

Mamitsuak!!

PATATA /// ONDDOAK /// EHIZA /// GAZTA /// OGIA

Honen bidez, Aguraingo Kuadrillak patataren, onddoen, ehizaren, ogiaren eta gure eskualdeko gaztagileek ekoizten duten Idiazabal Artzai Gaztaren inguruko VI. Jardunaldi Gastronomikoak aurkeztu nahi dizkizue.

Berritasun nagusienetako bat gure mahaietan hain garrantzitsua eta onahikoa den produktua, ogia hain zuzen ere, orain arteko beste produktuekin batera sustatzea izango da. Produktu apala izan arren, gure menuetan leku oso garrantzitsua izaten baitu. Menu hauen bitartez, gure sukaldariek gure lurreko produktuen zapore eta usai ona zabaldu nahi dute jatetxeetara hurbilduko diren mahaikideen artean, arbasoen herentzia gastronomikoa ezagutaraziz eta osasunerako eta gure eskualdea ezagutarazteko hain baliogarriak diren produktu mamitsu hauen ekoizleei dagokien garrantzia emanez.

Urriaren 19a eta abenduaren 15a bitarteko asteburuetan jatetxe parteharztatzaileek beraien menuak eskainiko dizkigute, beraien sukaldarien singularitasunari eta egiten jakiteari garrantzia emanez.

Jardunaldi hauek eskainiko diguten beste berritasuna jatetxeek nahi duen orori eskainiko dizkieten tapak izango dira; kalitatezko sukaldaritzako miniaturak, eta gaur egungo mahaikideen eskari gero eta hedatuagoa.

URRIA 2013							AZAROA 2013							ABENDUA 2013						
Al	Ar	Az	Og	Or	Lr	Ig	Al	Ar	Az	Og	Or	Lr	Ig	Al	Ar	Az	Og	Or	Lr	Ig
1	2	3	4	5	6									2	3	4	5	6	7	8
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	9	10	11	12	13	14	15
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	16	17	18	19	20	21	22
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	23	24	25	26	27	28	29
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30		23/30	24/31	25	26	27	28	29

On egin!

Menuak 30€

balio dute (BEZ barne).
Komeni da aldeaz aurretik erreserba egitea.

+ Opari-Txartela

Alaitza eta Gazeo edo Aguraingo elizak ikusteko bisita gidatua.

Tapa 3€

Jatetxe bakoitzak menuarekin lotura duen tapa eskainiko du.

ANTOLATZAILEAK



LAGUNTZAILEAK



SUKALDEBURUA: IÑAKI SARDINA
PARADOR, 14 - ARGOMANIZ (ELBURGO / BURGELU)
T. 945 293 200
EMAIL: argomaniz@parador.es
ARGOMANIZ PARADOREA

MENUA // ARGOMANIZ PARADOREA

- Arrautza apurtuak askotariko perretxikoekin.
- Arabar patata-krema bakailaoa puskekin.
- Orein solomoa saltsa gazi-gozaan eta patata pastela.
- Idiazabal Artzai Gazta, aukera, errege-sagar irasagarrarekin.
- Arabar Errioxako ardoa, ur-minerala, ogia eta kafea.



SUKALDEBURUA: MAITE GUTIÉRREZ
PRESALDE, 4 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 794 - 656 739 903
EMAIL: gorostotxo@telefonica.net
ZUBIGAIN JATETXEA

MENUA // ZUBIGAIN JATETXEA

- Galeperra eskabetxean eta fruitu lehor entsalada.
- Patata eta onddo-almondongiloak tipula saltsan.
- Kroketa Idiazabal Artzai Gazta saltsan.
- Orkatz-azpizun millorria eta onddoak panadera patata-moreen gainean.
- Idiazabal Artzai Gazta flana.
- Hnos. Frías del Val ardo ondua, ogia eta kafea.



Artzai Gazta-
Queso Idiazabal
de Pastor
Farmstead Cheese

MENUA // JOSE MARI "EL GORDO"

- Porru eta patata ontzaitxo.
- Idiazabal Artzai Gazta, sagar eta intxaur entsalada.
- Txahal mutur kurruskariak onddoein.
- Uso erregosia.
- Etxeko mamia.
- "EDITOR" ardo ondua - Pagos de Leza upategikoa.
- Ogia eta kafea.



