

# 2018ko AZAROAREN 9tik 25era

## EIBAR

### Erreategia AZITAIN

- Debabarreneko sasoiko barazkien menestra.
- Menestra de verduras de temporada de Debabarrena.
- Kantauriko bakailaoa piperradarekin.
- Bacalao del Cantábrico con piperrada.
- Eusko Label azpizuna garnizioarekin.
- Solomillo Euskolabel con guarnición.
- Etxeko gazta-tarta Mendaroko txokolate urtuarekin.
- Tarta de queso casera con fundido de chocolate de Mendaro.

📍 Azitain, 6 • T. 943 12 18 54 • [www.asador-azitain.com](http://www.asador-azitain.com)

## ELGOIBAR

### Jatetxea BELAUSTEGI

- Etxeko aperitiboa.
- Aperitivo de la casa.
- Zeletako tomatea Ondarroako antxoa eta piperrekin.
- Tomate de Zeleta con anchoas de Ondarroa y piperras.
- Mutrikuko txipiroiak euren tintan.
- Chipirones de Mutriku en su tinta.
- Euskal Txerri azpizunarekin egindako brotxetak sasoiko barazkiekin.
- Brocheta de solomillo de Euskal Txerri con verduras de temporada.
- Mendaroko txokolatearekin egindako lingotea plátano moussearekin eta baserriko pikuen izozkiarekin.
- Lingotes de chocolate de Mendaro con mousse de plátano y helado de higos de caserío.

📍 San Miguel gaina, 44 • T. 943 74 31 02 • [www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

## ERMUA

### Jatetxea MENDIOLA

- Alkorta bakailao entsalada Debabarreneko barazki-eskalibadaren gainean.
- Ensalada de bacalao Alkorta sobre escalivada de verduras de Debabarrena.
- Lumagorri hostorea Jokin Jaunaren onddo saltsarekin.
- Hojalde de lumagorri con salsa de hongos de Señor Jokin.
- Zapoa sesamo zarakarrekin, Sagarmiña txakolinez egindako olio errearekin eta Berano Txiki baserriko aza saltsarekin.
- Rape asado con costra de sésamo, refrito de txakoli Sagarmiña y salsa de col de "Berano Txiki".
- Euskal Txerri saihietsak tenperatura baxuan erreta, Arabako patataren gainean.
- Costillas de Euskal Txerri asadas a baja temperatura sobre cama de patata alavesa.
- Mautsixa gazta-mousse Mendaroko txokolatearekin eta kakao-crumblearekin.
- Mousse de queso Mautsixa con chocolate de Mendaro y crumble de cacao.

📍 Erdikokale Kalea, 19 • T. 846 08 00 86

## MUTRIKU

### Jatetxea PIKUA

- Kantauriko hegazuaz egindako entsalada.
- Ensalada mixta elaborada con bonito del Cantábrico.
- Geoparkeko arrainez egindako etxeko zopa.
- Sopa casera de pescado del Geoparque.
- Kantauriko legatzak saltsa berdean, arrautza egosiarekin eta zainzuriekin.
- Merluza del Cantábrico en salsa verde con huevo cocido y espárragos.
- Oliosoro baserriko entrekota parrillan erreta.
- Entrecot del Caserio Oliosoro a la parrilla.
- Mendaroko txokolateaz egindako brownia izozkiarekin.
- Brownie de chocolate de Mendaro con helado.

\* Azaroaren 19tik aurrera itxita.  
\* Cerrado a partir del 19 de noviembre.

📍 Laranga auzoa z/g • T. 943 60 32 42



## Menua Menú



Jatetxe guztietan botila 1 aukeran: Sagardoa, Txakolina edo Arabar Errioxako Ardoa.  
Ura, kafea eta BEZa barne.  
En todos los restaurantes 1 botella a elegir: Sidra o Txakoli o Vino tinto Rioja Alavesa.  
Agua mineral, café e IVA incluidos.



## DEBA

### Jatetxea URGAIN

- Onddoz eta Geoparkeko arrainez egindako krokotak.
- Croquetas de hongos y pescado del Geoparque.
- Perretxiko-entsalada epela.
- Ensalada templada de setas.
- Kantauriko arrain- eta itsaski-krema.
- Crema de pescado y marisco del Cantábrico.
- Geoparkeko legatza edo rapea plantxan panadera patatekin, edo Eusko Label entrekota.
- Merluza del Geoparque o rape a la plancha con patatas panadera, o entrecot Eusko Label.
- Sagar-hostorea Mendaroko txokolatezko moussearekin.
- Hojalde de manzana con mousse de chocolate de Mendaro.

