



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

[hotel-restaurant-euzkadi.com](http://hotel-restaurant-euzkadi.com)

**CARTE Hiver 2026 Neguko karta**

### A partager / Banatzeko

<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois et pâté au piment d'Espelette</i>	<b>18 €</b>
<i>La hure de nos cochons et sauce gribiche</i>	<b>8 €</b>
<i>Anchois de Cantabrie du marché de Getaria à l'huile d'olive</i>	<b>10 €</b>

### Nos Entrées / Sartzeak



<i>Elzekaria</i>	<b>7 €</b>
<i>Croustillant de pieds de cochons, pommes de terre rawigote, pickles et roquette</i>	<b>12 €</b>
<i>Oeuf parfait en meurette, oignons, croûtons, jambon et champignons</i>	<b>12 €</b>
<i>La truite de Banka de chez Goiko en tartare, mangue, agrumes et tuile sésame</i>	<b>12 €</b>
<i>Gyosas de canard, foie frais poêlé, topinambour, jus réduit et cacahuètes</i>	<b>13 €</b>

### NOS POISSONS / Arrainak



<i>Merlu de nos côtes, risotto chipirons, croquette de riz à l'encre et sauce Txakoli de Getaria</i>	<b>20 €</b>
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	<b>20 €</b>

### NOS VIANDES / Haragiak



<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	<b>19 €</b>	
<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>	<b>19 €</b>	
<i>Porc fondant à la plancha, purée, chips et pomme dauphine de patate douce, sauce échalote confite</i>	<b>20 €</b>	
<i>La traditionnelle « Poule au riz » farcie, petits légumes et sauce suprême</i>	<b>20 €</b>	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, cannellonis farcis et sauce champignons</i>	<b>21 €</b>	

**Nous préférons manquer momentanément d'un produit plutôt que de vous servir une qualité inférieure.  
Noiztenka gertatzen ahal da zerbaite janari falta : hola nahiago dugu, hala holako batez ordaintzea baino.**



## Menu « Euzkadi » 36 €

Œuf parfait en meurette, oignons, croûtons, jambon et champignons

ou

Croustillant de pieds de cochons, pommes de terre ravigote, pickles et roquette

ou

La truite de Banka de chez Goiko en tartare, mangue, agrumes et tuile sésame

ou

Gyosas de canard, foie frais poêlé, topinambour, jus réduit et cacahuètes

\*\*\*

Le traditionnel Axoa d'Espelette et pommes sautées

ou

Merlu de nos côtes, risotto chipirons, croquette de riz à l'encre et sauce Txakoli de Getaria

ou

Paleron de veau d'ici moelleux et snacké, cannellonis farcis et sauce champignons

ou

Porc fondant à la plancha, purée, chips et pomme dauphine de patate douce, sauce échalote confite

ou

La traditionnelle

« Poule au riz » farcie, petits légumes et sauce suprême

\*\*\*

Dessert au choix

## Menu typique « Ezpeleta » 28 €

Piperade et jambon du séchoir des Aldudes poêlé

\*\*\*

Axoa d'Espelette (recette traditionnelle) et pommes sautées

\*\*\*

Kaka maison



## Menu « Ezpela » 25 €

(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