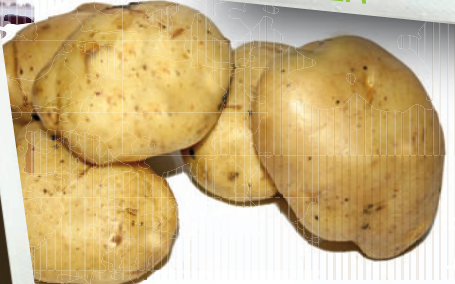
SUKALDEBURUA: JUAN GIL RUIZ
ARRABAL, 22 - ALEGRIA-DULANTZI
T. 945 420 039
EMAIL: erausquyn@gmail.com
ERAUSQUYN OSTATUA

MENUA // ERAUSQUYN OSTATUA

- Perretxiko entsalada eta ketu-puskak.
- Gastaina eta patata capuccina.
- Arrautza tenperatura baxuan, artzain-apurak eta Idiazabal Artzai Gazta-aparra.
- Basurde-hanburgesa "chips"ekin.
- Ogia, txokolata eta Idiazabal Artzai Gazta.
- Urteko Bauza ardo, mineralak, ogia eta kafea.



SUKALDEBURUA: MONTSE SAEZ DE ASTEASU
NAGUSIA, 69 - AGURAIN
T. 945 300 042
EMAIL: josemarijatekxa@hotmail.com
JOSÉ MARI "EL GORDO" JATETXEA



SUKALDEBURUA: AITOR DURÁN
SANTAERREKA, 26 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 763
EMAIL: nuriagaray@hotmail.com
ARAIA SAGARDOTEGIA

MENUA // ZERUA JATETXEA

- Orein carpaccio Idiazabal Artzai Gazta puskekin.
- Perretxiko entsalada eta eperra eskabetxean sagardo-ozpin eta ezti ozpin-olioarekin.
- Onddo-risottoa eta ahate erroak.
- Usakume errea patata kremari.
- Idiazabal Artzai Gazta biskuita eta piku-siropa.
- Viña Emiliano Arabar Errioxako ardo, ura, ogia eta kafea.



SUKALDEBURUA: ANTONIO DE VIANA
FUEROS, 2 - AGURAIN
T. 945 312 716 / 665 724 758
ZERUA JATETXEA



- MENUA // ARAIA SAGARDOTEGIA**
- Askotariko letxuga entsalada, Idiazabal Artzai Gazta, intxaurrak eta mahaspak.
 - Perretxikoak eta tipula karameluan baserriko ogi txigorkiaren gainean.
 - Patata irauliak txintxortekin ontzitzoan.
 - Orkatz-almondongiloak patata lastoarekin.
 - Idiazabal Artzai Gazta egindako krema tutuak.
 - Loriñon ardo ondua, ura, ogia eta kafea.



PATATA /// SETAS /// CAZA /// QUESO /// PAN

Naturalmente!

WWW.CUADRILLASALVATIERRA.ORG

Del 19 de OCTUBRE al 15 de DICIEMBRE

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS
LLANADA ALAVESA

PATATA /// SETAS /// CAZA /// QUESO /// PAN

Naturalmente!

La Cuadrilla de Salvatierra presenta sus IV Jornadas Gastronómicas en torno a la patata, las setas, la caza, el pan y el queso Idiazabal Artzai Gazta elaborado por los queseros de nuestra comarca.

Un de las novedades respecto a ediciones pasadas es la inclusión de un producto básico y onnipresente en nuestras mesas como es el pan. Producto humilde pero que merece ser rescatado dentro de unos menús que buscan ofrecer a aquellos que los prueben el gusto y el aroma de los productos de nuestra tierra, buscando mantener la herencia gastronómica de nuestros antepasados y la valoración de aquellos productores que se esfuerzan en conseguir buenos alimentos para nuestra salud y nuestro entorno: ¡naturalmente!

Los fines de semana entre el 19 de octubre y el 15 de diciembre, los restaurantes participantes ofrecerán sus menús, con su saber hacer, y la singularidad que cada uno de los cocineros y cocineras ponen en sus platos.

Otra novedad que ofrecen estas Jornadas Gastronómicas son las tapas que cada uno de los restaurantes pondrán a disposición de todos aquellos que las soliciten: buena cocina en miniatura, una nueva demanda solicitada por los comensales actuales.

