DEBABARRENA tripontziak

VIII. EDIZIOA

KLUB GASTRONOMIKOA · CLUB GASTRONOMICO

Erreserbatu zure Tripontziak menua!

¡Reserva tu menú Tripontziak!

2022 DEBABARRENA

Azaroaren 4tik 27ra
Del 4 al 27 de noviembre

baratze tripontziak

EIBAR
Bidebarrieta 39, behea, eskuina, 20600
943 84 55 03
baratzegourmet.com

Bolubarriko barazkiak salteatuta foie gras krematsuaren gainean
Verduras de Bolubarri salteadas sobre cremoso de foie gras

Alkorta bakailaoa tenpuran, kalabaza eta puntalette risottoarekin
Bacalao Alkorta en tempura, calabaza y risotto de puntalette

Brioxezko rock-and-rolla, teriyaki masailez, ozpinetako tipulaz eta *micromezclum* nahasketaz betea
Rock and roll de brioche relleno de carrilleras teriyaki, cebolla encurtida y micromezclum

Mendaroko txokolatez egindako mousse beroa basoko fruten konpotarekin
Mousse de chocolate caliente de Mendaro con compota de frutas

kanala tripontziak

ITZIAR - DEBA
Itziar auzoa 2
943 19 90 35
www.hotelkanala.com

Etxeko aperitiboa - Aperitivo de la casa

Arrain- eta itsaski sopa Kanala erara
Sopa de pescado y marisco al estilo Kanala

Bakailao-takoa porrusalda-aparrarekin eta baratxuri konfitatuekin
Taco de bacalao con espuma de porrusalda y ajos confitados

Euskaltxerri saiheskia labean tenperatura baxuan erreta
Costilla de Euskaltxerri asada al horno a baja temperatura

Mendaroko txokolate zuri eta beltzezko erdi-hotza
Semifrío de chocolate blanco y negro de Mendaro

Mendiola tripontziak

ERMUA
Erdikokale 19
943 54 35 80
Mendiola Jatetxea

Cherry tomate, aguakate eta *micromezclum* entsalada, pipar ozpin-olioarekin
Matrimonio en ensalada de tomate cherry, aguacate y *micromezclum*, con vinagreta de piparras

Alkorta bakailao-tinbala, gure kostaldeko txangurro-pilpilarekin
Timbal de bacalao Alkorta con pilpil de txangurro de nuestras costas

Euskaltxerri azpizuna *wok*-ean egindako barazkiekin
Solomillo de Euskaltxerri con verduras de temporada al *wok*

Gazta-tarta krematsua Mendaroko txokolatearekin
Tarta de queso cremosa con chocolate de Mendaro

Pikua tripontziak

MUTRIKU
Laranga auzoa z.g.
943 60 32 42
www.pikua.es

Bakailao-brandadarekin egindako tosta
Tosta de brandada de bacalao

Ganboi entsalada, fruitu gorriz egindako ozpin-olioarekin
Ensalada de gambones con vinagreta de frutos rojos

Begi haundia parrillan bere tintan
Begi haundi a la parrilla en su tinta

Txerri-azpizuna Porto saltsan barazki-ohe gainean
Solomillo de cerdo con salsa de Oporto sobre cama de verduras

Mendaroko 3 txokolatezko tarta
Tarta de 3 chocolates de Mendaro

Bisitak Visitas tripontziak

Ezagutu Debabarreneko zaporeak!
Ekimenak irauten duen bitartean, asteburuetan zatoz eskualdeko produktuak nola egiten diren ikustera, eta noski, dastatzera ere.

¡Descubre los sabores de Debabarrena!
Mientras dure la iniciativa, los fines de semana ven a conocer cómo se elaboran productos de la comarca, y por supuesto, a degustarlos.

Doan-Gratis

IZENA EMATEKO/INSCRIPCIÓN:
☎ 943 82 01 10
Ast-Ostir. 08:00–15:00 Lu-Vie
turismoa@debegesa.eus
Plazak agortu arte / Hasta agotar plazas

AZAROAK 5 NOVIEMBRE, **larunbata**-sábado
Azpilgoeta 21, 20850 Mendaro, Gipuzkoa

Chocolates de Mendaro 11:00-11:30

Txokolaterik onena, 150 urte dituen errota batean egina
El mejor chocolate, elaborado en un molino de 150 años de antigüedad

AZAROAK 12 NOVIEMBRE, **larunbata**-sábado
Olatz Auzoa, 20830 Mutriku, Gipuzkoa

Goienetxe Gaztandegia
Quesería Goienetxe 11:00-12:30

Ezagut itzazu Artzai Gaztaren sekretuak
Conoce los secretos del queso Artzai Gazta

AZAROAK 19 NOVIEMBRE, **larunbata**-sábado
San Nikolas Plaza 5, 20829 Lastur, Gipuzkoa

Lasturko Talo tailerra
Taller de Talos de Lastur 11:00-12:30

Ikasi taloak Lasturko eran egiten
Aprende a elaborar talos al estilo de Lastur

AZAROAK 27 NOVIEMBRE, **domigo**-igandea
Azkue Auzoa, 20870 Elgoibar, Gipuzkoa

Lizagasar Sagartokixa 11:00-12:30

Ezagutu sagarrak eskaintzen dituen aukera guztiak
Conoce todas las posibilidades que ofrece la manzana

Txurruka tripontziak

SORALUZE
Txurruka Auzoa 11
943 75 15 81
www.txurruka.eus

Espinaka-entsalada epela, ahuntz-gaztaz, urdailaz eta ezti olio-ozpinaz
Ensalada templada de espinacas con queso de cabra y tocino y vinagreta de miel

Legatza plantxan tenpuran egindako Itsasoiko barazkiekin
Merluza a la plancha con verduras de Itsasoi en tempura

Euskaltxerri urdai eta saihets xehatua Pedro Ximenezen saltsarekin
Tocino y costilla desmigada de Euskaltxerri con salsa de Pedro Ximénez

Mendaroko 3 txokolatezko gure postrea
Nuestro postre de 3 chocolates de Mendaro

Menua 32€

BEZ barne IVA incluido

Jatetxe guztietan botila bat aukeran:
Sagardoa, Txakolina edo Arabar Errioxako ardoa.
Ura eta kafea barne.

En todos los restaurantes una botella a elegir:
Sidra, Txakolí o Vino Tinto de la Rioja Alavesa.
Agua mineral y café incluidos.

#Tripontziak
#Debabarrena

@debabarrenatur
@DebabarrenaTur
Debabarrena Turismo

www.debabarrenaturismo.com

EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
TURISMO, MERKATARITZA ETA KONTSUMO SAILA
DEPARTAMENTO DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO

GIPUZKOA TURISMOA

EUSKADI BASQUE COUNTRY

EUSKADI gastronomika

DEBA BARRENA

Debegesa DEBABARRENA