



**EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS**

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE été 2024/Udako 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</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive du marché de Getaria</i>	10 €
<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois</i>	15 €

### NOS ENTREES / Sartzeak

<i>Eizekaria (Garbure)</i>	7 €
<i>Txangurro en accras, taboulé parfumé par nos soins et sauce épicée</i>	12 €
<i>Carpaccio de pieds de cochon, sauce tartare et croutons</i>	12 €
<i>Salade de cogollos de Tudela, œuf parfait et croquants de canard aux noisettes torréfiées</i>	12 €
<i>La truite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, huile d'olive vierge de Tolède, gaspacho tomate et crème d'avocat</i>	13 €



### NOS POISSONS / Arrainak

<i>Merluza salsa verde (Recette traditionnelle : Merlu, moules, asperges, petits pois, œuf...)</i>	19 €	
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	19 €	

### NOS VIANDES / Haragiak

<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	17 €	
<i>(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)</i>		
<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	17 €	
<i>Joue de bœuf moelleuse au vin d'Orouleguy, purée carotte cumin</i>	19 €	
<i>Echine de porc « Manex » cuite longuement et snackée, mousseline petits pois, pommes de terre grenailles, jus paprika fumé</i>	19 €	
<i>Cuisse de canard fermier rôtie et laquée cerise, maïsotto grand roux et légumes du moment</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 €

*Txangurro en accras, taboulé  
parfumé par nos soins  
et sauce épicée*

*ou*

*Salade de cogollos de Tudela,  
œuf parfait et croquettes de  
canard aux noisettes torréfiées*

*ou*

*Carpaccio de pieds de cochon,  
sauce tartare et croutons*

*ou*

*La truite de Banka de chez  
Goiko légèrement fumée maison,  
huile d'olive vierge de Tolède,  
gaspacho tomate et crème d'avocat*

*\*\*\**

*Le traditionnel Otxoa d'Espelette  
et pommes sautées*

*ou*

*Merluza salsa verde  
(Recette traditionnelle : Merlu,  
moules, asperges,  
petits pois, œuf...)*

*ou*

*Joue de bœuf moelleuse au vin  
d'Irouleguy, purée carotte cumin*

*ou*

*Cuisse de canard fermier rôtie et  
laquée cerise, maïsotto grand roux  
et légumes du moment*

*ou*

*Echine de porc Manex cuite  
longuement et snackée, mousseline  
petits pois, pommes de terre  
grenaille et jus paprika fumé*

*\*\*\**

*Dessert au choix*

## Menu typique « Ezeleta » 27 €

*Piperade et jambon du séchoir  
des Aldudes poêlé*

*\*\*\**

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

*\*\*\**

*Koka maison*

## Menu « Ezeleta » 23 €

*(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 ferme « Ithurri Alde »  
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*