OCTUBRE 2013							NOVIEMBRE 2013							DICIEMBRE 2013						
L	M	J	V	S	D		L	M	M	J	V	S	D	L	M	M	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6									2	3	4	5	6	7	8
7	8	9	10	11	12	13	4	5	6	7	8	9	10	9	10	11	12	13	14	15
14	15	16	17	18	19	20	11	12	13	14	15	16	17	16	17	18	19	20	21	22
21	22	23	24	25	26	27	18	19	20	21	22	23	24	23	24	25	26	27	28	29
28	29	30	31				25	26	27	28	29	30		23/30	24/31	25	26	27	28	29

Menús 30€

Todos los (IVA incluido). Se recomienda reserva previa.

+ Vale Regalo

"Para una visita Guiada a las iglesias de Gazeo y Alaiza o Agurain."

Tapa 3€

Cada restaurante dispondrá de una tapa elaborada relacionada con el menú.

ORGANIZA

COLABORAN



MENÚ // ARGOMANIZ

- Huevos rotos con setas variadas.
- Crema de patata alavesa con lascas de bacalao.
- Lomo de ciervo con salsa agri dulce y pastel de patata.
- Surtido de queso, Idiazabal Artzai Gazta con membrillo de manzana reineta.
- Vino Rioja Alavesa, agua mineral, pan y café.

PARADOR ARGOMANIZ

COCINERO: IÑAKI SARDINA
PARADOR, 14 - ARGOMANIZ (ELBURGO / BURGELU)
T. 945 293 200
EMAIL: argomaniz@parador.es

MENÚ // JOSE MARI "EL GORDO"

- Vaso de puerro y patata.
- Ensalada de queso Idiazabal Artzai Gazta, manzana y nueces.
- Morros de ternera crujientes con hongos.
- Paloma estofada.
- Cuajada casera.
- Vino crianza "EDITOR" de Pagos de Leza, pan y café.

RESTAURANTE JOSE MARI "EL GORDO"

COCINERA: MONTSE SAEZ DE ASTEASU
NAGUSIA, 69 - AGURAIN
T. 945 300 042
EMAIL: josemarijatetxea@hotmail.com

MENÚ // ZERUA JATETXEA

- Carpaccio de venado con lascas de queso Idiazabal Artzai Gazta.
- Ensalada de setas y perdiz escabechada con vinagreta de miel y vinagre de sidra.
- Risotto de hongos y mollejas de pato.
- Pichón asado en crema de patata.
- Biscuit de Idiazabal con sirope de higos.
- Vino tinto de Rioja Alavesa Viña Emiliano, agua, pan y café.

MENÚ // ARAIA SAGARDOTEGIA

- Ensalada de lechugas variadas, queso Idiazabal Artzai Gazta, nueces y pasas.
- Hongos con cebolla caramelizada sobre tosta de pan de leña.
- Vaso de patatas revolconas con torreznos.
- Albóndigas de corzo con patatas paja.
- Canutillos de crema de queso Idiazabal Artzai Gazta.
- Vino crianza Lariñon, agua, pan y café.

COCINERO: AITOR DURÁN
SANTAERREKA, 26 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 763
EMAIL: nuriagaray@hotmail.com

ARAIA SAGARDOTEGIA

COCINERO: ANTONIO DE VIANA
FUEROS, 2 - AGURAIN
T. 945 312 716 / 665 724 758

ZERUA JATETXEA

MENÚ // MESÓN ERAUSQUYN

- Ensalada de setas y lascas de ahumado.
- Capuccina de castañas y patatas.
- Huevo a baja temperatura, migas de pastor y espuma de queso Idiazabal Artzai Gazta.
- Hamburguesa de jabalí con chips.
- Pan, chocolate y sal.
- Bauza de año, minerales, pan y café.

COCINERA: MAITE GUTIÉRREZ
PRESALDE, 4 - ARAIA (ASPARRENA)
T. 945 304 794 - 656 739 903
EMAIL: gorostotxo@telefonica.net

ZUBIGAIN JATETXEA

MENÚ // ZUBIGAIN

- Ensalada de codorniz escabechada y frutos secos.
- Albóndigas de patata y setas sobre salsa de cebolla.
- Croquetas en salsa de queso Idiazabal Artzai Gazta.
- Milhojas de solomillo de corzo y hongos sobre panadera de patatas moradas.
- Flan de queso Idiazabal Artzai Gazta.
- Crianza Hnos. Frías del Val, pan y café.



WWW.CUADRILLASALVATIERRA.ORG

ARABAKO LAUTADA
IV JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK

URRIAREN 19tik ABENDUAREN 15era