



Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

membre de  **EUSKADI**
gastronomika

ÍNDEX

La nostra especialitat, el Gin-Tonic Basc	5
Vermut	9
"Sagardoa" Sidra Basca	11
El Porró	13
Vins	15
Bascos	17
<i>Dolços</i>	19
<i>Escumosos</i>	21
<i>Blancs</i>	23
<i>Rosats</i>	29
<i>Negres</i>	31
Península ibèrica	37
<i>Dolços</i>	39
<i>Caves</i>	41
<i>Blancs</i>	43
<i>Rosats</i>	47
<i>Negres</i>	49
Món	57
<i>Champagnes</i>	59
<i>Blancs</i>	61
<i>Rosats</i>	63
<i>Negres</i>	65
Màgnums	67
<i>Blancs</i>	67
<i>Negres</i>	69
Els secrets de la nostra bodega	71

— LA NOSTRA ESPECIALITAT —
EL GIN-TONIC BASC

El tradicional gin- tonic anglès va ser adaptat fa molts anys pels cuiners bascos. Glop llarg, molt gel i l'excitant pell d'una bona llimona, fan d'ell, el millor refresc després del dur treball a la cuina. Els cuiners ho hem popularitzat i avui és la beguda més comuna al País Basc.

Bombay Londres, Anglaterra	8
Tanqueray Cameron Bridge, Escòcia	8
Beefeater 24 Kennington, Anglaterra	10
Bloom Gin Warrington, Anglaterra	10
Bombay Sapphire Londres, Anglaterra	10
Bulldog Londres, Anglaterra	10
Seagram's Lawrenceburg, Indiana	10
Hendrick's Girvan, Escòcia	12
Gin Mare Vilanova i la Geltrú, Catalunya	12
Nº 209 San Francisco, California	12

Old Raj Aberdeen, Escòcia	12
Sipsmith Londres, Anglaterra	12
Tanqueray Ten Cameron Bridge, Escòcia	12
The London Londres, Anglaterra	12
G'Vine Coñac, França	14

TOTES LES GINEBRES PODEN COMBINAR-SE AMB LES TÒNIQUES

Schweppes Classic · Fever Tree · 1724 Tonic Water · Fentimans

VERMUT

"Marianito" Tradicionalment en el País Basc es consumeix en format petit, podent pendre més d'un, acompanyat d'un bon aperitiu.



Marianito Sagardi

3

Martini Bianco

Torino, Italia

4

Martini Rosso

Torino, Italia

4

Martini Extra Dry

Torino, Italia

4

Yzaguirre Blanco Reserva

Tarragona

5

Yzaguirre Rojo

Tarragona

5






Yzaguirre Rojo Reserva

Tarragona

6

"SAGARDOA" SIDRA BASCA

Tradicional del País Basc, la sidra ha estat un element fonamental de la nostra història. Quan els antics bascos dels segles XVI i XVII, pescadors de balenes, travessaven l'Atlàntic fins a les costes de Groenlàndia, la sidra era l'única beguda que portaven en els vaixells. No es corrompia com l'aigua i, a més, prevenia malalties endèmiques en els llargs viatges navals.

	<i>Anyada</i>		<i>"Txotx"</i> 	
Zapiain NAT Astigarraga	2018	2,50	7	10
SIDRA DE POSTRES				 500ml
Zapiain, Bixi Goxo <i>Manzana de Errezil</i> Astigarraga		3		31

EL PORRÓ

El porró és un recipient de vidre, molt popular als pobles del País Basc i avui convertit en estri de moda, "trendy". Permet prendre vi, cava o cervesa, compartint entre els amics, sense necessitat d'usar gots individuals. La tradició es converteix en l'última tendència.



