

Mon avis

qui n'engage que moi

Le restaurant [Urbia Jatatxea](#) se situe à [Urdax](#) se situe à l'ouest de la route menant à / venant de [Dancharia](#), zone commerciale, entre autres, avec ses multiples ventas.

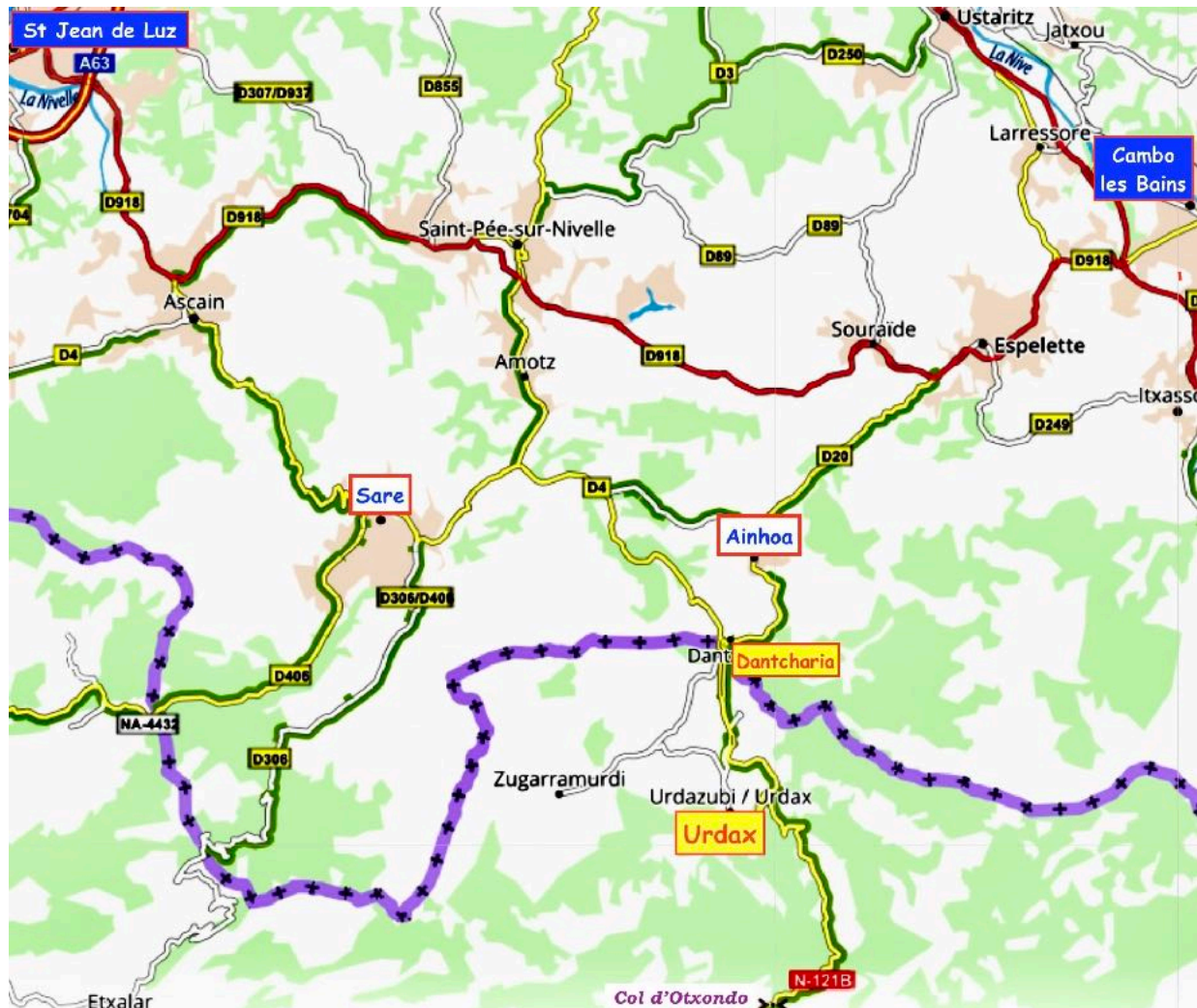


Plus exactement :

- au nord du col d'Otxondo, situé sur la N 121 B allant/venant vers/de Elizondo et de Pampelune

- au sud d'[Ainhoa](#) qui est l'un des plus beaux villages de France

- à l'est de [Sare](#) lui aussi l'un des plus beaux villages de France



Pour s'y rendre :

