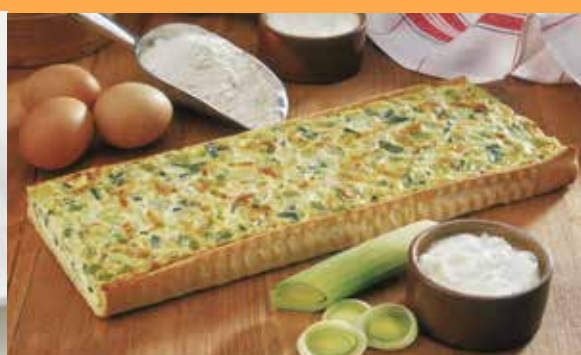




Tarifs valables du 1 octobre au 15 novembre 2025
Aplicables del 1 de octubre al 15 de noviembre de 2025

Automne Otoño



Avda Letxumbarro,
 N°92 1° Edificio Eskortza
 20305 **IRUN** GIPUZKOA
 Tél. +34 943 62 81 64
 Fax : +34 943 63 55 60
www.ipardis.com



1405 Route d'Ibardin
 64122 **URRUGNE**
 Tél. 05 59 08 02 02
 Fax : 05 59 08 02 03
www.basco-restauration.com



ZAC Cap Pyrénées
 3 rue de la Guene
 65100 **ADE**
 Tél. 05 62 94 25 09
 Fax : 05 62 94 18 44



7 avenue Blaise Pascal
 64140 **LONS**
 Tél. 05 59 62 92 92
 Fax : 05 59 62 92 91



7,95€

le kilo

10825
CANETTE DE BARBARIE PAC ORIGINE
FRANCE 1.4/1.9K SURG / PATO BARBARIE
1,4K/1,9K



7,95€

le kilo

10810
CUISE DE CANARD A GRILLER SURGELE
180/200G X5K / MUSLO DE PATO PARA
ASAR CONG +/-200GR X5K



1,60€

le kilo



500907
FRITE FRAICHE AGRIA A/P ERLITA 8/8 AXC
10KG / FRITA FRESCA AGRIA 8/8 C/P KM0
ERLITA AXC 10KG



2,25€

le kilo

10114
FRITE ALLUMETTE CRISPY SALTED 7/7
LUTOSA 2.5K / FRITA FINA 7/7 LUTOSA
CRISPY SALTED 2.5K



4,50€

le kilo

10229
BROCOLIS MINUTE BONDUELLE 2.5K /
BROCOLI MINUTE BONDUELLE 2.5K



2,95€

le kilo

10202
CHOUX BRUXELLES MINUTE BONDUELLE
20-26 X2.5K / COL DE BRUSELAS
BONDUELLE 2,5K



3,75€

le kilo

10201
CHOUX FLEUR MINUTE BONDUELLE 20-35
X5K / COLIFLOR MINUTE BONDUELLE 5K



12,75€

le kilo



10301
CEPES EN MORCEAUX 1K / HONGOS
BOLETUS TROCEADOS 1K



9,75€

le kilo



10303
GIROLLES 1K / SETA ZIZAORI
«CANTHARELLUS CIBARIUS» 1K



4,35€

le kilo

10311
SHIITAKE CHAMPIGNONS 1K / SETA
SHIITAKE 1K



5,95€

la poche

10368
MELANGE TARTARE 250G / MEZCLA
DAREGAL PARA TARTARE DE CARNE 250
GRS



3,25€

la poche

10391
AIL D'ANDALOUSIE DAREGAL 250G / AJO
PICADO ANDALUCIA DAREGAL 250G



2,45€

la poche

10361
PERSIL DAREGAL 250G / PEREJIL PICADO
DAREGAL 250G



4,55€

la poche

10392
ECHALOTE DE BRETAGNE DAREGAL 250G /
CHALOTA DE BRETAGNE DAREGAL 250G



RAMEN ŒUF POCHE

INGREDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 2 sachets de Ramen précuites Golden Turtle Chefs code 51330
- Œuf poché 4 Unités code 406309
- Miso blanc Hiraki 4 Cuillères code 6031
- Ail (gousse) 1 Unité code 500921
- Huile de sésame grillé Golden Turtle Chefs : 4 Cuillères code 6030
- Algue Nori Golden Turtle Chefs : 1feuille code 51374
- Champignon noir déshydraté 20gr code 92864
- Oignon C-10 200gr code 172032
- Vinaigre vin blanc 1 Cuillère code 351275
- Yuzu 50ml code 11367

ÉTAPES

1. Mettre à chauffer 1 l d'eau, une cuillère à soupe vinaigre vin blanc, lorsque l'eau est à ébullition, baisser le feu, ajouter le yuzu.
2. Hacher finement l'ail, ajouter au bouillon avec l'oignon et les champignons
3. Réaliser de fines lamelles avec la moitié de la feuille nori, les ajouter au bouillon.
4. Cuire l'échine de porc
5. Réaliser de fines lamelles avec le reste d'algues Nori, réserver.
6. Faire chauffer un grand volume d'eau et verser sur les ramen pour finir la cuisson.
7. Égoutter les ramen, les déposer dans les bols. Mettre le miso dans le bouillon bien chaud et verser dans les bols. Déposer un oeuf poché dans chaque bol, déposer les champignons, parsemer l'oignon, verser l'huile de sésame.

