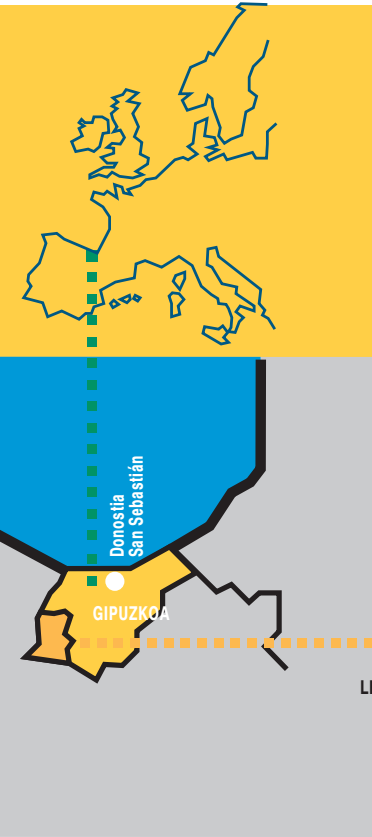


Debagoieneko IV. jardunaldi gastronomikoak IV Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Otsailaren 16tik martxoaren 14ra
Del 16 de febrero al 14 de marzo





Informazio gehiago / Más información:

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo.
943 79 64 63 / 943 71 89 11
turismo@debagoiena.net
www.turismodebagoiena.com

Zaporedun proposamenak, zaporez beteak.....

Ezagutu Debagoiena gure gastronomiaren bidez,.....

Menuak, bisitak ekoizpen gunetara, museotara,...

Debagoiena eskualdea ezagutzera eta bertako gastronomia dastatzera gonbidatzen zaitugu.

Eskualdeko produktuak eta garaikoak oinarri moduan hartuta eskualdeko 7 jatetxek menu desberdinak proposatzen dituzte otsailaren 16tik martxoaren 14ra eta aldi berean, hainbat produkturen ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera eskaintzen da.

Jardunaldietan parte hartzen duten jate-txeen menuetan garaiko ondorengo produktua azalduko da: BASATXERRI txerria. Menu guztiek txakolia, sagardoa, ardo ondoa eta kafea dute. Menuek, gutxienez, 4 plater izango dituzte, guztiak ratio erdi-koak, eta postrea.

Oharra: Jardunaldi gastronomikoetako menuari bezeroak egindako aldaketak bezeroak ordaindu beharko ditu jatetxeko kartaren arabera. Jatetxe bakoitzak aukeratzen du menua asteko ze egunetan eskaintzen duen. Menua mahai osoaren-tzako izango da.

Propuestas con sabor, llenas de sabor,.....

Conoce Debagoiena a través de nuestra gastronomía.....

Menús, visitas a museos, centros de producción,...

Te invitamos a conocer Debagoiena y degustar su gastronomía.

Los productos de la comarca y de la temporada constituyen los ejes entorno a los que 7 restaurantes de la comarca han elaborado sus mejores propuestas que podremos degustar del 16 de febrero al 14 de marzo. Además, se podrá conocer diferentes procesos de elaboración de productos.

Todos los menús contienen el siguiente producto de la estación: cerdo BASATXERRI. Además, incluyen txakoli, sidra y vino de crianza y café. Todos los menús tienen, al menos, 4 platos, medias raciones y postre.

Nota: Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las jornadas se abonará según precio indicado en la carta del restaurante. En la propuesta de cada restaurante figura los días en los cuales se oferta el menú. El menú se servirá a mesa completa.

Otsailaren 16an 18:30etan Oñatiko plazan Basatxerriko txerriekin egindako pintxoak banatuko dira.

El 16 de febrero a las 18:30 en la plaza de Oñati se repartirán pinchos de derivados de cerdo Basatxerri.



BASTER ALDE

Galartza auzoa / Aretxabaleta / Tel.: 943792458
www.baster-aldejatetxea.com
info@baster-aldejatetxea.com



Platerrak:

- Etxeko txorizoa frijituta.
- Odoloste bilkari kirrikatsua pikilo-piper saltsa ganean.
- Piperrak txerri-hankekin beteta irineztatuak.
- Txerriaren solomo eta onddoen milorria oporto saltsan.

Postrea:

- Jogurt moussea mugurdi-coulisearekin eta haren gaileta kirrikatsuarekin.

Platos:

- Chorizo frito elaborado en casa.
- Rollitos crujientes de morcilla sobre salsa de piquillos.
- Pimientos rebozados rellenos de manitas de cerdo.
- Milhojas de solomillo de cerdo y hongos con salsa de oporto.

