

TABERNA

PINTXOA eta Osagaiak

PINTXO e ingredientes

ALBERT
Armagin 1

HEGALUZE MOJITOA
Hegaluze takoa aguakate ohe txoan.

MOJITO DE ATÚN
Taco de atún sobre crema de aguacate.



AMESTI
Ziriako Agirre 2

MINGAINA
Mingaina, ogi-mamiak eta pasa-saltsa.

LENGUA
Lengua, migas y salsa de pasas.



ARKUPE GASTRO PUB
Isasi 2

MASAILAK
Masaila, kipula, azenarioa, porrua, ardoa, azalorea, berakatz, piparrak, arraultza, ospina, ekilore-olioa eta espinaka.

CARRILLERAS
Carrillera, cebolla, zanahoria, puerro, vino, coliflor, ajo, piparras, huevo, vinagre, aceite girasol y espinaca.



ATERPE
Bidebarrieta 28

OPARITXO IBERIKUA
Kalabazin, pisto, gazta, harrapakin iberikua, eta hirugiharra.

OPARITXO IBERIKUA
Calabacin, pisto, queso, presa ibérica y beicon.



BIRJIÑAPE
Toribio Etxebarria 18

HEGAL BETEAK
Hezur gabeko hegalak ondoz bete, sagar-krema eta sagardotan egindako granada gainean, sagar txipekin.

ALITAS RELLENAS
Deshuesadas rellenas de hongos sobre crema de manzana y granada a la sidra con chips de manzana.



CHALCHA
Isasi 7

ARRAULTZAK
Arraultzak garaiko ondoen gainean parmesanorekin.

HUEVOS
Hongos de temporada, huevo ecológico con parmesano.



DOS DE MAYO
Toribio Etxebarria 19

BERRI-FARRE
Perretxiko eta serrano urdaiazpiko salteatua bexameletan ortuko kuxiatxotan bildua, Idiazabal eta parmesano gaztaz.

BERRI-FARRE
Salteado de setas con jamón serrano en una deliciosa bechamel, envuelto en calabacin de la huerta y coronado con queso Idiazabal y parmesano.



FOXTTER
Barria Plaza 6

FOXTTENDER
Zekale-ogia, odolostea, gazta eta kipula gorria.

FOXTTENDER
Pan de centeno, morcilla, queso y cebolla roja.



TABERNA

PINTXOA eta Osagaiak

PINTXO e ingredientes

HIRUROK

Errekatxu 1

SAN

Euskal txarrixan, txarrihankekin eindako dumpliña, etxeko kriston saldiakin.

SAN

Dumpling de patas de euskal txerria, con **delicioso** caldo casero.



IPUR

Otaola Hiribidea, 5

IPUR

Kuiatxoa, arraultza, mahas-pasak, urdaizpikoa, mahonesa, anana, txaka, piper berdea eta otarrainska.

IPUR

Calabacín, huevo, pasas jamón, mayonesa, piña, chaca, pimiento verde, y langostino.



IPURUA

Indalezio Ojanguren 1

TXANPITZELA

Txanpiak, ogia eta alioli berezia.

TXANPITZELA

Champis, pan y alioli especial.



KONTENT

Ego-Gain 6

TRANPANTOJO

Txipiroia, alga, kalamar-tinta, arroz, gulak eta izokin ketua.

TRANPANTOJO

Chipirón, alga, tinta de calamar, arroz, gulas, y salmón ahumado.



KOSKOR

Calbetón 6

BAKAILOTXOA

Bakailoa, piperrada, pistoa, bizkaitarra eta ogia.

BAKAILOTXOA

Bacalao, piperrada, vizcaina y pan.



KULTU

Zuloagarre 3

EUSKADI TROPIKALA

Ogia, gazta, mango, eztiá ...

EUSKADI TROPICAL

Pan, queso, mango, miel, ...



MAIXA

Toribio Etxebarria 19

ERROILUA

Kuiatxo eta York urdaiazpiko erroilua. Edam gazta, hirugiharra, piperrada eta kipula karamelizatua.

ROLLITO

Rollito de calabacín con jamón York. Queso edam, bacon, sobre piperrada, con tope de cebolla caramelizada.



ONGI ETORRI

Toribio Etxebarria 21

OILAR GANDORRA

Oilar gandorra, oilaskoa, laranja, kipula, martorria, lima eta lutxarbia.

CRESTA DE GALLO

Cresta de gallo, pollo, naranja, cebolla, cilantro, lima y rabanito.



TABERNA

PINTXOA eta Osagaiak

PINTXO e Ingredientes

**PAULANER
BIERHAUS**

Ego-Gain 4

**LURREKO
PARADISUA**

Masail mahatsa almendra
saltsan, foie, sagarra
eta patata txip.

**PARAISO
TERRENAL**

Milhoja de carrillera en salsa
de almendra con foie
y manzana coronado
con viruta de patatas.



SU BEROA

Bista-Eder 11

**CAPUCCINO
BAKAILOA TA
PERRETXIKOAK**

Bakailo eta perretxiko-
brandada, urdaiaspiko-gatz
eta kakao beltzaren ikutuaz.

**CAPUCCINO
BACALAO Y SETAS**

Blandada de bacalao y
saballón de setas con sales
de jamón y un ligero toque
de cacao negro.



TXOKO

Untzaga Plaza 10

**IDI
BUZTANA**

Boniato- eta laranja-purez
lagundutako idi-buztana.

**RABO
DE BUEY**

con puré de boniato
y naranja.



ASTELENA

Estaziño 7

LURREKO ETA ITSASOKO "MILHOJASA"

...

BATZOKI

Ego-Gain 1

BATZOKI

...

BELEKO

Bista-Eder 2

TXISTORRA 2.0

...

CHIC

Calbetón 9

ONGI ETORRI NEGUA

...

LAUBIDE

Ziriako Agirre 1

PERLA BELTZA

...

SLOW

Ego-Gain 10

NEGUKO KANAPEA

...

TRINKETE

Errebal 24

UDAZKENEKO SORPRESA

...

EIBARKO TABERNARIEN ARTEKO
"SAN ANDRES SARIA"

**XIV. PINTXO
LEHIAKETA**

2017KO AZAROAK 21, 22 ETA 23

kultura dastatu



AFILDE KULTURAREN ERREKETA



EIBAR
EIBARREN KULTURAREN ERREKETA