

MENU INFANTIL MENU D'ENFANT

PLATOS A ELEGIR

Macarrones con tomate y txistorra de Arbizu
Lomo Ibérico plancha, huevo frito y patatas
San Jacobo de jamón york y queso y croquetas caseras con patatas
Pechuga de pollo empanada, huevo y patatas

POSTRES

Flan, helado o petit-suisse

AU CHOIX

Pâtes à la sauce tomate et chistorra d'Arbizu
Filet de porc Ibérique à la plancha, œuf grillé, frites
Cordon bleu au jambon blanc et au fromage, croquettes maison, frites
Blanc de poulet pané, œuf, frites

DESSERTS

Flan caramel, glace ou petit-suisse



7,95 € IVA incluido / TVA compris
Pan y bebidas incluidas / Pain et boissons comprises

LA HISTORIA DE UNA FAMILIA

*Gracias por acompañarnos todos estos años,
su satisfacción resulta ser nuestra fuerza e ilusión por nuestro trabajo.*

Remontémonos hasta 1966, donde Manuel Garrancho, un botones del Hotel Colón situado en la villa fronteriza de Irún, con tan sólo 13 años, comienza la saga.

Continuaría su formación como profesional de la hostelería, ya como camarero, en lugares emblemáticos como el Hotel Londres, el Real Club Náutico de San Sebastián, el Restaurante Zerria de Hondarribia o el Hotel Madison de San Juan de Luz.

La consagración llegaría a finales de los setenta en el famoso restaurante "Romantxo" donde como Maître y junto al chef Pedro Gómez, uno de los fundadores de la nueva cocina vasca, consiguieron el reconocimiento de la clientela y el sector.

En 1982 llega el primer restaurante de la familia Garrancho, el "Trinkete", en el por entonces próspero barrio fronterizo de Behobia. Ese fue el primer, y por cierto único, restaurante donde trabajamos todos juntos, los progenitores Manolo y Maite, y los vástagos David, Virginia y Carlos.

Ya por 1992, con la incertidumbre tras la apertura de las fronteras, se da el salto al centro de Irún, y se abre el "Virginia" en la calle Luis Mariano, renovado este 2016. Cabe resaltar que tanto éste como "Virginia Bierhouse" están regentados por Virginia Garrancho e Iñigo Pereña.

David, el primogénito, se formaría en la escuela francesa, concretamente en el Liceo de Hostelería de Biarritz, realizando sus prácticas en lugares como el Hotel Crillon de Paris, el Gran Hotel de San Juan de Luz o en el Martín Berasategui de Lasarte.

Él mismo daría el salto a San Sebastián, y del año 2000 al 2014 regentaría el restaurante Andra-Mari. En el 2011 ampliaría el negocio a la "Parte Vieja" con la explotación de la Taberna Aralar, y en el 2014 se inauguraría el nuevo Mesón Portaletas.

Por otro lado en el año 2003 Carlos, el benjamín de la familia que ya colaboraba en los establecimientos familiares desde los 16 años, se hace con las riendas del "Virginia Mendibil" de Irún con tan solo 23 años, después de una andadura de un par de años en el Pirineo francés.

Algo se venía cocinando, y en el 2015 los varones herederos deciden emprender un ilusionante proyecto juntos. ¿Quién mejor que tu hermano para luchar en el mismo barco? La materialización de esta unión se lleva a cabo con la creación del Grupo Garrancho Hostelería.

No hemos hecho más que empezar, y este 2017 añadiremos dos nuevos y emblemáticos locales de la parte vieja de San Sebastián a nuestro grupo, como son el restaurante "Juanito Kojua", y "Casa Vergara".

VIRGINIA
MENDIBIL
menús & fast good



ARALAR
TABERNA

JUANITO
KOJUA