Postre:

- Mousse de yogurt con coulis de frambuesa y su crujiente galleta.

Egunero.
Haurrentzako menua.

Diario.
Menú infantil.

33,00 • BEZ gabe / sin IVA



ETXE AUNDI

Torre auzo,9 / Oñati / Tel.: 943781956
www.etxeaundi.com reservas@etxeaundi.com



Platerrak:

- Hestebeteen taula.
- Txerri-masail entsalada epela.
- Hostorea hirugiharrarekin eta porruarekin betea.
- Txerriaren solomoa ardo saltsarekin eta patata purearekin.

Postrea:

- Limoi-sorbetea edo krema kanutotxo beroak.

Platos:

- Tabla de embutidos.
- Ensalada templada de carrilleras de cerdo.
- Hojaldre relleno de panceta y puerro.
- Solomillo de cerdo con salsa de vino y puré de patata.

Postre:

- Sorbete de limón o canutillos calientes de crema.

Egunero.

Diario.

28,00 • BEZ gabe / sin IVA



GOIKO BENTA

Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943781305
www.goikobenta.com goiko-benta@terra.es



Platerrak:

- Odoloste, fruitu siku eta sagar nahaskia.
- Aza salteatua saiheski errearekin.
- Bertako babarruna urdailarekin eta txorizoarekin.
- Txerri-giharrak etxeko tomatearekin.

Postrea:

- Madari tattintxo beroa mami txupitoearekin eta esti saltsarekin.

Platos:

- Revuelto de morcilla, frutos secos y manzana.
- Berza salteada con costilla asada.
- Alubia del país con tocino y chorizo.
- Magras con tomate casero.

Postre:

- Mini tattin de pera caliente con chupito de cuajada y salsa de miel.

Ostirala, larunbata eta igandea.
Haurrentzako menua.

Viernes, sábado y domingo.
Menú infantil.

36,00 • BEZ gabe / sin IVA



HILARION

Larrea Plaza, 5 / Arrasate / Tel.: 943770169



Platerrak:

- Tolosako babarrunen krema arina (afaltzeko berakatz sopa bakailoarekin).
- Aza pastela barazki odolostearekin.
- Txerri saiheski errea ezitian.
- Odoloste erre nahaskia pinaziekien eta pistatxo kurruskaria piperradarekin.
- Txerri solomoaren milorria sagar pureaz beteak eta mahats saltsaren erredukzioa.

Postrea:

- Pellak banana izozkiarekin eta karameluarekin.

Ostirala, larunbata eta igandea.
Haurrentzako menua.

33,00 • BEZ gabe / sin IVA

Platos:

- Crema ligera de alubias de Tolosa (para cenar; sopa de ajo con bacalao).
- Pastel de berza con morcilla de verduras.
- Costillas de cerdo al horno a la miel.
- Revuelto de morcilla asada con piñones y pistacho crujiente con guarnición de piperrada.
- Milhojas de solomillo de cerdo relleno con puré de manzana y reducción de salsa de uvas.

Postre:

- Pellas con helado de plátano y caramelo.

Viernes, sábado y domingo.
Menú infantil.



LASA

Ozaeta Jauregia / Bergara / Tel.: 943761055
www.restaurantelasa.com
koldolasa@restaurantelasa.com



Platerrak:

- Babarrun gorriak purean sakramentuekin (afaltzeko berakatz sopa bakailoarekin).
- Pisto eta odoloste nahaski pastela.
- Limoi-sorbetea sagardoarekin.
- Txerri-masailak gisatuak.

Postrea:

- Pella eta krema frijitua kanela izozkiarekin.

Egunero.

40,00 • BEZ gabe / sin IVA

Platos:

- Puré de alubias rojas con sacramentos (para cenar; sopa de ajo con bacalao).
- Pastel de revuelto de pisto y morcilla.
- Sorbete de limón a la sidra.
- Carrillera de cerdo guisada.

Postre:

- Pella y crema frita con helado de canela.

Diario.



SORALUZE

Uribarri auzoa / Oñati / Tel.: 943716179
soraluzeostatua@euskalnet.net



Platerrak:

- Etzeko txerri-pate trufatua piku-konfiturarekin.
- Baba txiki salteatuak urdaia, foie eta su motelean erretako arrautzarekin.
- Bakailo takoa baratxuri muselinarekin.
- Txerri-saiheskia azalore purearekin.

Postrea:

- Aingeru-budina karameluzko teilarekin.

