos los días

«Diseñado para llenarse»

GURE GAUA / NUESTRA NOCHE

En la Parte Vieja de Donostia las calles huelen a fritura, a txakoli derramado sobre mármol, a risas que suben desde la barra hasta el cielo raso de madera.

Aquí no inventamos la cocina vasca. La llevamos con el mismo orgullo con que nuestros aitas y amonas llevaban la cesta de la compra al mercado de la Bretxa.

Producto de temporada. Proveedores de km 0. Recetas que respetan el producto y la tradición, con la libertad de mirar adelante.

Aquí se come sin postureo. Se bebe sin prisa. Y la cuenta no es un misterio.

PINTXOS FRÍOS

Sin fuego, pero con carácter.

#	PLATO	PRECIO
1	Gilda clásica (<i>Gilda klasikoa</i>) La reina de la Parte Vieja. Anchoa del Cantábrico, guindilla verde y aceituna garrafal.  Pescado · Sulfitos	4,00 €
2	Txangurro relleno (<i>Txangurro betea</i>) Pulpa de centollo de lonja gratinada con su coral, sobre base de piquillo asado.  Crustáceos · Sulfitos	5,50 €
3	Ventresca de bonito con piparras (<i>Hegodun-txiki ventreska</i>) Bonito del norte en aceite de oliva virgen, sobre tosta de pan de pueblo y piparras encurtidas.  Pescado · Gluten · Sulfitos	5,00 €
4	Carpaccio de gamba blanca (<i>Gamba zuri carpaccio</i>) Gamba blanca de Huelva cruda, láminas finas, aliño de aceite arbequina, sal Maldon y cebollino.  Crustáceos	6,00 €
5	Tortilla de bacalao BCDB (<i>Bakailao tortilla</i>) Bacalao confitado, pimiento chorricero, cebolla pochada y huevo de corral.  Pescado · Huevo · Sulfitos	4,50 €
6	Pan cristal con anchoa y mantequilla de Idiazabal (<i>Ogi kristala</i>) Pan fino tostado, mantequilla ahumada de oveja latxa y anchoa de Santoña. Minimalismo absoluto.  Pescado · Gluten · Lácteos	4,50 €

PINTXOS CALIENTES

Los que saben mejor con txakoli en la mano.

#	PLATO	PRECIO
7	Brocheta de solomillo con queso azul <i>(Solomillozko broxeta)</i> Tacos de solomillo de ternera retinto salteados, reducción de Oporto y queso azul de Idiazabal fundido.  Lácteos	5,50 €
8	Croqueta de jamón DOP <i>(Urdaiazpiko kroketak)</i> • 2 ud. Bechamel cremosa con jamón de Bellota DOP, rebozado fino, fritura en aceite de oliva.  Gluten • Lácteos • Huevo	4,00 €
9	Pimiento relleno de setas <i>(Piper betea perretxikoz)</i> Piquillo relleno de salteado de setas de temporada, salsa verde ligera. Sulfitos	4,50 €
10	Risotto negro de chipirón <i>(Txipiroi beltzez)</i> Arroz cremoso con tinta de chipirón, ajoaceite y chipirones salteados. Vasito de degustación.  Moluscos • Gluten	5,00 €
11	Coca de sobrasada, miel y queso de cabra <i>(Ogi zapala)</i> Base fina crujiente, sobrasada de Mallorca artesana, miel de encina y rulo de cabra gratinado.  Gluten • Lácteos	4,50 €
12	Huevo frito sobre crema de patata y trufa <i>(Arraultza trufaduna)</i> Huevo de caserío frito en AOVE, crema de patata de Álava, ralladura de trufa negra.  Huevo	5,50 €

RACIONES PARA COMPARTIR

Porque la mesa es de todos.

#	PLATO	PRECIO
13	Txistorra con pimientos de Gernika (<i>Txistorra Gernikakoekin</i>) 2 ud de txistorra artesana de Orio, salteada con pimientos de Gernika y escamas de sal. Sulfitos	12,00 €
14	Calamares en su tinta (<i>Ttipi-tintan</i>) Al estilo tradicional donostiarra. Calamares guisados en su tinta, con cebolla y arroz blanco.  Moluscos · Sulfitos	16,00 €
15	Ensalada de tomate de Bizkaia con ventresca (<i>Bizkaiko tomate entsalada</i>) Tomate de temporada, ventresca de bonito, cebolleta fresca, aceituna negra y vinagreta de Jerez.  Pescado · Sulfitos	14,00 €
16	Pulpo a la brasa con parmentier de patata (<i>Olagarroa parmentierrekin</i>) Pulpo gallego asado a la brasa, parmentier cremoso, pimentón de la Vera, aceite de oliva virgen.  Moluscos · Sulfitos	18,00 €
17	Alubias rojas de Tolosa con verduritas (<i>Tolosako babak</i>) Alubia roja de Tolosa cocida a fuego lento, con verduritas de temporada salteadas y aceite de arbequina. —	13,00 €
18	Tabla de quesos vascos (<i>Euskal gazta aukera</i>) 3 quesos: Idiazabal curado, Roncal DOP y queso fresco de Oleta. Acompañado de membrillo y nueces.  Lácteos · Frutos secos · Gluten	16,00 €
19	Jamón de Bellota 100% ibérico (<i>Bellota urdaiazpiko iberikoa</i>) Corte a cuchillo, servido a temperatura ambiente. Ración generosa. —	22,00 €

