



DEBABARRENA
tripontziak

VII. EDIZIOA

KLUB GASTRONOMIKOA · CLUB GASTRONOMICO

Erreserbatu gure
Tripontziak menua!

¡Reserva tu menú
Tripontziak!

2021 // DEBABARRENA

Azaroaren 5etik 28ra
Del 5 al 28 de noviembre



EIBAR
Bidebarrieta 39
943 84 55 03
www.baratzegourmet.com

Bolubarriko udazkeneko barazkiak foie micuit kuboeekin
Verduras de otoño de Bolubarri con dados de foie micuit

Alkorta bakailao-trontzoa garbantzu-saldan konfitatuta

Taco de bacalao Alkorta confitado en caldo de garbanzos

Txahal-masailen terrina bere zukuuan, Gaztainerre-konpotarekin

Terrina de carrillera de ternera en su jugo con compota de Gaztainerre

Mendaroko txokolatezko ganatxea marakuia crumble eta sorbetearekin

Ganache de chocolate de Mendaro con crumble y sorbete de maracuyá



ELGOIBAR
San Miguel gaina 44
943 74 31 02
www.belaustegi.com

Azaroaren 16tik 29ra itxita
Cerrado del 16 al 29 de noviembre
Etxeko aperitibo
Aperitivo de la casa

Baserriko pipermorroak labean erreta, Kantauriko hegaluze-mendrezkarekin, piperrekin eta sagar eta sagardo ozpin-olioarekin

Pimientos morrones de caserío asados con ventresca de bonito del Cantábrico con piparras y vinagreta de manzana y sidra

Ondarroako legatz-trontzoa txangurro eta itsaski gainean

Lomo de merluza de Ondarroa sobre cama de txangurro y marisco

Bertako esneko arkumea konfitatua eta hezurgabetua bere zukuuan

Cordero lechal del país confitado y deshuesado en su jugo

Baserriko sagarrekin egindako spring roll-a mahaspasekin eta bainila eta Mendaroko txokolatezko kremarekin

Spring roll de manzana de caserío con pasas y crema de vainilla y chocolate de Mendaro



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

Etxeko aperitibo
Aperitivo de la casa

Ahate- eta kuitxo-rabioliak porru eta trufa kremarekin

Raviolis de pato y calabacín con crema de puerros y trufa

Bakailao-brandada labean erretako piperren gainean

Brandada de bacalao sobre cama de pimientos asados

Euskaltxerri-masailak Arabar Errioxako ardotan erregosita

Carrilleras de Euskaltxerri estofadas al vino de Rioja Alavesa

Jogurt mousse-a fruitu gorriekin, intxaurren karamelizatuekin eta Mendaroko txokolatezko teilarekin

Mousse de yogurt con frutos rojos, nueces caramelizadas y teja de chocolate de Mendaro



ITZIAR - DEBA
Galtzada Kalea 13
943 19 90 04
www.salegi.net

Txuleta-kroketa pikillo minezko kremarekin

Croqueta de chuleta con crema de piquillo picante

Basetxerri talo txikia ahukate eta tipula morearekin

Mini talo de basetxerri con aguacate y cebolla morada

Hegaluzea tenpuran, marmitako apar gainean

Bonito en tempura sobre espuma de marmitako

Urkiko arkume zilindro glasetua perretxikoz bete

Rulo glaseado de cordero de Urki relleno de perretxikos

Brioche torrada karamelizatua Mendaroko txokolatezko stracciatella izozkiarekin

Torrija de brioche caramelizado con helado de stracciatella de chocolate de Mendaro



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

Kantauriko txipiroiekin eta Mutrikuko atunarekin egindako entsalada

Ensalada de chipirones del Cantábrico y atún de Mutriku

Zapoa parrillan

Rape a la parrilla

Beliosoroko txahal eta Goienetxeko gaztarekin egindako katxopoa

Cachopo de ternera de Beliosoro y queso de Goienetxe

Mendaroko txokolate trufa zuri-beltza

Trufa de chocolate de Mendaro blanco y negro



ERMUA
Erdikokale 19
943 54 35 80
Mendiola Jatetxea

Debako tomatearekin egindako entsalada, Mutrikuko mendrezka eta piparrekin egindako ozpin-olioarekin

Ensalada de tomate de Deba con ventresca de Mutriku y vinagreta de piparras

Patata- eta tipula-tinbala, tenperatura baxuan egindako baserriko arrautza eta txerri iberikoaren urdaiazpikoarekin

Timbal de patata y cebolla con huevo de caserío a baja temperatura y jamón ibérico

Alkorta bakailao kurruskaria, bere zukuaren erredukzioarekin

Crujiente de bacalao Alkorta con reducción de sus jugos

Euskaltxerri-masailak saltsan, Sagarmiña txakolinarekin egindako erredukzioarekin eta lasto-patatekin

Carrilleras de Euskaltxerri en salsa con reducción de Sagarmiña y patata paja

Mendaroko txokolatearekin egindako brownie-a tenpuran

Tempura de brownie con chocolate de Mendaro



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

Hostorea entsaladarekin, Euskaltxerri hirugiharrekin eta Egotzako ahuntz-gaztarekin

Hojaldre con ensalada, tocino Euskaltxerri y lascas de queso de cabra de Egotza

Legatza txingarretan, Itsaso baserriko wok erara prestatutako sasoiko barazkiekin

Merluza a la brasa con verduras de temporada del caserío Itsaso al wok

Egotzako antxumea bere zukuarekin, tenperatura baxuan erreta

Cabrito de Egotza asado a baja temperatura con su jugo

Mendaroko hiru txokolatezko gure azkenburukoa

Nuestro postre de tres chocolates de Mendaro

BENETAKO TRIPONTZIA ZARA? BETE ITZAZU LIBURUXKAKO 4 ZIGILU ETA ESKURATU ZURE TRIPONTZIAK AMANTALA!
¿ERES UN/A AUTÉNTICO/A TRIPONTZI? ¡RELLENA 4 SELLOS DEL LIBRETO Y CONSIGUE TU DELANTAL TRIPONTZIAK!

Menua 28€

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
#Debabarreña

@debabarrenatur
@DebabarreñaTur

Debabarreña Turismo



www.debabarrenaturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



DEBA
BARRENA

Debegesa
DEBABARRENA