Astehenetik ostegunera erreserbarekin.
Ostirala, larunbata eta igandea erreserbarik gabe.
Haurrentzako menua.

Platos:

- Paté de cerdo trufado hecho en casa con confitura de higos.
- Habitas salteadas con tocino, foie y huevo asado a baja temperatura.
- Taco de bacalao con muselina de ajo.
- Costilla de cerdo lacada acompañada de puré de coliflor.

Postre:

- Tocino de cielo con teja de caramelo.

De lunes a jueves previa reserva.
Viernes, sábado y domingo sin reserva.
Menú infantil.

36,00 • BEZ gabe / sin IVA



SORANETXEA HOTEL SORAN

Santiago, 3 / Leintz Gatzaga / Tel.: 943715398
www.soranetxea.com info@soranetxea.com



Platerrak:

- Txerri-hanken zurrumbiloa.
- Odolostea piperrada gainean.
- Gibela tipularekin.
- Solomoa plantxan txanpiekin.
- Saiheskiak plantxan panadera patatekin.

Postrea:

- Askotariko izozkiak.

Aurrez eskatuta.
Haurrentzako menua.

Platos:

- Zurrumbillos de manitas de cerdo.
- Morcilla en piperrada.
- Hígado encebollado.
- Lomo plancha con champiñones.
- Costilla asada con panaderas.

Postre:

- Helados variados.

Prevía reserva.
Menú infantil.

30,00 • BEZ gabe / sin IVA

· BASN̄XERRI ·

Somos ganaderos.
Baserritarrak gara.

Cerdos criados en libertad.
Desde nuestros caseríos
hasta tu mesa.

Aske hazitako txerriak.
Gure baserrietatik zure
mahairaino.

Con Garantía
de Sabor.

Zapore
Bermearekin.

www.txerrizaleok.com



· BASN̄XERRI ·

www.txerrizaleok.com

DEBAGOIENEAN EGINA...

Museotara, baserrietara,... bisitak ekoizpen prozesuak ezagutzeko

Aurrez erretserba egin behar da:
943 718911 - 943 79 64 63
turismo@debagoiena.net

■ Baserri ekologiko baten bitzita. ANTZUOLA.

Lapatza, baserriko biologikoa.

Astelehen eta asteartean; goizez.
Gutxieneko bisitari kopurua: 10.
Prezioa: 6 euro/pertsona.

■ Iturriko gatza mahaian gozo. LEINTZ GATZAGA.

Jakion, Debagoiena eskualdeko barazki eta fruta kontserbagintza enpresara eta Gatz Museora bisita.
Produktuak dastatuko dira.

Prezioa: 4 euro/pertsona.
Aldez aurretik eskatutako bisita.

■ Euskal artzaiaren ibilbideak. OÑATI.

Arantzazun dagoen Gomiztegi Kooperatibara bisita.

Aukera desberdinak:
- Gomiztegi baserriaren bisita. 5 euro.
- Bisita eta artzain txakurraren erakustaldia. 7 euro.
- Bisita dastatze gastronomikoarekin. 10 euro.
Beste aukera batzuk ere badaude.

Bisitak aurrez eskatuta.

LO DE DEBAGOIENA

Visitas a museos, caseríos,... para conocer procesos de elaboración de productos.

Visitas previa reserva.
943 718911 - 943 79 64 63
turismo@debagoiena.net

■ Baserri ekologiko baten bitzita. ANTZUOLA.

Lapatza, agricultura biológica.

Lunes y martes por la mañana.
Grupo mínimo: 10 personas.
Precio: 6 euros/persona.

■ Iturriko gatza mahaian gozo. LEINTZ GATZAGA.

Visita a Jakion, empresa de conservas de verduras y frutas de Debagoiena y al Museo de la Sal. Habrá degustación de productos.

Precio: 4 euros/persona.
Visita previa petición.

■ Rutas del pastor vasco. OÑATI.

Visita a la cooperativa Gomiztegi de Arantzazu.

Diferentes opciones:
- Visita al caserío Gomiztegi. 5 euros.
- Visita y exhibición de perro pastor: 7 euros.
- Visita con degustación: 10 euros.
Se ofertan otras posibilidades.

Visitas previa petición.