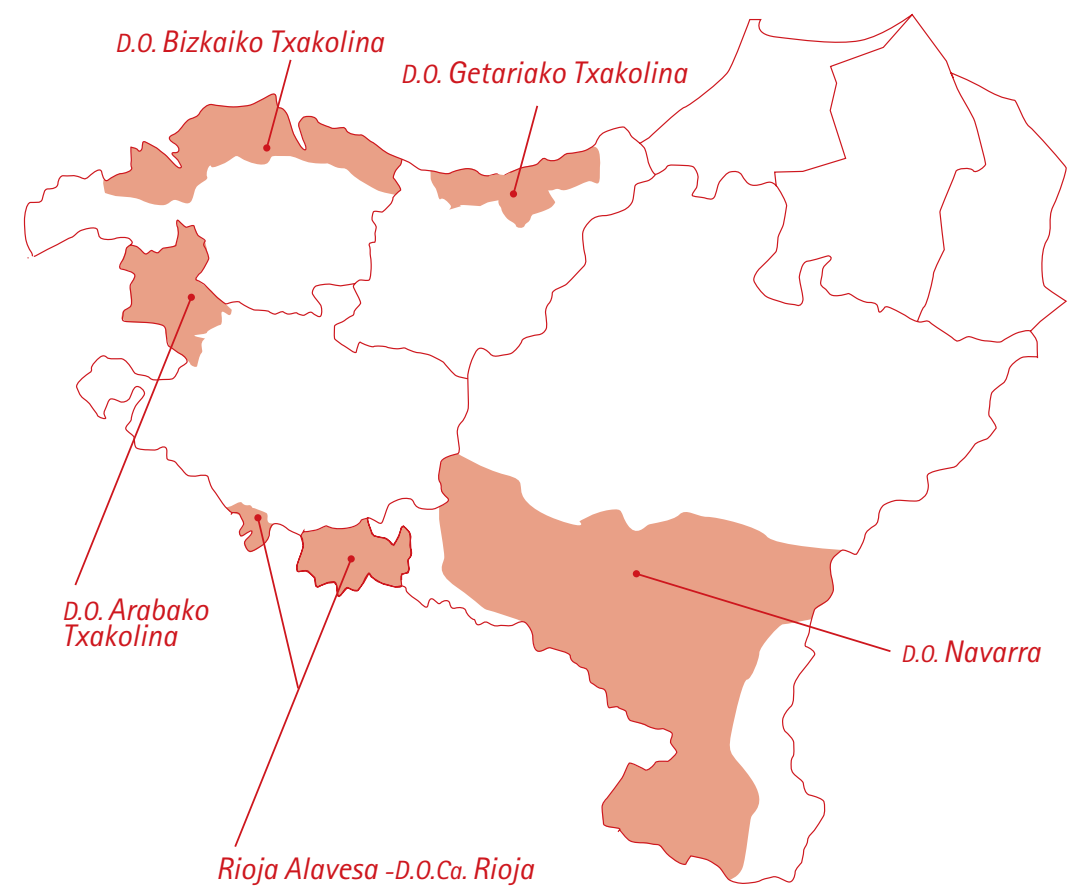
	<i>Anyada</i>	 500ml.
Cervesa Estrella Damm		6
Cervesa Estrella Damm amb gasosa		6
Cava Júlia Bernet, Ingenius		14
Vi blanc Castell del Remei, Gotim Blanc D.O. Costers del Segre	2018	12
Vi rosat Pagos de Araiz D.O. Navarra	2018	12
Vi negre Etxeita D.O.Ca. Rioja	2018	12

VINS

BASCOS

El País Basc és un petit territori però amb una profunda diversitat en les seves terres i climes. La costa del Cantàbric és la terra del txakoli. Fonamentat en el varietal autòcton Hondarrabi Zuri, s'elaboren vins blancs, joves, fruiters, àcids, amb suau aroma del salnitre marí...

La Rioja Alavesa, el cor de La Rioja. Amb 15 petits pobles i 11.000 habitants, elabora tots els diamants vinícoles que puguem imaginar. Terres calcàries, agrestes, al peu de la serra de Cantàbria. El Tempranillo—ull de llebre—és el varietal principal. Petites parcel·les de vinya i posterior criança dels vins en coves excavades sota terra. Una joia. Finalment, la muntanya navarresa, terra de garnatxes velles, que ens porten records d'aquells vins seriosos, "terroir", d'abans...







ORG Vi orgànic. Vi elaborat amb un mètode autònom de cultiu basat en l'ús òptim dels recursos naturals, sense químics artificials ni organismes genèticament modificats (GMO) per fertilitzar els sòls i combatre les pestes. El resultat és un vi saludable amb propietats antioxidants encara més grans, així com un sabor més autèntic.

BIO Vi Biodinàmic. Cultiu i elaboració de vins segons els preceptes biodinàmics de Rudolf Steiner. El sòl és tractat com un ésser vivent, en què qualsevol contribució té un impacte directe en la terra i la vinya. Es busca un balanç entre la vinya, l'home, la terra i les estrelles. Cap vi pot venir d'una vinya sense vida.

NAT Vi Natural. Vi fet amb intervenció mínima tant a la vinya com al celler, sense addició de químics naturals ni artificials exceptuant petites quantitats de sulfits al embotellar. Els raïms han de ser recollides a mà i els vins no es filtren. El vi es converteix en un reflex fidel de la terra en què va néixer.

