



C/ Fermín Calbetón, nº 4
20003 Donostia - Gipuzkoa
T: +34 943 427 158 - F: +34 943 429 542
Email: info@bodegonalejandro.com
www.bodegonalejandro.com

C'est dans cette vieille maison qu'eut lieu la naissance d'une partie de la cuisine basque traditionnelle, celle qu'inspire aujourd'hui l'esprit du restaurant. La visite est obligée au Bodegón Alejandro, qui se trouve dans la partie vieille de Saint Sébastien, à côté du marché traditionnel de La Brecha.

De nos jours, le restaurant maintient encore son charme et vous offre une cuisine traditionnelle avec des formules à la façon d'un bistrot ainsi qu'une vaste carte qui évolue selon les saisons.

Sous la direction de Bixente Arrieta, le restaurant présente une mise à jour de la cuisine traditionnelle basque avec des plats comme *Ris cremeux au petit calmar*, *Merlu avec des citriques*, *Jones au jus des piments rôtis* ou *Tarte aux pommes*. Quelques plats comme celui du *Pain perdu caramélisé* sont également offerts dans d'autres restaurants du groupe IXO comme Mugaritz ou Kursaal.

Nous vous attendons avec nos casseroles et nos poêles prêtes. C'est à nous de cuisiner!



| | |
|---------------------------|--|
| Direction général: | Bixente Arrieta |
| Chef de cuisine: | Inaxio Valverde |
| Chef de salle: | Zuria Hoyos |
| Capacité: | 70 mangeurs. |
| Salle privée: | Maximum 10 personnes |
| Menu à prix 2009: | 35,70 eur.+7% iva |
| Parking | Parking prochain (P. Oquendo-P. Bretxa). |
| Cartés acceptées: | Paiement avec tous les cartes de credit |
| Accés handicapés: | Oui. <i>Pas d'admission des animaux (except des chiens guide).</i> |

| | |
|----------------------------|--|
| Horaires: | 13:00 - 15:30 / 20:30 - 22:30 |
| Jour de répos: | Dimanche nuit, lundi et mardi un midi, pendant toute l'année. |
| Fermeture annuelle: | Depuis 22 decembre 2009 jusqu'a 14 janvier 2010, les deux inclus |