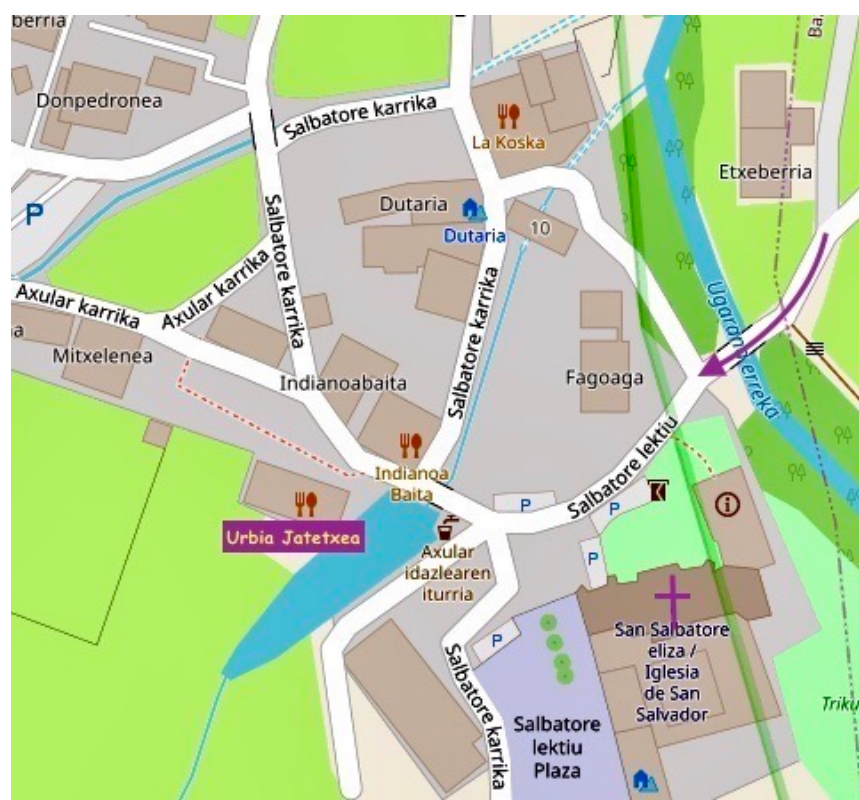
- venant d'Elizondo, panneau à gauche (ou plus loin, à gauche toute) et on file vers le centre et l'église
- venant de Dantxaria, panneau à droite



Non, je ne vous prend pas pour des débiles. Je sais, avec le GPS, tout va bien mais parfois.....

Donc une image : l'image, c'est bien, ça permet de situer le lieu et découvrir le territoire en profondeur et ici, on voit bien où c'est non ? Près de l'église.

Voilà, on y est, au bout de la petite route à la première sortie.



Hop, on arrive à l'église, on se gare sur le parking.

On se retourne et on voit la maison à étages, là, en face, après le petit pont



On se dirige vers le site



C'est bien là, c'est indiqué.



Hop, on rentre.

L'environnement est sympa, on va déjeuner en terrasse ?



Ou en salle, à l'intérieur ?



Bah, finalement, ce sera à l'extérieur.

On s'attable et nous sont amenés quelques amuse-bouches et un verre de Txacoli.



On en profite pour jeter un coup d'oeil sur la carte



Entrées : Pieds de cochon et émulsion de langoustines (donc terre et mer), Tête de veau à la plancha et émulsion de sauce gribiche (c'est Chirac qui serait content), Gravelax de truites de Banca (haute qualité, recommandé par le chef Alain Ducasse), Foie gras de Canard maison et marmelade d'orange (le chef, Julien est bigourdan, le foie vient de Souprosse, 40250, dans les Landes), Carpaccio de gambas sauvages et gel de pomme granny smith (et pleins de trucs dont tartare de fruits de mer et caviar d'Aquitaine).

Plats : Ttoro (la bouillabaisse basque), Poulpe mariné (et pleins de trucs dont pistou de Basilic), Côte de boeuf pour 2 personnes (du vrai boeuf, pas de la vache), épaule d'agneau de 10 heures pour 2 personnes, Lièvre et foie gras de canard, Escalope de veau et truffe du périgord accompagné d'un gratin de macaronis aux champignons..

PLUS les suggestions du jour : ce sera notre choix

Bon, le chef n'est pas un débutant, il a officié chez de grands noms de la cuisine française dont Pierre Gagnaire, Ducasse au Plaza et il fut sous-chef au Georges V. Bats.