DOLÇOS

		
		500ml.
1	Ochoa, Vendimia Tardía <i>Moscatel</i> D.O. Navarra. Olite	4 33
		
		375 ml.
2	Itsas Mendi, Urezti Vendimia Tardía <i>Hondarrabi Zuri</i> D.O. Bizkaiko Txakolina. Gernika	5 36
3	Astobiza, Late Harvest <i>Gros Manseng</i> D.O. Arabako Txakolina. Okondo	5 36

ESCUMOSOS

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

4 **Hiruzta, Basque Brut Nature**
Hondarrabi Zuri
Hondarrabia



32

BLANCS

– TXAKOLI –

El TXAKOLI és un vi de límit. Elaborat amb el llegendari varietal Hondarrabi Zuri, que es conrea a la vora del mar Cantàbric. Maduració difícil, acidesa sana i vinificació sàvia. Una joia única a Europa.

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA		Anyada		
5	Aguirrebeko <i>Hondarrabi Zuri</i> Muxika	2018		17
6	Itsas Mendi <i>Hondarrabi Zuri</i> Gernika	2018		19
7	Egia Enea <i>Hondarrabi Zuri</i> Balmaseda	2017		18
8	Itsas Mendi 7 <i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia, Riesling</i> Gernika	2017		27
9	Itsas Mendi, Artizar <i>Hondarrabi Zuri</i> Gernika	2012		48

D.O. ARABAKO TXAKOLINA*Anyada*

¹⁰ **Astobiza**
Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia
Okondo

2018

19

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

¹¹ **Rezabal**
Hondarrabi Zuri
Zarautz

2018

15

¹² **Hiruzta**
Hondarrabi Zuri, Gros Manseng
Hondarrabia

2018

17

¹³ **Talai Berri**
Hondarrabi Zuri
Zarautz

2018

4

17

¹⁴ **Txomin Etxaniz**
Hondarrabi Zuri
Getaria

2018

22

¹⁵ **Hiruzta Berezia**
Hondarrabi Zuri
Hondarrabia

2017

22

¹⁶ **Katxiña**
Hondarrabi Zuri
Orio

2018

24

RIOJA ALABESA -D.O.Ca. RIOJA-

Anyada



17 **Tentublo**
Malvasía, Viura
Viñaspre

2017

30

18 **Benjamín Romeo, Predicador** **ORG**
Garnacha Blanca, Malvasía
San Vicente de la Sonsierra

2017

40

D.O. NAVARRA

19 **Castillo de Monjardín**
Chardonnay
Villamayor de Monjardín

2018

19

ROSATS

D.O. NAVARRA

Anyada



²⁰ **Pagos de Araiz**

Garnacha
Olite

2018

3

15

²¹ **Castillo de Monjardín**

Cabernet Sauvignon, Tempranillo
Villamayor de Monjardín

2018

15

D.O. GETARIAKO TXAKOLINA

²² **Hiruzta Gorria**

Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza
Hondarrabia

2018

22



²³ **Talai Berri, Finca Jakue Rosé**



Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza
Zarautz

2018

19

NEGRES

		<i>Anyada</i>		
RIOJA ALABESA -D.O.Ca. RIOJA-				
24	Etxeita Joven NAT <i>Tempranillo</i> Navaridas	2018	3	15
25	Abel Mendoza, Jarrarte Joven <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2018		16
26	Jai Alai, 21 Iguales Crianza <i>Tempranillo</i> Lapuebla de Labarca	2017		18
27	Sierra Cantabria Crianza <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2015		20
28	Izadi Selección Reserva <i>Tempranillo</i> Villabuena, Samaniego, Àbalos	2014		26
29	Etxeita, El de Debajo de la Escalera NAT <i>Tempranillo, Graciano</i> Navaridas	2017	4	27
30	Ostatu <i>Tempranillo, Graciano</i> Samaniego	2016		29
31	Tentueblo <i>Tempranillo, Garnatxa</i> Viñaspre	2017		30
32	Xérico <i>Tempranillo, Viura</i> Viñaspre	2017		30
33	Benjamín Romeo, Predicador ORG <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2016		42

	<i>Anyada</i>		
34 Marqués de Riscal Reserva <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i> Elciego	2014		31
35 Remelluri Reserva <i>Tempranillo, Graciano, Garnacha</i> Labastida	2011		40
36 Orben <i>Tempranillo</i> Villabuena de Álava	2016		32
37 Paisajes Cecías <i>Garnacha</i> Briones	2015		37
38 Contino Reserva <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> Laguardia	2014		41
39 El Puntido <i>Tempranillo</i> Laguardia	2015		54
40 Escondite del Ardacho "Abundillano" <i>Garnacha, Tempranillo, Viura</i> Viñaspre	2017		59
41 San Vicente <i>Tempranillo</i> San Vicente de la Sonsierra	2015		61