PARRILLA

Brasa de encina. Punto exacto. Sin trampa.

#	PLATO	PRECIO
20	Chuletón de vaca vieja (<i>Behi zahar txuletoia</i>) Madurado 30 días, ~600 g. Punto jugoso, pimientos de Gernika y patata panadera. Sulfitos	28,00 €
21	Txuleta de ternera DOP Euskal Baserri (<i>Euskal Baserri txuleta</i>) 400 g, madurado 21 días. Corte grueso, carbon externo, rosa en el centro. Sulfitos	24,00 €
22	Secreto ibérico marinado (<i>Iberiar sekretua</i>) Secreto de cerdo ibérico marinado en pimentón, ajo y aceite, asado con verduras. Sulfitos	18,00 €
23	Presa ibérica con reducción de Pedro Ximénez (<i>Iberiar presa PX</i>) Presa ibérica a la brasa, reducción de PX, puré de boniato y crujiente de jamón. Sulfitos	20,00 €
24	Parrillada de verduras de temporada (<i>Barazki parrilada</i>) Espárrago, pimiento, calabacín, berenjena, cebolla y patata. Ahumados a la brasa. Sulfitos	14,00 €

POSTRES

El cierre perfecto (o el principio de otra ronda).

#	PLATO	PRECIO
25	Tarta de queso BCDB (<i>Gazta tarta</i>) Nuestra versión del clásico donostiarra. Cremosa por dentro, tostada por fuera. 🍞 Lácteos · Gluten · Huevo	7,00 €
26	Pantxineta (<i>Pantxineta</i>) Milhojas de hojaldre con crema pastelera de vainilla, almendra laminada. Receta de la abuela. 🌿 Gluten · Lácteos · Huevo · Frutos secos	6,50 €
27	Cuajada de oveja latxa con miel de encina (<i>Mamia</i>) Cuajada artesana del Gorbea, miel de encina de Urdaibai, nueces caramelizadas. 🍞 Lácteos · Frutos secos	6,00 €
28	Tocino de cielo con crema de arroz con leche (<i>Zeruko hirugiharra</i>) Versión en vaso: tocino de cielo tradicional sobre base de arroz con leche y canela. 🥚 Huevo · Lácteos · Gluten	6,50 €
29	Helado de txakoli (<i>Txakolinizki</i>) Sorbete artesano de txakoli de Getaria con reducción de manzana asada. Fresco, ácido, sorprendente. Sulfitos	5,00 €
30	Goxua (<i>Goxua</i>) Bizcocho, crema pastelera, caramelo y nata montada. Nuestra versión en tarro individual. 🌿 Gluten · Lácteos · Huevo	6,50 €

★ LO QUE NO TE PUEDES PERDER



Chuletón de Vaca Vieja · #20

28 €

Madurado 30 días en cámara de secado natural. ~600 g a la brasa de encina. Punto jugoso, corte al cuchillo, acompañado de pimientos de Gernika fritos y patata panadera.

Marida con: *Viña Tondonia Reserva (V1) o Txakoli Hiruzta Reserva (T2)*



Tarta de Queso BCDB · #25

7 €

Nata fresca fermentada 24h antes de hornear. Cremosa por dentro, tostada por fuera con barniz de azúcar que cruje al primer tenedor. Servida templada.

Marida con: *Patxaran (X3) o café de puchero*



Pulpo a la Brasa con Parmentier · #16

18 €

Pulpo gallego cocido a baja temperatura 3h, marcado a la brasa hasta piel crujiente. Sobre parmentier cremoso de patata de Álava, pimentón de la Vera y aceite de arbequina.

Marida con: *Albariño Mar de Frades (V4) o Basqueland HOPPY (C1)*



Gilda Clásica · #1

4 €

No puede ser más simple. Anchoa del Cantábrico, guindilla verde en vinagre, aceituna garrafal. Cuando cada ingrediente es de primera, la simplicidad es lujo. Inventada en Donostia en los años 40.

