

Ekitaldiak, norberaren nahiz enpresaren
ospakizunak eta aurkezpenak EGITEKO TOKIA

Toki osoaren edo zati baten ESKLUSIBOTASUNA

Taldeentzako MENU BEREZIAK

COCKTAIL-TABERNA Zerbitzua

– Kontsultatu baldintzak eta ordutegiak –

ORDUTEGIA

PINTXO-BARRA

Igandetik ostegunera 10:00etatik 00:30etara.
Ostiral eta larunbatetan 01:00 arte

JATETXEA

Astelehenetik igandera 13:00etatik 16:00etara
eta 19:00etatik 00:00etara

Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

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

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

@gruposagardi      #EuskalEtxeaTaberna

Euskal Etxea
EUSKAL TABERNA

*25 años
a fuego lento*

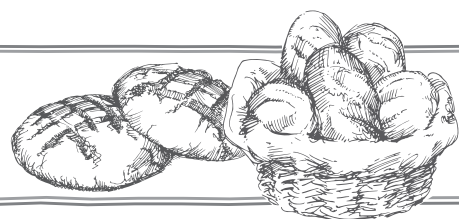
Hemengo kide  EUSKADI
gastronomika

ZIZKA-MIZKA rako

Getariako antxoak , oliba-olioarekin	12 €
Almadraba eran harrapatutako Barbateko hegalaburra eta Ibarrako pipermina	19 €
Haitzetako muskuiluak txakolinetan	10 €
Getxon bezalako txibierroak	14 €

Galiziar behi mutur-gorriaren PREMIUM urdaiazpikoa	14 €
Ibaiko landako patea egur-labean	12 €
Orioko txistor frijitua	8 €
Bizkaiko odolkiak piperradarekin	11 €
"Euskal Etxea" etxeko kroketak	12 €

Eskuz egindako ama oreko gure ogia , 48 orduz hartzitutakoa	2,20 €
---	--------



ENTZALADAK

Hernaniko baratzeko uhaz eta tipulinaz egindako entsalada	4 € (1/2 anoa) 7 €
"Euskal Etxea" entsalada, artzain-gazta urdina eta ziazerbak	9 €



Erabiltzen ditugun barazkia guztiak nekazaritza ekologikotik datoz eta ortu propioetan hazitakoak dira

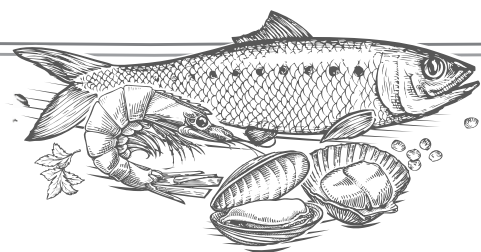
Prezio guztiek BEZa barne dute

SASOIKOA

Tolosako babarrun berriak bere hornigaiarekin 22 € —Hernaldeko Goikoetxe baserrikoak—	Tuterako orburuak urdaiazpikoarekin 16 €
Pikillo piper freskoak, egurretan erre eta eskuz zurituak 16 €	Tuterako baratzako berdura —kardua, borraja, orburua eta zerba— 17 €
	Tripakiak eta muturrak Tuterako orburuekin 16 €

ARRAINAK

Bakailaoa pil-pil erara 24 €	Txipiroiak bere tintan 26 €
Legatza saltsa berdean txirlekin 26 €	Barbateko Almadrabako hegalaburra piper gorri erreekin 22 €



*Euskal portuetatik ekarriak,
bitartekaririk gabe.
Arrainontzitik gure sukaldera zuzenean*

Galde iezaguzu eguneko arrainez

Legatz-kokotea (2 pertsonentzat) 60 €	Erreboiloa 9 € / 100g
Zapo beltza 8 € / 100g	Bisigua 12 € / 100g

HARAGIAK

Esnetako arkumearen sorbalda errea	24 €
Iparraldeko ahate-paparra	19 €
Behi zaharraren entrekot	22 €
Txerri-masailak Aralarko mendi-gaztaz beteak	19 €
Euskal txerria txerrikume konfitatu kurruskaria, pistoarekin	24 €



AMONAREN sukaldea

Arrain-zopa donostiar erara	16 €
Eguneko antxoak freskoaren tortilla	12 €
Bakailao muturren tortilla	14 €
Eguneko antxoak freskoak, Bermeoko erara	15 €
Pikillo piper txangurruz barrubeteak	15 €
Txirlak saltsa berdean	19 €
Txangurro donostiar erara	24 €
Behi zaharraren haragi-bola gisatuak	14 €

LAGUNGARRIAK

Uraza entsalada, Hernaniko ortuko tipuletarekin
4 € (1/2 anoa) 7 €

Pikillo **piper** freskoak, egurretan erre
eta eskuz zurituak
16 €

Patatak Sagardi estilora
6,50 €

BEGETARIANOAK

Galdetu gure sukaldari-buruari

TXIKIENTZAT
*Galdetu gure zerbitzariari
txikientzako eskaintzaz*

TALDEENTZAT
*Galdetu gure zerbitzariari
taldeentzako eskaintzaz*

Alergiak: Elikagaiei jasanezintasunik edo alergiarik izanez gero, jakinarazi jabetzeko norbaiti

Anisakis: Gordinean zerbitzatzen ditugun arrain guztiak aurretik izoztuak izan dira indarreko araudiari jarraituz.