D.O. NAVARRA

Anyada



42 **Castillo de Monjardín Crianza**

2016

16

Cabernet, Merlot, Tempranillo
Villamayor de Monjardín

43 **Chivite, Colección 125 Reserva**

2012

38

Tempranillo, Merlot, Cabernet
Cintruénigo

D.O. BIZKAIKO TXAKOLINA

44 **Itsas Mendi, Eklipse**

2016

36

Pinot Noir, Hondarrabi Beltza
Gernika

PENÍNSULA IBÈRICA



DOLÇOS





750ml.

45 **Graham's, Six Grapes**
*Touriga Nacional, Touriga Francesa,
Tinta Barroca, Tinta Cão, Tinta Roriz,
Tinta Amarela*
Vila Nova de Gaia. Porto



4



33

CAVES



		
46 Júlia Bernet, Ingènius Brut Nature ORG <i>Xarel·lo, Chardonnay</i> El Pago - Subirats	5	16
47 Castellroig, Reserva Brut Nature <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		21
48 Mistinguet, Reserva Brut <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Vilobí del Penedès		21
49 AT Roca, Brut Reserva <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		22
50 Llopart, Brut Nature <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		25
51 Juvé & Camps, Reserva de la Familia Brut Nature Gran Reserva <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		29
52 Gramona, Imperial Brut <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		31
53 Torelló, Brut Nature Gran Reserva <i>Xarel·lo, Macabeu, Parellada</i> Sant Sadurní d'Anoia		30
54 Júlia Bernet, Exsum Rosat Brut Nature ORG <i>Trepat, Pinot Noir</i> El Pago - Subirats		21

BLANCS



		<i>Anyada</i>		
55	Freyé Vinyes Velles <i>Xarel·lo, Chardonnay</i> D.O. Penedès. La Bisbal del Penedès	2018		17
56	Gran Caus <i>Xarel·lo, Chardonnay, Chenin Blanc</i> D.O. Penedès. Avinyonet del Penedès	2017		28
57	Castell del Remei, Gotim Blanc <i>Sauvignon Blanc, Macabeu</i> D.O. Costers del Segre. Castell del Remei	2018		16
58	Taleia de Castell d'Encus BIO <i>Sauvignon Blanc, Sémillon</i> D.O. Costers del Segre. Talarn	2017		35
59	Merluzo <i>Chardonnay, Muscat, Malvasia, Merlot</i> Vins de la Terra de Menorca. Sant Lluís	2018		16
60	Muga <i>Viura, Malvasia</i> D.O.Ca. Rioja. Haro	2018		20
61	Menade Ecológico ORG <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. Rueda	2018	4	17
62	El Perro Verde <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. Valladolid	2018		22
63	Menade Ecológico, La Misión ORG <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. Rueda	2017		29



	<i>Anyada</i>		
64 Belondrade y Lurton <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. La Seca	2017		45
65 Terra de Godos <i>Albariño</i> D.O. Rías Baixas. Caldas de Reis	2018	4	17
66 Terras Gauda <i>Albariño, Caiño, Loureiro</i> D.O. Rías Baixas. O Rosal	2018		28
67 Pazo de Señorans <i>Albariño</i> D.O. Rías Baixas. Pontevedra	2017		28



ROSATS



	<i>Anyada</i>		
68 Freyé Rosat <i>Syrah, Sumoll</i> D.O. Penedès. La Bisbal del Penedès	2018		15
69 Roselito de Antídoto <i>Tinta Fina, Albillo</i> D.O. Ribera del Duero. San Esteban de Gormaz	2018		21

NEGRES

	<i>Anyada</i>		
⁷⁰ Jaspí <i>Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah</i> D.O. Montsant. El Masroig	2017	4	18
⁷¹ Camins del Priorat, Álvaro Palacios <i>Garnatxa, Carinyena, Cabernet, Syrah, Merlot</i> D.O.Q. Priorat. Gratallops	2017		31
⁷² Les Terrasses, Álvaro Palacios <i>Samsó, Garnatxa, Cabernet, Syrah</i> D.O.Q. Priorat. Gratallops	2016		52