BESTE BISITA GIDATU BATZUK:**IBARRAUNDI MUSEOA.****Eskoriatza.**943 71 54 53 ibarraundi@eskoriatza.net

Asteartetik ostiralera: 9:00 - 14:00

OTRAS VISITAS GUIADAS:**IBARRAUNDI MUSEOA.****Eskoriatza.**943 71 54 53 ibarraundi@eskoriatza.net

De martes a viernes: 9:00 - 14:00

**GATZ MUSEOA.****Leintz Gatzaga.**943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

Bisita gidatuak larunbatetan, igandeetan eta jai egunetan:

12:00 euskeraz

13:00 castellano

Gainontzeko egunetan eta orduetan aurrez eskatuta.

MUSEO DE LA SAL.**Leintz Gatzaga.**943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

Visitas guiadas los sábados, domingos y festivos:

12:00 euskera

13:00 castellano

En otros horarios y días, previa petición.



■ **ERDI AROKO GUNEA.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

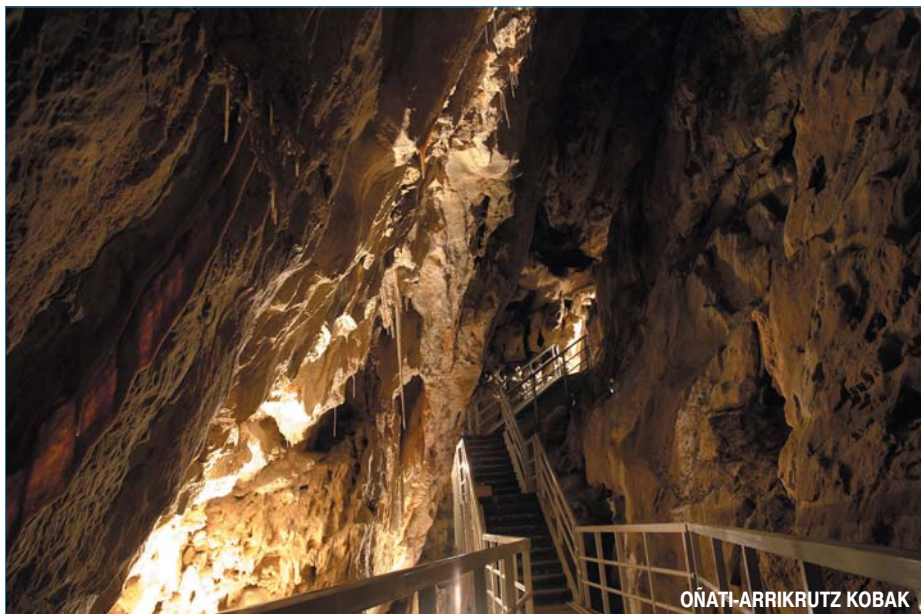
Bisitak aldez aurretik eskatuta

■ **CASCO MEDIEVAL.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

Visitas previa petición.



OÑATI-ARRIKRUTZ KOBAK

■ **DORLETAKO SANTUTEGIA.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

Bisitak aldez aurretik eskatuta

■ **SANTUARIO DE DORLETA.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

Visitas previa petición.

■ **MENDI-IBILI GIDATUAK.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Vasco-Navarro trenbidearen ibilbidea

Bisitak aldez aurretik eskatuta.

■ **RUTAS DE SENDERISMO.**

Leintz Gatzaga.

943 71 47 92 labidea@euskalnet.net

- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Recorrido del ferrocarril Vasco-Navarro

Visitas previa petición.

Bergara MONUMENTALA.

943 77 91 28 turismo@bergara.net
www.bergara.net

Bisita gidatuak, Aste Santuetan eta udan Turismo Bulegoaren ordutegian eta gainontzekoetan aurrez eskatuta ondorengo telefonoan: 943 79 64 63.

Bergara MONUMENTAL.

943 77 91 28 turismo@bergara.net
www.bergara.net

Visitas guiadas en Semana Santa y verano, en los horarios de apertura de la Oficina de Turismo. El resto de los horarios, visitas guiadas previa petición en 943 79 64 63.

**SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.****Oñati.**

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Bisita gidatuak aurrez eskatuta.

SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA ETA SAN**MIGEL PARROKIA. Oñati.**

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Bisita gidatuak aurrez eskatuta.

Oñati GUZTIONTZAT.

943 78 34 53 turismo@oinati.org

Pertsona guztientzat irisgarria.
Sancti Spiritus Unibertsitatea, San Migel errota, San Migel parrokia, Foruen Enparantza,...
Aurrez eskatutako bisita.

OÑATI-ARRIKRUTZ KOBAK. Oñati.

943 08 20 00

Aldez aurretik erretserba egitea gomendatzen da.

