

Taberna



**TOPA
LEKU**



TRINKETE



TXOKO



TUNELPE



**V. BACO
LEKU
EGO GAIN**

Pintxoa eta osagaiak

Kono konfite

Ahatea, Bric pasta, gaztaina-krema, onddo-krema, gatza, porru konfitatua eta lore jangarria.

Pato, pasta Bric, crema de castañas, crema de hongos, sal, puerro confitado y flor comestible.

Katxopito enrollao

Haragia, gazta eta urdaiazpikoa.

Carne, queso y jamón.

Txahal tartaleta

Patata-tartaleta, txahal erregosiarekin, kanelazko tipula karamelatuarekin eta gazta-kurruskariarekin koroatua.

Tartaleta de patatas con estofado de ternera coronado con cebolla caramelizada de canela y crujiente de queso.

Tunel pin

Patata-bola oilaskoa, tomatea eta barazkiekin.

Bola de patata con pollo, tomate y verduras.

Pumba

Kristalezko ogia, karrilera, galeper-arrautza eta tipula frijitua.

Pan de cristal, carrilera, huevo de codorniz y cebolla frita.



ANTOLATZAILEA ETA LAGUNTZAILEAK:



21. PINTXO LEHIAKETA

Eibarko tabernarien arteko
“San Andres sariak”

KULTURA DASTATU!



2025ko Urriak 29 - 30

Bezera boto-emileen artean, sari baten zozketa egingo da.

Taberna



AMESTI



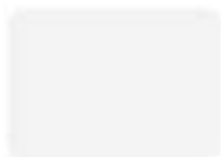
AZKENA



BAISI



BARATZE GOURMET



BELEKO



BOSSA



CHIC

Pintxoa eta osagaiak

Muselina moltopiu

Mahonesa, crema gazta, pamesano gazta, paleta iberiarra, perrexila, olio, gazta eta ogia.

Mahonesa, queso crema, queso pamesano, paleta ibérica, perejil, aceite, sal y pan.

UD Azkena

Txahala, onddoak, aranak, brioche ogia eta almendrak.

Ternera, hongos, ciruelas, pan brioche y almendras.

Iturrian ibiltzen

Karrilera, tipula, gazta, porto piperbeltza, gaztainak, oliba-olioa, oilasko-salda eta gari-irina.

Carrillera, cebolla, sal, pimienta porto, castañas, aceite de oliva, caldo de pollo y harina de trigo.

Katxu kroketa eta trufa zukua

Ardi-esnea, pankoa, txerri iberikoa, tonkatsu saltsa, sekretu iberikoa eta trufa-zukua.

Leche de oveja, panko, cerdo ibérico, salsa tonkatsu, secreto ibérico y jugo de trufa.

Trufas trufurius

Txanpi goxua

Karrileraz betetako txanpia, gazta-saltsa, urdaiazpiko kurruskaria eta fruitu lehorrak.

Champi relleno de carrillera con salsa de queso y crujiente de jamón y frutos secos.

Brotxeta itsasoa eta mendia

Meloia, izokina, otarrainxka, gaztaina, hiru koloreko piperrak eta sesamo-haziak.

Melón, salmón, langostino, castaña, pimientos tricolor y semillas de sésamo.

Taberna



CHIDO



DEPOR



GURE LEKU



KONTENT



KOSKOR



KULTU



LUSAI

Pintxoa eta osagaiak

Mango zebitxea

Itsaskien zebitxe freskoa, mango kuboekin, ahuakatearekin eta barazkiekin limoi-zukuan, txile eta martorri ukituarekin. / Ceviche fresco de mariscos con cubos de mango, aguacate y verduras en jugo de limón, con un toque de chile y cilantro.

Mendizale

Patata, tipula, odolkia, irasagarra eta piperra.

Patata, cebolla, morcilla, membrillo y pimienta.

Krusty crab

Otarrainxkak, txipiroiak, legatza, bakailaoa, piperra, tipula, martorri, koko-esnea eta baratxuria.

Langostinos, chipirones, merluza, bacalao, pimienta, cebolla, cilantro, leche de coco y ajo.

Txangurroa egan

Guakamolea eta txangurroa.

Guacamole y txangurro.

Marmitakoa

Hegaluzea, patata eta piper txorizeroa.

Bonito, patata y pimienta chorizero.

Euskal bolinha

Baserriko gorringoa, Sosolako gazta krema, onddoak...

Yema de caserío, crema de queso de Sosola, hongos...

Causa acevichada

Legatza eta otarrainxka azebitxatua Gernikako patata-purearen gainean, aji horiarekin eta limarekin. / Merluza y langostino acevichado sobre puré de patata de Gernika al ají amarillo y lima.