URBIA

Jamon de bellota DO 100% con toast 20€
Jamon de la casa JOSELITO 28€
Croque MR con trufa del Perigord , jamón de pato 20€

ENTRADAS

Finger de patas de cerdo , vieras , morcilla , hongos de temporada , emulsion de cigalas 15€

Cabeza de ternera a la plancha , huevos mimosa , arenque ahumado espuma gribiche 15€

Truchas de Banca en gravelax , blinis , puero , helado piquillos 15€

Foie de Pato casero , gel de sangria , marmelada de najanra , toast goxokia 22€

Carpaccio de langostinos salvaje y vieras , gel granny smith , mayonesa de ajo negro , tartare de mariscos , sorbete de verbena , caviar perlita Aquitaina 22€

PLATOS

Ttoro (merluza,rape,cigalas,gambas,mejillones) 25€

Solomillo de pulpo , jugo de pollo , zanahoria cocido en su jugo , patatas Darphin pistou de basilic 25€

Txuleta de buey PREMIUM 2 pers 58€ el KG

Espalda de cordero de 10 horas a la parilla para 2 50€

Lièvre manera real con foie de pato 34€

Lechezuelas de ternera a la parilla con su jugo , trufa del Périgord gratinado de macarrones con hongos 34€

SUGERENCIAS DEL DIA

Les prix affichés peuvent apparaître élevés mais, en fait, ils sont équivalents à ceux d'une brasserie de qualité. Par contre, dans l'assiette, ce sera autre chose, nous le verrons.

Bon, les desserts, c'est pas mon truc mais il y a du fromage de Brebis, des Profiteroles, de l'ananas avec sorbet et crèmeux coco, de la Terrine de crêpes suzettes avec grand marnier, des glaces etc....

Du vin, il y a : de la qualité et de la variété à prix variables.

Les vins de Ribera del Duero font partie de mes préférés avec le Faugère.

Nous avons choisi un Tarsus de 2019.



VINO TINTO

RIOJA CRIANZA

OINOZ	22€
AZPILICUETA	22€
CAMPO VIEJO	20€
BERONIA	18€

RIOJA RESERVA

YSIOS	38€
AZPILICUETA	29€
CAMPO VIEJO	24€
BERONIA	26€
REPELLURI	42€
GAUDIUM MARQUES DE CACERES	70€
BERONIA GRAND RESERVA	42€

RIBERA DEL DUERO

QUINTA DE TARSUS	25€
TARSUS	38€
MATARROMERA	38€
PAGO DE CARRAOVEJAS	62€
HACIENDA DE MONASTERIO	68€
VEGA DE SICILIA VALBUENA N°5	190€

NAVARRRE

LOGOS MERLOT	18€
LOGOS GARNACHA	18€
LOGOS CABERNET	18€

IROULEGUY

AMEZTIA	28€
ETXONDOA	28€

LOIRE

CHINON	28€
--------	-----

TERRASSE DU LARZAC

CLOS DE SERRES	28€
----------------	-----

PIC SAINT LOUP

DOMAINE CHAZALON	32€
------------------	-----

GRAVES DE VAYRES

PETIT PUCH	42€
------------	-----

CHATEAUNEUF DU PAPE

DOMAINE DE LA MORDOREE	68€
------------------------	-----

ST JOSEPH CLUZEL	45€
------------------	-----

CROZES HERMITAGE CURTAT	43€
-------------------------	-----

FAUGERE BINET JAQUET RESERVE	36€
------------------------------	-----

LANGUEDOC LES CREISSES	36€
SAINT SYLVESTRE	44€

BORDEAUX LES ANNEXEAUX BIO	25€
CHATEAUX LATOUR CAMBLANES	28€

SAINT EMILLION CLOS LABARDE	38€
CHATEAU PIPEAU	68€

MOULLIS EN MEDOC CHASSE-SPLEEN	75€
L'HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN	42€
CHATEAU PUJEAUX	62€

MARGAUX LA SIRENE DE GISCOURS	58€
QUINTESSANCE DU CHATEAU DES GRAVIERS	90€

POMEROL CHATEAU GOMBAUDE GUILLOT	120€
----------------------------------	------

SAINT ESTEPHE FRANK PHELAN	48€
----------------------------	-----

SAINT JULIEN CHATEAU GLORIA	68€
CHATEAU TALBOT	120€

BOURGOGNE POMMARD LES PETITS NOIZONS	85€
--------------------------------------	-----

PESSAC LEOGNAN MALARTIC LAGRAVIERE	75€
DEMOISELLES DE LARRIVET HAUT BRION	48€
LES HAUTS DE SMITH	62€
CHATEAU PAPE CLEMENT	160€

SANCERRE LA BOURGEOISE	42€
------------------------	-----



Bon, l'ami Ramuntxo n'ayant pu venir, c'est avec son cousin Jean Paul que je déjeunerai.

Julien nous attendait.



Dia, Julien, je vois des trucs là, sur la gauche et au fond....du Buey ?