RAMEN HUEVO

INGREDIENTES (PARA 4 PERSONAS)

- 2 bolsas de ramen precocido Golden Turtle Chefs código 51330
- Huevo pasado por agua: 4 Unidades código 406309
- Miso blanco Hiraki : 4 cucharas código 6031
- Ajo (diente) 1 Unidad código 500921
- Aceite de sésamo tostado Golden Turtle Chefs : 4 cucharas código 6030
- Alga Nori de Golden Turtle Chefs : 1 hoja código 51374
- Champiñones deshidratado 20gr código 92864
- Cebolla C-10 200gr código 172032
- Vinagre vino blanco 1 cucharada código 351275
- Yuzu 50 ml código 11367

PASOS

1. Calentar 1 litro de agua y una cucharada de vinagre de vino blanco. Cuando el agua hierva, reducir el fuego y añadir el yuzu.
2. Picar finamente el ajo y añadirlo al caldo con la cebolla y los champiñones.
3. Cortar la mitad de la hoja de nori en tiras finas y añadirlas al caldo.
4. Cocinar el lomo de cerdo.
5. Cortar el alga nori restante en tiras finas y reservar.
6. Calentar una olla grande con agua y verter sobre ella el ramen para terminar de cocinarlo.
7. Escurrir el ramen y colocarlo en cuencos. Añadir el miso al caldo caliente y verterlo en los cuencos. Colocar un huevo poché en cada cuenco, añadir los champiñones, espolvorear con la cebolla y verter el aceite de sésamo...