📍 Hondartza, 5 • T. 943 19 11 01 • [www.urgain.net](http://www.urgain.net)

# DEL 9 AL 25 DE NOVIEMBRE 2018

## DEBA

### Jatetxea BORDATXO

- Urasandiko onddo Royala sasiko ziza kremarekin.
- Royal de hongos de Urasandi, con crema de setas silvestres.
- Arrankasiko perloi zopa marinel erara.
- Sopa de Perlón de Arrankasi al estilo marinero.
- Aitzola baserriko behi-saihetsa labeen erreta.
- Costilla de vaca, de Aitzola, asada.
- Pantxineta Bordatxo erara Mendaroko txokolatearekin.
- Pantxineta del Bordatxo, con chocolate de Mendaro.

📍 Zesterokua plaza 1-2 • T. 943 02 93 76

## DEBA

### Jatetxea HOSTAL ITZIAR

- Doniene baserriko barazkiak tenpura, Olabe baserriko arrautzekin.
- Verduras del Caserio Doniene en tempura con huevos del Caserio Olabe.
- Oilo-patea, Flysch txakolinarekin egindako masusta mermeladarekin.
- Paté de gallina con mermelada de moras al txakoli Flysch.
- Beliosoro baserriko Angus txahal biribilkia tipula karamelizatuarekin.
- Redondo de ternera de Angus del Caserio Beliosoro con cebolla caramelizada.
- Mendaroko txokolate-trufak.
- Trufas de chocolate de Mendaro.

📍 Itziar gaina, s/n • T. 943 19 90 61 • [www.hostalitziar.es](http://www.hostalitziar.es)

## DEBA

### Jatetxea KANALA

- Itxaspeko Uzkanga baserriko kalabazarekin egindako krema.
- Crema de calabaza del Caserio Uzkanga de Itxaspe.
- Lasturko Kortaberri baserriko barazki eta Flyscheko arrainez egindako zopa.
- Sopa de pescado con verduras del Caserio Kortaberri de Lastur y pescado del Flysch.
- Geoparkeko legatz-kokotea egur-ikatzeko txingarretan erreta.
- Cogote de merluza de la costa del Geoparque a la brasa de carbón vegetal.
- Eusko Label txahalez betetako piperrak euren zukuian eta Uzkanga baserriko tomatez egindako saltsa.
- Pimientos rellenos de zancarrón de ternera Eusko Label con salsa de tomate del Caserio Uzkanga con su jugo.
- Mendaroko txokolatezko tarta bananaz.
- Tarta de chocolate de Mendaro con plátano.

📍 Itziar auzoa, 2 • T. 943 19 90 35 • [www.hotelkanala.com](http://www.hotelkanala.com)

## DEBA

### Jatetxea LASTURKO TABERNA

- Bakailao entsalada epela eta Olabe baserriko arrautza ekologiko frijituz hornituriko Lasturko Taloa J.D. Getariako Mokoroa txakolin kopaz lagundurik.
- Talo al estilo Lastur con ensalada templada de bacalao y huevo ecológico del caserío Olabe acompañado de una copa de txakoli D.O. Getaria.
- Kantauri itsasoko legatz-xerra plantxan, sasoiko eta bertako barazki bigunduekin J.D. Getariako Mokoroa txakolin kopaz lagundurik.
- Filete de merluza del Cantábrico a la plancha con guarnición de verduras de temporada acompañado de una copa de txakoli D.O. Getaria.
- Bertako sagarrez egindako krema eta onddo perretxikoz osaturiko Euskal Txerri azpizuna.
- Solomillo acompañado de crema de manzana y hongos.
- Mendaroko txokolateaz gozaturik egindako etxeko sumendi-tarta.
- Tarta volcán casera de chocolate de Mendaro.

📍 San Nikolas plaza - Lastur • T. 943 19 90 33 • [www.lastur.es](http://www.lastur.es)

## #DEBABARRENA

[www.debabarrenaturismo.com/gastronomia](http://www.debabarrenaturismo.com/gastronomia)

**Eman zure #Tripontziak  
esperientziaren berri sare sozialetan  
eta irabazi sari bikainak!**  
**ANIMATU ETA PARTE HARTU, TRIPONTZI!**



**¡Comparte tu experiencia  
#Tripontziak en redes sociales y  
gana fantásticos premios!**  
**¡ANÍMATE A PARTICIPAR, TRIPONTZI!**