

2016ko AZAROAREN  
11tik 27ra

DEL 11 AL 27  
DE NOVIEMBRE 2016



25€  
\* BEZ barne  
\* IVA incl.

5€  
\* BEZ barne  
\* IVA incl.

## MENUA MENÚ



### BELAUSTEGI JATETXEA

San Miguel gaina, 44 Elgoibar • T. 943 74 31 02 • www.belaustegi.com

- Etxeko aperitiboa / Aperitivo de la Casa.
- Bakailao-carpaccio entsalada, mostaza gozoko ozpin-olioaz.  
Ensalada de carpaccio de bacalao con vinagreta de mostaza dulce.
- Ondarroako legatz-solomoa, azafrai-pistiloz eta Getariako Jatorri-deiturako txakolinaz.  
Lomo de merluza de Ondarroa con pistilos de azafrán y txakoli D.O. Getaria.
- Lumagorri woka, sasoiko barazkiekin.  
Wok de lumagorri con verduras de temporada.
- Mendaroko txokolateaz egindako browniea, arbendola eta intxaurrekin.  
Brownie de chocolate de Mendaro con almendras y nueces.

### CALBETON JATETXEA

Hondartza, 7 (Arenal) Deba • T. 943 19 19 70 • www.calbetonjatekxtea.es

- Gure baratzeiko entsalada sasoiko frutekin eta ahuntz-gaztarekin.  
Ensalada de nuestra huerta con frutas de temporada y queso de cabra.
- Perretxiko, gamba eta gula nahaskia.  
Revuelto de setas, gambas y gulas.
- Odolki-kurruskaria piperradarekin edo bakailao-solomoa pil-pilean tipularekin.  
Crujiente de morcilla con piperrada o lomo de bacalao encebollado al pil-pil.
- Limoizko pastelxoia pasio-frutazko sorbetearekin eta Mendaroko txokolateaz egindako trufarekin.  
Pastelito de limón con sorbete de fruta de la pasión y trufa de chocolate de Mendaro.

### LASTURKO TABERNA

Lastur/Itziar • T. 943 19 90 33 • www.lastur-taberna.com

- Taloa Lasturko erara, odolki-saltsaz eta bertako babarrunekin.  
Talo al estilo de Lastur con salsa de morcilla y alubias del país.
- Legatza labean, pikillo-piperra saltsaz eta Getariako Jatorri-deiturako txakoli koparekin.  
Merluza al horno con salsa de pimientos piquillo con una copa de txakoli D.O. Getaria.
- Baserriko oilasko errea.  
Pollo asado de caserío.
- Errezil sagarra labean.  
Manzana de Régil al horno.

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.

### URGAIN JATETXEA

Hondartza, 5 (Arenal) Deba • T. 943 19 11 01 • www.urgain.net

- Kantauri itsasoko arrain-krema.  
Crema de pescado del Cantabrico.
- Txipiroi entsalada epela, Geoparkeko barazkiekin.  
Ensalada templada de chipirones con verduras del Geoparque.
- Gure kostaldeko arrain freskoa edo Euskolabel entrekota.  
Pescado fresco de nuestra costa o entrecot de Euskolabel.
- Mendaroko txokolateaz prestatutako trufa tarta edo jogurt moussea.  
Tarta de trufa elaborada con chocolate de Mendaro o Mousse de yogurt.

### KANALA JATETXEA

Itziar Industrialdea, 2 Itziar • 943 19 90 35 • www.hotelkanala.com

- Itsaski-krema, Geoparkeko sasoiko barazkiekin.  
Crema de mariscos con verdura de temporada del Geoparque.
- Arroza Kanala itsasadarreko txirlekin.  
Arroz con almejas de la ría de Kanala.
- Flyscheko legatz-kokotxak saltsa berdean.  
Kokotxas de merluza del Flysch en salsa verde.
- Euskal Txerri txerriaren azpizuna.  
Solomillo de Euskal Txerri.
- Mendaroko txokolateaz egindako tarta, bananarekin.  
Tarta de chocolate de Mendaro con plátano.

### AZITAIN ERRETEGIA

Azitain, 6 Eibar • T. 943 12 18 54 • www.asador-azitain.com

- Entsalada epela, bertako gazta eta intxaurrez.  
Ensalada templada de queso y nueces del país.
- Txipiroiak plantxan.  
Chipirones a la plancha.
- Txahal-azpizuna hornigaiekin.  
Solomillo de ternera con guarnición.
- Mendaroko txokolateaz egindako brownieak.  
Brownies con chocolate de Mendaro.

## PINTXOAK PINTXOS



### KULTU TABERNA

Zuloaga Tarren, 3 Eibar • T. 943 20 84 39

- Txipiroia plantxan, tomate-kremaz beteta eta Eibarko gazta-aparraz.\*  
Chipirón a la plancha relleno de crema de tomate con espuma de queso de Eibar.\*
- Kuitxoa labean zangar onduz betea, onddo-kremarekin.\*  
Calabacín al horno relleno de zancarrón napado con crema de hongos.\*

\* 2 edari aukeran: Sagardoa, Txakolina edo Arabar Errioxako Ardoa.  
\* 2 bebidas a elegir: Sidra o Txakoli o Vino tinto Rioja Alavesa.



www.debabarrenaturismo.com

PARTEKA EZAZU ZURE #TRIPONTZIAK ESPERIENTZIA SARE SOZIALETAN,  
ETA IRABAZ ITZAZU SARI BIKAINAK!!



Eman inbidia zure lagunei, Twitterren eta Instagramen zure Tripontziak unearen argazkiak partekatuz. Ez ahaztu zure argitalpenetan #Tripontziak etiketa eta tabernaren edo jatetxearen izena jartzeaz. Zenbat eta argazki gehiago partekatu, orduan eta aukera gehiago izango duzu irabazteko!!



Sartu "Debabarrena Turismo"ren Facebook orrian eta erantzun orriaren goiburuan proposatzen dizugun galderari. Erraz-erraza da!

¡COMPARTÉ TU EXPERIENCIA #TRIPONTZIAK EN REDES SOCIALES  
Y GANA FANTÁSTICOS PREMIOS!



Da envidia a tus amigos compartiendo fotografías de tu momento Tripontziak en Twitter y en Instagram. No olvides incluir la etiqueta #Tripontziak y el nombre del bar/restaurante en tus publicaciones. Cuantas más fotos compartas, ¡más posibilidades de ganar!



Entra en la página de Facebook de "Debabarrena Turismo" y contesta a la sencilla pregunta que te planteamos en la cabecera de la misma. Más fácil, ¡imposible!

SARI BIKAINAK DAUDE JOKOAN! BI LAGUNENTZAKO TRIPONTZIAK EGONALDI BAT,  
TRIPONTZIAK MENUAK ETA MENDAROKO TXOKOLATEEN PRODUKTU-SORTA TENTAGARRIAK!  
ANIMA ZAITEZ ETA PARTE HARTU, TRIPONTZI!! 😊

¿Y SI GANARAS UNA ESCAPADA TRIPONTZIAK, MENÚS TRIPONTZIAK PARA DOS  
O GOLOSOS LOTES CON PRODUCTOS DE CHOCOLATES DE MENDARO?  
¡ANÍMATE A PARTICIPAR, TRIPONTZI!! 😊