- Urria: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 18:00

- Azarotik otsailera:

10:00 - 14:00 / 15:00 - 17:00

Astelehenak itxita.

UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS.**Oñati.**

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Visitas guiadas previa petición.

UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS Y PARROQUIA DE SAN MIGUEL. Oñati.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Visitas guiadas previa petición.

Oñati PARA TODOS.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Visita accesible para todos.

Universidad Sancti Spiritus, molino de San Miguel, parroquia de San Miguel, plaza de los Fueros,...
Visita previa petición.

CUEVAS DE OÑATI-ARRIKRUTZ. Oñati.

943 08 20 00

Se recomienda reservar con antelación.

- Octubre: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 18:00

- De noviembre a febrero:

10:00 - 14:00 / 15:00 - 17:00

Lunes cerrado.

ARANTZAZU SANTUTEGIA.

Oñati.

943 71 89 11 943 79 64 63

turismo@debagoiena.net diz@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

- Bisita gidatuak astebukaera eta jai egunetan:

10:30 / 11:30 / 12:30

- Aste Santuetan eta udan:

10:30 / 11:30 / 12:30 / 16:00 / 17:00

Gainontzeko egunetan aurrez eskatuta.

Bi aukera:

- Arantzazu Santutegia
- Oteiza eta Arantzazu

SANTUARIO DE ARANTZAZU.

Oñati

943 71 89 11 943 79 64 63

turismo@debagoiena.net diz@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

- Visitas guiadas los fines de semana y festivos:

10:30 / 11:30 / 12:30

- En Semana Santa y verano:

10:30 / 11:30 / 12:30 / 16:00 / 17:00

El resto de días y horarios previa petición.

Dos opciones:

- Santuario de Arantzazu
- Oteiza y Arantzazu



TURISMO AKTIBO / TURISMO ACTIVO

■ Paintball. Arrasate:

Tel.: 696 37 93 66 arrasatepaintball@gmail.com
www.arrasatepaintball.com

■ en medio Segway. Arrasate:

Tel.: 617 46 95 46 en-medio@en-medio.com
www.en-medio.com

DEBAGOIENA EZAGUTZEKO IBILBIDE PROPOSAMENAK:

- Erdi Aroa Debagoiengan
- Debagoieneko elizateak
- Dorretxeak eta jauregiak
- XVI. mendeko erretaulak
- XVII. mendea
- XVIII. mendea
- Arte garaikidea

- **Oinez Debagoiena:**

21 mendi ibili seinalizatuak eta homologatuak.

- **Aizkorri-Aratz parke naturala**

ITINERARIOS PARA CONOCER DEBAGOIENA:

- La Edad Media en Debagoiena
- Anteiglesias de Debagoiena
- Casas-Torre y palacios
- Retablos del Renacimiento
- Siglo XVII
- Siglo XVIII
- Arte contemporáneo

- **Debagoiena a pie:**

21 recorridos de senderismo señalizados y homologados

- **Parque Natural de Aizkorri-Aratz**

TURISMO BULEGOAK / OFICINAS DE TURISMO

Debagoieneko Turismo Informazio eta Interpretazio Zentroa.

Centro de Interpretación de Debagoiena.

Arantzazuko Santutegia. Oñati

Tel. 943718911 turismo@debagoiena.net
www.turismodebagoiena.com

Bergarako Turismo Bulegoa

Oficina de Turismo de Bergara.

Tel. 943 779128 www.bergara.net
Aste Santuan eta udan irekita / Abierto en
Semana Santa y verano.

Eskoriatzako Turismo Bulegoa.

Oficina de Turismo de Eskoriatza.

Ibarraundi jauregia.
Tel. 943 715453 ibarraundi@eskoriatza.net
www.eskoriatza.net

Leintz Gatzagako Turismo Bulegoa.

Oficina de Turismo de Leintz Gatzaga.

Tel. 943 714792 labidea@euskalnet.net
www.leintzgatzaga.com

Oñatiko Turismo Bulegoa.

Oficina de Turismo de Oñati.

Tel. 943 783453 turismo@oinati.org
www.oinati.org

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo

Nafarroa etorbidea, 17
Arrasate-Mondragon
Tel. 943 796463 - 943 718911
turismo@debagoiena.net
www.turismodebagoiena.com

TXERRI-MASAIL ENTSALADA EPELA - 4 pertsonentzat -

Osagaiak:

Txerri-masail konfitatu 4 pieza
2 berakatz
Perretxiko bandeja 1
Ganbak 8 pieza
Sagardo ozpina
Oliba olio
Letxuga koloretsua, apur bat

Prestaketa:

Perretxikoak moztu juliana erara eta berakatzak txikitu. Olioarekin salteatu 8 minutuz gatz puntuarekin.