Marida con: *Txakoli Ameztoi (T1) — la combinación perfecta*

★ NO TE VAYAS SIN...

Chuletón 28 € · Tarta Queso 7 € · Pulpo brasa 18 € · Gilda 4 €

Pregunta por el maridaje sugerido

TXAKOLI

Txakoli Ameztoi (Getaria)

El clásico. Fresco, ligeramente espumoso.

4,00 / 16,00 €

Txakoli Hiruzta Reserva (Hondarribia)

Crianza sobre lías. Más cuerpo, burbuja fina.

4,50 / 18,00 €

Txakoli Bégir Beltza (Getaria)

Txakoli tinto. Fresco, afrutado, taninos suaves.

5,00 / 20,00 €

VINOS

Viña Tondonia Reserva

Rioja · Tinto crianza

5,50 / 24,00 €

Basque Cuvée

Bizkaiko Txakolina · Blanco de autor

5,00 / 21,00 €

Pago de Carraovejas

Ribera del Duero · Tinto potente

6,00 / 26,00 €

Albariño Mar de Frades

Rías Baixas · Blanco atlántico

5,00 / 20,00 €

Vega del Castillo Verdejo

Rueda · Blanco joven, herbal

3,50 / 14,00 €

CERVEZAS ARTESANAS

Basqueland HOPPY American IPA · 33 cl	4,50 €
Basqueland NORTH COAST American Pale Ale · 33 cl	4,00 €
Garala — Artzai Session IPA · 33 cl	4,00 €
Laugar — Gloria Porter · 33 cl	5,00 €
Keler (tirador) Lager clásica · Jarra / Caña	2,50/3,50 €

CÓCTELES Y LICORES

Kalimotxo Premium Vino DO Rioja + Coca-Cola vidrio	4,50 €
Basque Negroni Ginebra Nire, Campari, vermut, aceite arbequina	9,00 €
Patxaran con hierbas Patxaran artesano de Etxauri, canela	5,00 €
Gin Tonic de la casa Brokers, tónica Premium, pomelo, romero	9,00 €
Vasco Collins Txakoli, ginebra vasca, limón, hierbabuena	8,00 €
Sidra natural Astigarraga, escanciada, vaso	3,50 €

MARIDAJES SUGERIDOS

Recomendaciones del sumiller para la mesa completa.

PLATO	VINO RECOMENDADO	POR QUÉ FUNCIONA
Gilda + Ventresca	Txakoli Ameztoi (T1)	La acidez limpia la grasa del pescado y el vinagre de la guindilla
Txangurro + Croquetas	Albariño Mar de Frades (V4)	Salinidad atlántica que conecta con el marisco
Calamares en su tinta	Txakoli Hiruzta Reserva (T2)	La crianza sobre lías aguanta los sabores potentes de la tinta
Pulpo a la brasa	Basqueland HOPPY (C1)	El amargor de la IPA corta el ahumado del pulpo
Chuletón / Txuleta	Viña Tondonia (V1) o Carraovejas (V3)	Fruta madura y roble envuelven la grasa de la carne madurada
Alubias de Tolosa	Txakoli tinto Bégir Beltza (T3)	Tinto ligero que no aplasta las alubias
Tarta de queso BCDB	Patxaran (X3)	Dulzor herbal que complementa sin empalagar
Pantxineta	Cava brut nature	La burbuja limpia la grasa del hojaldre y la crema

PRECIO MEDIO ESTIMADO

Pintxos (2-3) + txakoli	15-20 €
Raciones (2-3 compartir) + vino	25-35 €
Parrilla + guarnición + vino	35-50 €
Comida completa (entrante, principal, postre, vino)	40-55 €
Postre + café + copa	10-15 €

I.V.A. incluido. Grupos +6 personas: 10% servicio. Precios 2026.

BASQUE COUNTRY DESIGN . BAR

DÓNDE ESTAMOS

Parte Zaharra, Donostia
basquecountrydesign.com Street · 20003 Gipuzkoa

HORARIO

Lun–Jue · 12:00–23:00
Vie · 12:00–01:30
Sáb · 11:00–02:00
Dom · 11:00–17:00

CONTACTO

+34 747 47 89 54
hola@basquecountrydesign.bar
@basquecountrydesign.bar

CHATEA CON ANE

Reservas, dudas, recomendaciones
Nuestro agente IA 24/7
Escanea el QR o visita basquecountrydesign.bar

Producto km 0 · Recetas de siempre · Diseñado para llenarse
B C D B — Un bar de DONOSTIA DESIGN STUDIO