

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE Hiver Neguko karta


### A partager / Banatzeko

<i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, guindillas</i>	8 €
<i>Belle tranche de terrine du moment, sauce gribiche</i>	8 €
<i>Planche de jambon du séchoir des Aldudes affiné 24 mois</i>	15 €



### Nos Entrées / Sartzeak

<i>Eizekaria</i>	7 €
<i>Croustillant de pieds de cochons, salade de légumes du moment et sauce tartare</i>	12 €
<i>Œuf parfait en meurette, oignons, croutons et chips de jambon</i>	12 €
<i>Tartelette de champignons, croquant de canard noisette, crème d'ail et jus persil</i>	12 €
<i>La truite de Banka de chez Goiko en gravelax, betterave gingembre</i>	12 €

### NOS POISSONS / Arrainak

<i>Merlu de nos côtes, risotto chipirons poireaux, sauce txakoli de Getaria, encre de seiche et tuile brebis</i>	19 €	
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	19 €	

### NOS VIANDES / Haragiak

<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i> (Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)	18 €	
<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	18 €	
<i>Agneau de lait de nos montagnes rôti, haricots blancs cuisinés en purée, piquillos farcis</i>	20 €	
<i>Pluma de porc Ibérique Pata negra à la plancha, déclinaison de topinambour et sauce échalote confite</i>	20 €	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, polenta grand roux, pleurotes sautées, jus paprika fumé et crème de maïs</i>	20 €	

**Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de vous servir une qualité inférieure.**

**Noiztenka gertatzen ahal da zerbait janari falta : hola nahiago dugu, hala holako batez ordaintzea baino.**

## Menu « Euzkadi » 35 €

*Ouf parfait en meurette, oignons,  
croutons et chips de jambon*

*ou*

*Croustillant de pieds de cochons,  
salade de légumes du moment  
et sauce tartare*

*ou*

*La truite de Banka de chez  
Goikoetxea en gravelax,  
betterave gingembre*

*ou*

*Tartelette de champignons,  
croquant de canard noisette,  
crème d'ail et jus persil*

*\*\*\**

*Le traditionnel Axoa d'Espelette  
et pommes sautées*

*ou*

*Merlu de nos côtes, risotto  
chipirons poireaux, sauce txakoli  
de Getaria, encre de seiche  
et tuile brebis*

*ou*

*Paleron de veau d'ici moelleux et  
snacké, polenta de maïs grand  
roux, pleurotes sautées, jus  
paprika fumé et crème de maïs*

*ou*

*Agneau de lait de nos montagnes  
rôti, haricots blancs cuisinés en  
purée, piquillos farcis*

*ou*

*Puma de porc Ibérique  
Pata negra à la plancha,  
déclinaison de topinambour et  
sauce échalote confite*

*\*\*\**

*Dessert au choix*

## Menu typique « Ezpeleta » 27 €

*Piperade et jambon du séchoir  
des Aldudes poêlé*

*\*\*\**

*Axoa d'Espelette  
(recette traditionnelle)  
et pommes sautées*

*\*\*\**

*Koka maison*



## Menu « Ezpela » 24 €

*(Servi le midi sauf le dimanche)*

*Elzekaria*

*ou*

*Entrée du jour*

*\*\*\**

*Plat du jour*

*\*\*\**

*Dessert du jour*

## Menu enfant : 12.5 €

*(jusqu'à 12 ans)*

*Steak haché de la ferme Iturri Alde,  
piperade et pommes sautées*

*ou*

*Plat de la carte avec* 

*\*\*\**

*Glace et sirop à l'eau*

*\*\*\**

*Plat « régime » ou « végétarien » à votre demande,  
nous nous efforcerons de vous satisfaire.*

*Tous nos plats sont « faits maison » et  
élaborés sur place à partir de produits bruts*