Beste zartagin batean jarri berakatz txikitua olio apur batekin eta zortzi ganbak salteatu gatz apur batekin. Txerri-masail bakoitza lau zatitan egin eta ganben zartaginea bota. Gehitu beste zartagineko perretxikoak eta, zartaginean bertan, sagardo ozpina bota.

Enplatazea:

Plateraren hegala batean jarri letxuga eta aldamenean zartagineko edukia. Amaitzeko tipulina edo perrexil apur bat bota.

Etxe Aundi jatetxearen errezeta.

ENSALADA TEMPLADA DE CARRILLERAS - para 4 personas -

Ingredientes:

4 piezas de carrilleras confitadas
2 ajos
1 bandeja de champiñones
8 gambas
Vinagre de sidra
Aceite de oliva
Un poco de lechuga colorida

Preparación:

Cortar los champiñones en juliana y saltearlos durante ocho minutos en una sartén con un ajo picado, al punto de sal.

En otra sartén, se saltean con un poco de aceite y el otro ajo picado las ocho gambas con una pizca de sal. Cada carrillera se parte en cuatro trozos y se añaden a la sartén en la que tenemos las gambas. Añadimos los champiñones de la otra sartén, y en la misma sartén, echamos el vinagre de sidra.

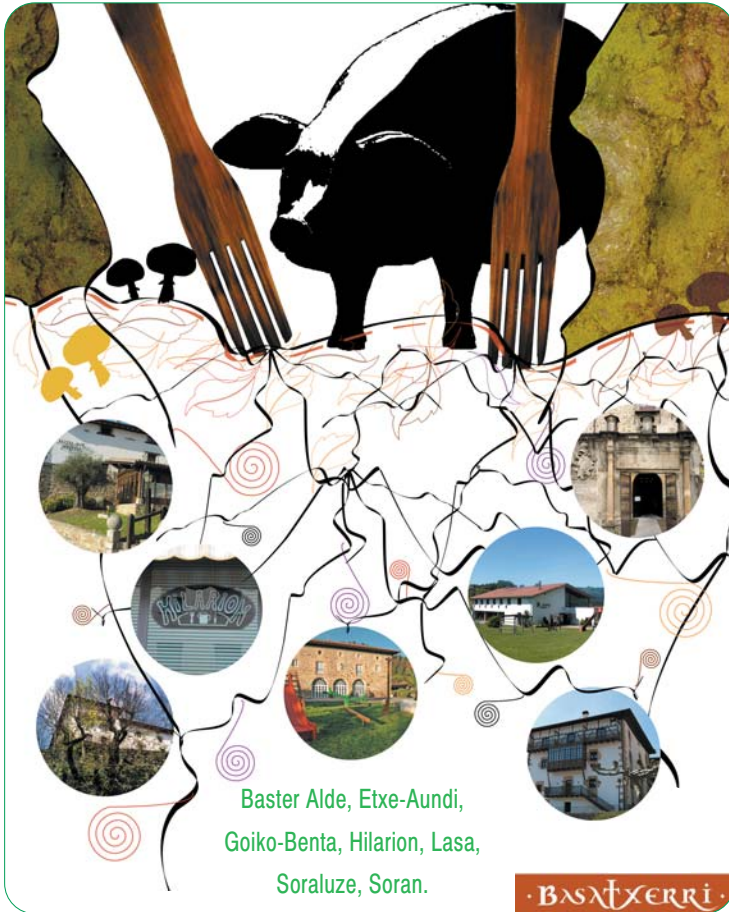
Emplatado:

A un lado del plato colocamos la lechuga y al lado, el contenido de la sartén. Para terminar, echaremos un poco de cebollino o perejil.

Debagoiena

Debagoieneko IV. jardunaldi gastronomikoak IV Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Otsailaren 16tik martxoaren 14ra
Del 16 de febrero al 14 de marzo



Baster Alde, Etxe-Aundi,
Goiko-Benta, Hilarion, Lasa,
Soraluze, Soran.



DEBAGOIENENKO MANKOMUNITATEA
TURISMO

Nafarroa etorbidea, 17 - 20500 ARRASATE-MONDRAGON (GIPUZKOA)
Tel.: 943 796463 Fax.: 943 796772 e-mail: turismo@debagoiena.net www.turismodebagoiena.com



EUSKADI