RAMEN



11,95€

la poche

51374

ALGUE FEUILLE NORI JAPONAISE 50P /
ALGA NORI HOJA JAPONESA 50P



4,85€

la poche

51330

NOUILLES RAMEN PRECUITS GTC 5X200G
/ NOODLE FIDEO RAMEN COCIDO GTC
5X200G



9,25€

la boîte

92864

CHAMPIGNONS NOIRS SACHET 500G /
SETAS OREJA DE JUDAS 500GR



6,95€

la poche

500921

AIL GOUSSE EPLUCHEE EXTRA 1K / AJO
PELADO EXTRA EXTREMADURA 1K



7,95€

le kilo

172015

POIREAUX C-10 ERLITA AXC 2K / PUERRO
C-10 ERLITA AXC 2K



2,80€

le kilo

172032

OIGNON C-10 ERLITA AXC 2K / CEBOLLA
C-10 ERLITA AXC 2K



0,82€

la pièce

406309

OEUF POCHE PLEIN AIR 8P X6BT / HUEVO
ESCALFADO CAMPERO 48 PIE



10,80€

le litre

6030

HUILE SESAME ROTIE OH AIK GUAN 5L
/ ACEITE DE SESAMO TOSTADO OH AIK
GUAN 5L



2,85€

la pièce

6031

PATE DE MISO BLANCHE 400G / PASTA DE
MISO BLANCO 400G





1,30€

la pièce

351275

VINAIGRE VIN BLANC SANDUA 1L /
VINAGRE DE VINO BLANCO SANDUA 1L



0,90€

le kilo

P51317

FARINE BLE T55 DISGROUP 1K / HARINA
DOMESTICA T55 1K



47,50€

la barquette

11367

PUREE YUZU 100% BOIRON 1K / PURE DE
YUZU BOIRON 1K



6,98€

le kilo

60274

ECHINE DE PORC DESOSSEE S/V +/-
2.5K / CABEZADA DE CERDO ENTERA
DESHUESADA KM0 S/V +/-2.5K





12,95€

le kilo

NOUVEAU

111167
CAPELLI FOIE BACON OIGNON
CARAMELISE PRE-COTTO 2.4KG / CAPELLI
FOIE BACON CEBOLLA CARAMELIZADA
PRE-COTTO 2.4K



7,40€

le kilo

351314
CAPPELETTI VERT RICOTTA ET EPINARD
PRE-COTTO 2,4KG / CAPPELETTI VERDE
RICOTTA Y ESPINACA PRE-COTTO 2,4KG



9,98€

le kilo

11184
FAGOTTI FROMAGE PRE-COTTO 2.4KG /
FAGOTTI QUESO PRE-COTTO 2.4KG



9,98€

le kilo

3151306
QUADRATTI BŒUF PRE-COTTO 2,4KG /
QUADRATTI VACUNO PRE-COTTO 2,4KG



9,98€

le kilo

351311
RAVIOLI VITELO PRE-COTTO 2,4KG /
RAVIOLI TERNERA LECHAL PRE-COTTO
2,4KG



4,45€

le kilo

351317
RIGATONI NAPOLITANI PRE-COTTO 2,64KG
/ RIGATONI NAPOLITANI PRE-COTTO
2,64KG



9,98€

le kilo

351389
SORRENTINO FUNGHI PORCINI PRE-COTTO
2,16KG / SORRENTINO FUNGHI PORCINI
PRE-COTTO 2,16KG



9,98€

le kilo

3051306
SORRENTINO GRANA ET EPINARD PRE-
COTTO 2,16KG / SORRENTINO GRANA Y
ESPINACA PRE-COTTO 2,16KG



1,70€

la pièce

10042
COQUILLE ST JACQUES PREMIUM ERLITA
90GR X 22P / CONCHA VIEIRA RELLENA
PREMIUM ERLITA 90GR X 22P



4,95€

le kilo

S0103

TARTE AUX POIREAUX BANDE 1K X8P /
BANDA TARTA PUERRO 1K X8P



5,90€

le kilo

10253

GRATIN DE CHOU-FLEUR BONDUELLE 2.5K
/ GRATINADO DE COLIFLOR BONDUELLE
2,5K





10,95€
le kilo

NOUVEAU



11197
CROQUETTE PREMIUM MC&CHESSE 30GR X4K / CROQUETA PREMIUM MC&CHESSE KMO 30GR X4K



10,95€
le kilo

NOUVEAU



1100
CROQUETTE PREMIUM CEPES ET TRUFFES 30G X4K / CROQUETA PREMIUM HONGOS/ TRUFA KMO 30GR X4K



11,95€
le kilo

NOUVEAU



11111
CROQUETTE PREMIUM CHORIZO IBERICO 30GR X 4KG / CROQUETA PREMIUM CHORIZO IBERICO KMO 40GR X4K



9,95€
le kilo

NOUVEAU



11195
CROQUETTE PREMIUM JAMBON IBERICO ERLITA 30G X4K / CROQUETA PREMIUM JAMON IBERICO KMO 40GR X4K



9,95€
le kilo

NOUVEAU



11098
CROQUETTE PREMIUM MORUE 35G X4K / CROQUETA BACALAO PREMIUM ERLITA KMO 40GR X4K



11,95€
le kilo

NOUVEAU



11106
CROQUETTE PREMIUM PULLED PORK 30GR X4K / CROQUETA PREMIUM PULLED PORK KMO 40G X4K



11,95€
le kilo

NOUVEAU



11105
CROQUETTE PREMIUM RISOTTO CEPES 30GR X4K / CROQUETA PREMIUM RISOTTO HONGOS KMO X5K



HUILE D'OLIVE

La variété Arbequina est l'une des huiles les plus onctueuses. C'est une huile très fluide, douce, légère et fruitée. Elle ne présente quasiment aucune amertume ni piquant, tandis que des arômes de pomme, d'amande et de banane sont appréciés.

L'huile Picual, quant à elle, est corsée et possède une amertume et un piquant marqués. Son arôme fruité d'olive verte lui confère une personnalité particulière.



5,55€

le litre

3051253
HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 2L 100%
PICUAL / ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA
100% PICUAL 2L



5,55€

le litre

3051223
HUILE OLIVE EXTRA VIERGE 5L 100%
ARBEQUINA / ACEITE OLIVA VIRGEN EXTRA
ARBEQUINA 5L

ACEITE DE OLIVA

El aceite de variedad arbequina es uno de los más cremosos. Es muy fluido, suave, ligero y afrutado. Prácticamente no presenta amargor ni picor, y se aprecian aromas a manzana, almendra y plátano.

El aceite picual, en cambio, tiene cuerpo y un amargor y picor marcados. Su aroma afrutado a aceituna verde le confiere un carácter único.



11,25€

la pièce



51235
HUILE OLIVE AROMATISEE TRUFFE NOIRE
500ML / ACEITE AROMA DE TRUFA 500ML





11,55€

le kilo

51760

NOIX CERNEAUX EXTRA MOITIE 1K / NUEZ ENTERA PELADA 1K



10,55€

la pièce

11443

TARTE NOIX BONCOLAC 810G / TARTA NUECES BONCOLAC 810G



17,95€

la boîte

20257

-TATIN + MCX POMME CARAMEL CREME GLACEE ARTISANALE 2.5L / HELADO MANZANA ASADA TATIN ARTESANAL 2,5L



5,55€

la pièce

11547

TARTE POMMES COMPOTE 950G / TARTA MANZANA POMONE 950G