On a choisi les suggestions

Entrées

Pour Jean Paul : St Jacques, risotto Bomba (riz de Navarre), sauce poulette à la truffe du Périgord



Pour moi : Chipiron Tubo de 1 Kg (provenance = St Jean de luz) confit à la graisse de canard, grillé au barbecue, laqué à la Thai et la sauce (recette secrète) qui l'accompagne

Résultats :

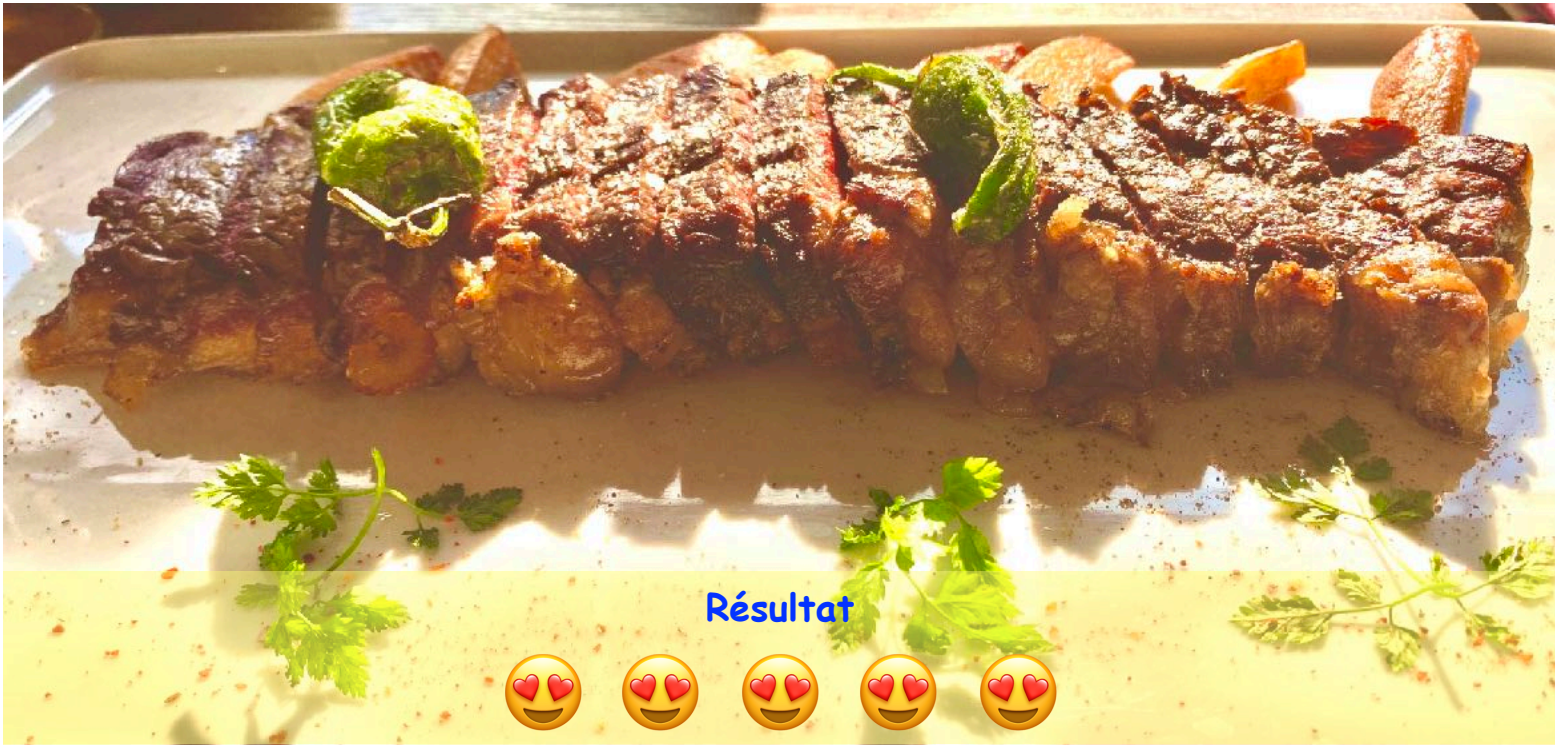


Bon, impossible de tout consommer car il y avait une suite. Il a donc fallu emporter la moitié du Chipiron => pour le lendemain.

Plat : 1 seul plat pour moi, Jean Paul n'avait plus faim. J'ai donc lorgné le morceau de viande que m'a présenté Julien : 1 faux filet de viande de Simmental maturée à souhait.



Bon, ben.....ce fut fait. J'ai dû partager....



Résultat



Conclusion

Une excellente adresse. Les prix peuvent paraître élevés mais eu égard à la qualité et à la quantité, le rapport est plutôt excellent. On est dans du gastronomique et ce ne sont pas des échantillons qui sont servis : il y a de quoi satisfaire les gourmands, les gourmets et les « gros mangeurs ».

Réserver : Restaurant Urbia Jatetxea - Salvatore Karrika - 31711 Urdazubi-Urdax, Navarre, Espagne
Tel : 00 34 948 59 94 82 ou 00 34 948 599 131