



EVIDEMMENT NOS PLATS SONT CUISINES SUR PLACE DEPUIS 5 GENERATIONS

hotel-restaurant-euzkadi.com

CARTE été 2026/Udako karta

A partager / Banatzeko

<i>Le pâté maison de nos cochons au piment d'Espelette, guindillas</i>	8 €
<i>Anchois de Cantabrie à l'huile d'olive, beurre au piment d'Espelette</i>	10 €
<i>Planche de jambon de nos cochons affiné 24 mois et chorizo Ibérique</i>	18 €

NOS ENTREES / Sartzeak



<i>La truite de Banka de chez Goiko légèrement fumée maison, gaspacho tomate, tomate confite, stracciatella et pesto noisette</i>	12 €
<i>Carpaccio de pieds de cochon, sauce tartare et croûtons</i>	12 €
<i>Oeuf parfait, basquaise, croquettes maison de jambon des Aldudes et mouillettes</i>	12 €
<i>Ventrèche de thon de Getaria à l'huile d'olive de Navarre, taboulé parfumé, sauce fraîcheur aux herbes, cogollos et piments de Padron</i>	12 €



NOS POISSONS / Arrainak



<i>Poulpe à la plancha, artichauts et fèves de Navarre sautés au jambon, pommes gaufrettes et sauce échalote confite</i>	22 €
<i>La traditionnelle Morue Biscayenne</i>	20 €

NOS VIANDES / Haragiak



<i>Piperade, jambon poêlé et saucisse confite de nos cochons, pommes sautées</i>	19 €
<i>Axoa d'Espelette et pommes sautées</i>	19 €
<i>(Chez nous cuisiné de façon traditionnelle : viande coupée et non hachée.)</i>	
<i>Joue de bœuf moelleuse au vin d'Irouleguy, purée de carotte cumin et pomme dauphine carotte</i>	20 €
<i>Porc fondant à plancha, maïsotto grand roux crémeux et frit, pop-corn, sauce Ximixurri et xipister piquillos</i>	21 €
<i>Paleron de veau d'ici moelleux, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, légumes de saison rôtis et estragon</i>	22 €



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 » 36.5 €

La truite de Banka de chez Goikoetxea
légèrement fumée maison, gaspacho
tomate, tomate confite,
stracciatella et pesto noisette

ou

Carpaccio de pieds de cochon, sauce
tartare et croûtons

ou

Ouf parfait, basquaise, croquettes
maison de jambon des Aldudes
et mouillettes

ou

Ventrèche de thon de Getaria à l'huile
d'olive de Navarre, taboulé parfumé,
sauce fraîcheur aux herbes, cogollos
et piments de Padron

Le traditionnel Oxa d'Espelette
et pommes sautées

ou

Poulpe à la plancha, artichauts et fèves
de Navarre sautés au jambon, pommes
gaufrettes et sauce échalote confite

ou

Paleron de veau d'ici moelleux, écrasé
de pommes de terre à l'huile d'olive,
légumes de saison rôtis et estragon

ou

Joue de bœuf moelleuse au vin
d'Irouleguy, purée de carotte cumin et
pomme dauphine carotte

ou

Parc fondant à la plancha, maïsotto
grand roux crémeux et frit, pop-corn,
sauce Kimixurri et xipister piquillos

Dessert au choix

Menu typique « Ezpeleta » 28.5 €

Piperade et jambon du séchoir
des Aldudes poêlé

Oxa d'Espelette
(recette traditionnelle)
et pommes sautées

Koka maison

Menu « Ezpela » 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 « Eixenina », 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