

DISPONIBILITAT per a esdeveniments,
festes particulars, d'empresa o presentacions

EXCLUSIVITAT de l'espai parcial o total

MENÚS especials per a grups

Servei de COCKTAIL BAR

– Consultar condicions i horaris –

HORARI

BARRA DE PINTXOS

De diumenge a dijous de 10.00 h a 00.30 h
Divendres i dissabtes fins a la 01.00 h

RESTAURANT

De dilluns a diumenge de
13.00 h a 16.00 h i de 19.00 h a 00.00 h

Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

Placeta de Montcada, 1-3 · 08003 Barcelona · tel.: +34 933 102 185

Reserves: +34 679 20 20 40 · euskaletxeataberna.com · grupsagardi.com · reserves@sagardi.com

*25 años
a fuego lento*

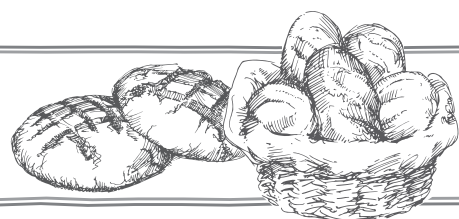
membre de  EUSKADI
gastronomika

@gruposagardi      #EuskalEtxeaTaberna

per
PICAR

- Anxoves** de Getaria amb oli d'oliva 12 €
 Tàrtar de **tonyina** vermella d'almadrava
 de Barbate i "guindilla" d'Ibarra 19 €
Musclos de roca al txakoli 10 €
"Rabas" de calamar com a Getxo 10 €
- Pernil** de vaca rossa gallega PREMIUM 14 €
Paté de campanya d'Ibai al forn de llenya 12 €
Txistorra d'Orio fregida 8 €
"Morcilla" biscaïna amb piperrada 11 €
Croquetes casolanes Euskal Etxea 12 €

El nostre **pa artesà** de massa mare
 amb 48 hores de fermentació 2,20 €



AMANIDES

- Enciam** amb ceba tendra
 de l'horta d'Hernani 4 € (1/2 ració) . 7 €
Euskal Etxea, formatge blau de pastor i espinacs 9 €



Totes les verdures que utilitzem són
 d'agricultura ecològica i cultivades en horts propis

Tots els preus inclouen l'IVA

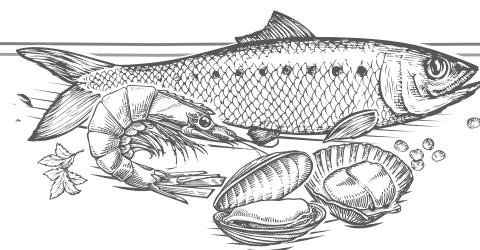
de **TEMPORADA**

- "Alubia de Tolosa"** nova amb la seva guarnició 22 €
 –procedent del "Caserío" Goikoetxe, Hernialde–
Pebrots frescos del piquillo rostits a la llenya
 i pelats a mà 16 €

- "Hongo Beltza"** saltejat
 amb rovell d'ou del "caserío" 24 €
 Morro de **bacallà**
 amb cloïsses i bolets 24 €

PEIX

- Bacallà** al pil pil 24 €
Lluç en salsa verda amb cloïsses 26 €
- Txipirones** farcits amb la seva tinta 26 €
Tonyina vermella d'almadrava de Barbate
 amb zurrurutuna 22 €



Procedent dels ports bascos,
 sense intermediaris.
 Del vaixell pesquer a la nostra cuina
 Pregunta'ns pels peixos del dia

- "Cogote"** de lluç (recomanat per a 2 persones) . . 60 €
Rap negre 8 € / 100g
- Turbot** 9 € / 100g
Besuc 12 € / 100g

CARNS

- Espatleta de **xai lletó** rostida 24 €
 Magret d'**ànec** d'Iparralde 19 €
 Entrecôte de **vaca vella** 22 €
 Galta de **porc** farcida
 de formatge de la muntanya d'Aralar 19 €
Garrí "Euskal Txerria" confitat
 i cruixent amb "pisto" 24 €



La cuina de
L'ÀVIA

- Sopa de **peix** a la donostiarra 16 €
 Truita d'**anxova** fresca del dia 12 €
 Truita de morro de **bacallà** 14 €
Anxoves fresques del dia a la bermeana 15 €
Pebrots del piquillo farcits de txangurro 15 €
Cloïsses en salsa verda 19 €
Txangurro a la donostiarra 24 €
 Mandonguilles de **vaca vella** guisades 14 €

ACOMPANYAMENTS

Amanida d'**enciam** amb ceba tendra de l'horta d'Hernani
 4 € (1/2 ració) . . . 7 €

Pebrots frescos del piquillo rostits a la llenya
 i pelats a mà
 16 €

Patates a l'estil Sagardi
 6,50 €

VEGETARIANS

Pregunta al nostre chef

PER ALS "TXIKIS"

Pregunta al nostre personal
 per l'oferta infantil

PER A GRUPS

Pregunta al nostre personal per
 l'oferta per a grups

Al·lèrgies: En cas d'intolerància o al·lèrgia alimentària
 comunicar a algun membre de l'equip del restaurant

Anisakis: Tots els nostres peixos servits en cru han estat
 prèviament congelats segons normativa legal.