


En cocina, aquello que aparentemente se nos muestra más sencillo, oculta una gran complejidad en su elaboración. Es una tarea ardua armonizar debidamente los sabores que la naturaleza nos ofrece.

Al lograrlo, sin embargo, conseguimos un efecto único: destacar cada sabor por sí mismo, armonizarlo de manera que cada uno de ellos se realce mutuamente sin dañar el resultado final que se presenta en el plato.

Sabia es la naturaleza y a ella acudimos en su sencillez para elaborar los platos más sofisticados que el ser humano pueda degustar.



Sabia es la naturaleza y a ella acudimos en su sencillez

APERITIVOS

Para que no te aburras

Plato de jamón Ibérico15,00 €
con pa amb tomaquet

Anchoas "Yurrita" del Cantábrico17,00 €
bañadas con aceite de oliva Arbequina virgen

Foie mi-cuit15,50 €
con guirlache de pan rustico y cardamomo
con vinagreta agridulce de mostaza

Tostas de cecina de buey14,50 €
con lascas de idiazábal y pesto de perejil

IVA no incluido. Terraza: +0,10 €

ENTRANTES

Empieza con buen pie

La tradicional sopa de pescado11,50 €

Ensalada templada de langostinos, con tempura de verduras14,50 €

Ensalada de bacalao15,20 €
con sofrito de tomate

Risotto de bacon y espinacas14,50 €
ligado con langostino en pan crujiente

no cierras puertas a nuevas sensaciones

www.danakojatetxea.com

PESCADOS

Lo mejor del mar en tu mesa

Rape individual asado al horno 18,00 €
sobre panaderas con su refrito
y mojo picón

Vieiras a la plancha 17,50 €
con crema de porrusalda ahumada

Chipirones a la plancha 16,50 €
con gñochis al queso y chutney
de tomate

Kokotxas de merluza 17,00 €
al pil-pil

Pregunta por nuestros pescados del día

POSTRES

Saber hacer casero

Fondant de chocolate y fresa 6,00 €
con helado de nata

Queso de Idiazabal 6,50 €
con sus tres guarniciones

Sorbete cremoso de cítricos 6,00 €
y zanahoria

Tarta templada de queso 6,00 €
con coulis de frutos del bosque

IVA no incluido. Terraza: +0,10 €

Aviso a personas con alergias o intolerancias: Consulte con nuestro personal. Este establecimiento tiene a su disposición información de los platos que ofrece.

CARNES

De la mejor calidad

Rabo de buey 17,00 €
guisado al vino tinto de Rioja Alavesa

Lechazo de cordero asado 19,00 €
acompañado de una terrina de
tocineta ibérica y patata

Chuletón asado a la parrilla 32 €/kg
con pimientos de Lodosa confitados

Cochinillo asado al horno 18,50 €
sobre patatas confitadas y crema de ajo



MENÚS

Saber hacer casero

MENÚ GRUPOS

(por encargo)

Disponemos de varios menús para grupos que elaboramos y adaptamos **en función de cada gusto o necesidad.**

MENÚ DEGUSTACIÓN

Podemos elaborar un **menu a medida** con platos de la carta y otros de temporada.

MENÚ MINIATURA

(por encargo)

Menú a base de pintxos, algunos de los cuales **han conseguido premios en los principales campeonatos.**



café ESPECIALES

Con helado..... 2,80 €
Café espresso y helado de vainilla

Cappuccino 2,80 €
Café espresso y nata dulce semi-montada

Escocés 5,00 €
Café espresso, whisky quemado y helado de vainilla

Irlandés 5,00 €
Café espresso, whisky quemado y nata semi-montada

Jamaicano 5,00 €
Café espresso, tia maria quemada y nata semi-montada

Mexicano..... 5,00 €
Café espresso, tequila quemado y nata semi-montada

Monje..... 5,00 €
Café espresso, frangelico quemado y nata semi-montada



IVA no incluido. Terraza: +0,10 €

DANAKO 
JATETXEA

David Rodríguez | Naiara Abando
Plaza Anzarán, 14 | 20301 Irun | Gipuzkoa
T. 943 118924 | danakojatetxea@gmail.com
www.danakojatetxea.com



infusiones VARIADAS

TÉ BLANCO
Pai Mu Tan / Pacific Sun

TÉ VERDE
Gunpowder
Refrescante
Moruno
Lima Japonesa
Chai

TÉ AZUL
Luna de África

TÉ NEGRO
Ceylan Op Battalgalla
Ceylan Op Desteinado
English Breakfast
Darjeeling Ftgfopi Singell
Earl Grey
Canela
Pakistani
Chai
Aloe Vera

TÉ ROJO
Pu Erh / Pu Erh Chai

ROOIBOS
Rooibos
Luna de África
Piña Colada
Spicy Chocolate
Yogur y Arándanos
Tiramisú

INFUSIONES ESPECIADAS AYURVÉDICAS
Infusión Yogi / No-Stress Tea

INFUSIONES FRUTALES
Hawai Cocktail / Mezcla frutas del bosque

INFUSIONES CLÁSICAS
Tila / Manzanilla / Menta Poleo / Regaliz

