

# Carta

El día avanza y no obstante, el tiempo parece haberse detenido. El ritmo descende, las tensiones se han olvidado. Han llegado ustedes al hotel & Spa Etxegana, una ventana abierta a la naturaleza... ¡Bienvenidos !

The day passes by and however time seems to have stopped. The rate drops, tensions have been forgotten. You have arrived at Hotel & Spa Etxegana, a window open to nature... Welcome !

La journée avance et pourtant le temps semble être arrêté. Le rythme descend, les tensions sont oublié. Vous êtes arrivés à l'Hôtel & Spa Etxegana, une fenêtre ouverte à la nature... Bienvenue !





## Entrantes / Starters / Entrées

Jamón Ibérico de bellota con pan de cristal y emulsión de tomate 19,50€

Iberian ham with glass bread and tomato emulsion

Jambon ibérique avec du pain de cristal et de l'émulsion du tomate

Lomos de anchoas de Bermeo en aceite de arbequina 22,00€

Bermeo anchovy loins in arbequina oil

Filets d'anchois de Bermeo à l'huile d'arbecine

Foie mi cuit caramelizado con confitura de chalotas asadas y 18,50€  
coulis de piquillos a la brasa

Caramelized foie mi cuit with roasted onion jam and charcoal grilled red peppers coulis

Foie mi-cuit caramélisé avec de la confiture d'échalotes rôtis et coulis de poivrons rouges grillés sur charbon de bois

Ensalada de ventresca con crema ligera de tomate, lascas 16,00€  
de Idiazábal y vinagreta de piñones y alcaparras

Tuna belly salad with tomato light cream, Idiazabal cheese chips and pinions and capers vinaigrette

Salade de ventrèche de thon avec crème légère à la tomate, croustilles au fromage Idiazábal et vinaigrette aux pignons et aux câpres



## Entrantes / Starters / Entrées

Espárragos de Navarra asados con alioli cítrico y tierra de ibéricos 16,50€

Roasted asparagus from Navarra with citrus aioli and iberian ham crumbs

Asperges de Navarre rôties avec de l'aïoli citrique et des miettes de jambon ibérique

Pulpo a la brasa con crema de calabaza butternut, patata violeta y aceitunas negras deshidratadas 18,00€

Charcoal grilled octopus with pumpkin cream, violet potato and dehydrated black olives

Poulpe grillé au charbon avec crème de citrouille, pomme de terre violette et olives noires déshydratées

Vieiras asadas con verduritas y suero de Idiazábal ahumado 22,00€

Roasted scallop with vegetables and smoked Idiazábal cheese serum

Pétoncles rôties aux légumes et au sérum de fromage Idiazábal fumé

Ravioli relleno de hongos con jugo iodado de setas y cola de cigalita 18,50€

Ravioli filled with fungi with iodate juice of mushrooms and crayfish tail

Raviolis remplis de champignons avec leur jus iodé et de la queue d'écrevisse



## Pescados / Fish / Poisson

Lomo de merluza asada sobre carpaccio de gambón  
y caldo de algas

20,00€

Roasted hake with jumbo shrimp carpaccio and algae broth

Merlu rôti au carpaccio de jumbo crevette et bouillon d'algues

Lomo de bacalao confitado sobre hongos y panceta  
guisada con emulsión de arbequina y ajos a la brasa

19,50€

Cod confit on fungi and steamed bacon with arbequina emulsion and grilled garlic

Morue confite sur les champignons et le bacon cuisiné avec de l'émulsion d'arbequine et de l'ail grillé

Rodaballo asado con pil-pil de guisantes, hinojo confitado  
y crema de mejillones

21,00€

Roasted turbot with "pil-pil" sauce of peas, French fennel and cream of mussels

Turbot rôti avec sauce "pil-pil" de petit pois, fenouil français et crème de moules



## Carnes/ Meat / Viande

Solomillo de vaca asado con puré de puerros a la brasa,  
chalotas confitadas y salsa de su jugo

22,00€

Roasted Beef sirloin with grilled leek puree ,confited oignons and its sauce

Surlonge de boeuf rôti à la purée de poireaux grillés, des échalotes confites et leur sauce

Costilla de cerdo cocinada a baja temperatura con puré de  
zanahoria, comino, y demiglace

17,50€

Pork rib cooked at low temperature with carrot pure, sweet potato crisp and demiglace

Côte de porc cuit à basse température avec de la purée de carottes, patate douce croquante et demi-glace

Pichón con toques ahumados sobre tabulé de quinoa y  
encurtidos

21,50€

Pigeon with smoky touches with quinoa tabulé and pickles

Pigeon fumeux avec tabulé de quinoa et cornichons

Chuleta de vaca vieja madurada a la brasa con guarnición de  
patata, tomillo y pimientos de piquillo

39,00€/Kg

Charcoal grilled ripe cow chop with guarnition of thymed potato and red peppers

Choc de vache mûre grillé au charbon de bois avec garnison de pomme de terre au thym et de poivrons roux



## Postres/ Desserts

Hojaldre caliente de manzana y vainilla con helado de canela  
(15 minutos) 7,50€

Hot puff pastry apple cake with vanilla and cinnamon ice-cream (15 min)

Mille-feuille chaud de pommes avec de la vanille et de la glace de cannelle (15 min)

Ganache de chocolate negro, bergamota, crujiente de café y  
toques cítricos 7,50€

Black chocolate and bergamot ganache, crunchy coffee and citrus

Ganache de chocolat noir et bergamote, café croquant et citrus

Texturas de frambuesa , chocolate blanco y helado de leche de  
oveja latxa 7,50€

Raspberry textures , white chocolate and basque sheep milk ice cream

Textures de framboises , du chocolat blanc et de la glace au lait de mouton basque

Nuestra idea del pastel vasco 7,50€

Our idea of the Basque cake

Notre idée du gâteau basque

Tabla de quesos locales de Ipiñaburu y Errotik 9,50€

(Idiazábal, Idiazábal ahumado, queso de vaca y queso de cabra)

Cheeseboard from local cheesefarms : Idiazabal , smoked Idiazabal, cow and goat

Plateau de fromages de fermes de la région : Idiazabal, Idiazábal fumé, fromage de vache et de chèvre