	<i>Anyada</i>		
73 Solabal Crianza <i>Tempranillo</i> D.O.Ca. Rioja. Álbalos	2015		21
74 Marqués de Murrieta Reserva <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> D.O.Ca. Rioja. Logroño	2015		27
75 Vizcarra, Senda del Oro Roble <i>Tinta Fina</i> D.O. Ribera del Duero. Mambrilla de Castrejón	2017		16
76 Valtravieso, Finca Santa María <i>Tempranillo, Cabernet, Merlot</i> D.O. Ribera del Duero. Piñel de Arriba	2017		19

	<i>Anyada</i>		
77 Pruno <i>Tinta Fina, Cabernet</i> D.O. Ribera del Duero. Quintanilla de Onésimo	2017		22
78 Emilio Moro <i>Tinta Fina</i> D.O. Ribera del Duero. Pesquera de Duero	2016		31
79 Mauro <i>Tempranillo, Syrah, Garnacha</i> D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León. Tudela de Duero	2016		55

	<i>Anyada</i>		
80 Flor de Vetus <i>Tinta de Toro</i> D.O. Toro. Toro	2016	4	17
81 Pétalos del Bierzo, Desc. J. Palacios <i>Mencia</i> D.O. Bierzo. Villafranca del Bierzo	2017		31

MÓN





CHAMPAGNES



82	De Sousa & Fils, Brut Reserve <i>Chardonnay</i> Avize	48
83	Bollinger, Special Cuvée Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> Aÿ	62
84	Moët Chandon, Brut Imperial <i>Chardonnay, Pinot Noir, Meunier</i> Épernay	63
85	Ruinart, Blanc de Blancs <i>Chardonnay</i> Reims	76

NEGRES




	<i>Anyada</i>		
86 Uco Acero NAT <i>Malbec</i> D.O. Valle del Uco. Mendoza, Argentina	2013	4	18
87 Uco Pago Lobo NAT <i>Malbec</i> D.O. Valle del Uco. Mendoza, Argentina	2011		35

MÀGNUMS

		<i>Anyada</i>		
88	Astobiza <i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia</i> D.O. Arabako Txakolina. Okondo	2017		29
89	Hiruzta Berezia <i>Hondarrabi Zuri</i> D.O. Getariko Txakolina. Hondarrabia	2017		46
90	Itsas Mendi 7 <i>Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Zerratia, Riesling</i> D.O. Bizkaiko Txakolina. Gernika	2016		48
91	Menade Ecológico  <i>Verdejo</i> D.O. Rueda. Rueda	2017		33

		Anyada		
NEGRES				
92	Murua VS <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo</i> D.O.Ca. Rioja. Elciego	2016		42
93	Palacios Remondo, La Montesa <i>Garnacha, Tempranillo, Mazuelo</i> D.O.Ca. Rioja. Alfaro	2016		40
94	Etxeita, El de Debajo de la Escalera NAT <i>Tempranillo, Graciano</i> D.O.Ca. Rioja. Navaridas	2017		46
95	Muga Crianza <i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i> D.O.Ca. Rioja. Haro	2015		55
96	San Vicente <i>Tempranillo</i> D.O.Ca. Rioja. San Vicente de la Sonsierra	2015		112
97	Xérico <i>Tempranillo, Viura</i> D.O.Ca. Rioja. Viñaspre	2016		62
98	Valtravieso, Finca Santa María <i>Tempranillo, Cabernet, Merlot</i> D.O. Ribera del Duero. Piñel de Arriba	2017		38
99	Leda Viñas Viejas <i>Tempranillo</i> D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León. Tudela de Duero	2015		61
100	Numanthia <i>Tinta de Toro</i> D.O. Toro. Valdefinjas	2013		101
101	Uco Pago Lobo NAT <i>Malbec</i> D.O. Valle del Uco. Mendoza	2009		72

ELS SECRETS DE LA NOSTRA BODEGA

	<i>Anyada</i>		
102 Dofí, Álvaro Palacios <i>Garnacha</i> D.O.Q. Priorat. Gratallops	2016		113
103 Marqués de Murrieta, Castillo de Ygay <i>Tempranillo, Mazuelo</i> D.O.Ca Rioja. Logroño	2009		108
104 Allende, Calvario <i>Tempranillo, Garnacha, Graciano</i> D.O.Ca Rioja. Briones	2009		116
105 Benjamín Romeo, Contador <i>Tempranillo</i> D.O.Ca. Rioja. San Vicente de la Sonsierra	2014		412
106 Termanthia <i>Tinta de Toro</i> D.O. Toro. Valdefinjas	2013		226
107 Clos des Papes, Châteauneuf-du-Pape  <i>Garnacha, Monastrell, Syrah, Merlot</i> Côtes du Rhône	2015		180

Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

Visita la nostra web per no perdre't els nostres esdeveniments

euskaletxeataberna.com    