



EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE été 2025/Udako karta

A partager / Banatzeko

<i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, guindillas</i>	8 €
<i>Belle tranche de terrine maison du moment</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive</i>	10 €
<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois</i>	15 €

NOS ENTREES / Sartzeak

<i>La truite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, légumes rôtis, crème de courgette, brisures d'amandes et huile d'olive de Navarre</i>	12 €
<i>Carpaccio de pieds de cochon, sauce tartare et croûtons</i>	12 €
<i>Croquants de canard aux noisettes torréfiées, houmous de betterave, pickles oignons carotte et roquette</i>	12 €
<i>Ouf parfait, basquaise, txistorra, oignons crispy et mouillettes</i>	12 € 

NOS POISSONS / Arrainak

<i>Merlu de nos côtes pané à l'œuf, risotto chipirons et mayonnaise à l'encre</i>	19 € 
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	20 €

NOS VIANDES / Haragiak

<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	18 € 
<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	19 € 
(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée)	
<i>Paleron de veau d'ici moelleux, galette de pommes de terre, poêlée de légumes de saison, sauce échalote confite</i>	20 €
<i>Porc fondant à plancha, écrasé de pommes de terre, piquillos et xipister</i>	20 €
<i>Cuisse de canard fermier rôtie à la cerise, poêlée de légumes de saison et maïsotto arto gorri crémeux</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 » 36 €

La truite de Banka de chez
Goikoetxea légèrement fumée
maison, légumes rôtis, crème de
courgette, brisures d'amande et
huile d'olive de Navarre

ou

Carpaccio de pieds de cochon,
sauce tartare et croûtons

ou

Ouf parfait, basquaise, txistorra,
oignons crispy et mouillettes

ou

Croquants de canard aux noisettes
torréfiées, houmous betterave,
pickles oignons carotte et roquette

Le traditionnel Oxa d'Espelette
et pommes sautées

ou

Merlu de nos côtes pané à l'œuf,
risotto chipirons
et mayonnaise à l'encre

ou

Paleron de veau d'ici moelleux,
galette de pommes de terre, poêlée
de légumes de saison,
sauce échalote confite

ou

Cuisse de canard fermier rôtie à la
cerise, poêlée de légumes de saison
et maïsotto arto gorri crémeux

ou

Porc fondant à la plancha, écrasé
de pommes de terre,
piquillos et xipister

Dessert au choix

Menu typique « Ezpeleta » 28 €

Piperade et jambon du séchoir
des Aldudes poêlé

Oxa d'Espelette
(recette traditionnelle)
et pommes sautées

Koka maison

Menu « Espela » 25 €

(Servi le midi sauf le dimanche)

Entrée du jour

Plat du jour

Dessert du jour

Menu enfant : 12.5 €

(jusqu'à 12 ans)

Steak haché de la 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