



Jango Dot

Durangaldeko gastronomia



DURANGO
PINTXO TXAPELKETA

Martxoaren
26tik **29**ra



LEHIAKETA / CONCURSO

Martxoaren 26tik 29ra / Del 26 al 29 de marzo.

ORDUTEGIA / HORARIO

Osteguna-Ostirala / Jueves-Viernes: 19:00-22:00 h.

Larunbata / Sábado: 12:00-15:30 / 19:00-22:00 h.

Domeka / Domingo: 12:00-15:30 h.

PREZIOA / PRECIO

2,50 euro / 2,50 euros.

ESKUORRIAK / FOLLETOS

Tabernetan eskuragarri / Disponibles en los bares.

PARTE-HARTZAILEAK / PARTICIPANTES

Liburuxkak parte hartzen duten tabernetako hautestontzietan utzi /
Depositar los folletos en las urnas de los bares participantes.

TABERNA PARTE-HARTZAILEAK / BARES PARTICIPANTES

1. Lapiko Berria

2. Perratzika

3. Txo by Les Villes

4. Leku Berri

5. Amalur II

6. Batzoki

7. Xixilu

8. Urrats

9. Ai Ama

10. Arripu

11. Pol Pol

12. Zazpi

13. Kale kanto

14. Gora Gora

15. Aliné Kafe

16. Les Villes

17. Pausta

18. Miñe Taberna

Pintxoak

1. Lapiko Berria "Aita"



Saihets errea tenperatura baxuan, ogi briotxea, arrautza-tartarra eta kaparrak, muskuiluen maionesa eskabetxean eta erremolatxa-txipak. Costilla asada a baja temperatura sobre pan brioche, tartar de huevo y alcaparras, mayonesa de mejillones en escabeche y chips de remolacha.

ZIGILUA

2. Perratxika "Laztan"



Kalabazin milorriak urdaiazpiko iberikoarekin, errulo gaztarekin eta tipula karamelizatuarekin. Milhojas de calabacín con jamón ibérico, queso de rulo y cebolla caramelizada.

ZIGILUA

3. Txo by Les Villes "Arepatxo"



Arepa bete oilasko, gazta gouda, guakamole eta barazkiak ezti-saltsarekin eta ziapearekin. Arepa rellena de pollo, queso gouda, guacamole y verduras con salsa de miel y mostaza.

ZIGILUA

4. Leku Berri "Vieirantín"



Vieira bere saltsan, otarrainxkak eta urdaiazpiko karraskaria. Vieira en su propia salsa, langostinos y jamón crujiente.

ZIGILUA

5. Amalur II "Oh Aye Oh Bai"



Panipuri bete puntalete haragi eta barazkiekin, piperrak eta antxoak jogurt zitriko saltsarekin, menda aliolia eta Dakar saltsa.

Panipuri relleno de puntaletes con carne y verduras, piparras y anchoas con salsa de yogurt cítrica, alioli de menta y salsa Dakar.

ZIGILUA

6. Batzoki "Ovum"



Txorizo-kroketa likidoa yuca-kurruskariarekin eta arrautza pasteurizatuaren gorringoarekin bere arrautza-ontzian, belar onduaren habiarekin.

Croqueta líquida de chorizo con crujiente de yuca y yema de huevo pasteurizada presentada en su huevera con nido de heno.

ZIGILUA

7. Xixilu "La Isla"



Gyoza odolkiz beteta almendrarekin, porru saltsarekin, piperrauts karraskariarekin eta olio hondarrarekin.

Gyoza rellena de morcilla con almendra, salsa de puerro, crujiente de pimentón y arena de aceite.

ZIGILUA

8. Urrats "Betikoa"



Arrautza, txorizoa patata frijituekin eta piperraren erredukzioa eta pikillo-maionesa.

Huevo, chorizo con patatas fritas y reducción de pimiento y mayonesa de piquillo.

ZIGILUA

9. Ai Ama "Txiken Briotx"



Ogi briotxea, oilasko enpanatua, etxeko boilur maionesa, galeper arrautza eta tipula frijitua.

Pan brioche, pollo empanado, mayonesa trufada casera, huevo de codorniz y cebolla frita.

ZIGILUA

10. Arripu "Txiripa"



Arepa frijitua, krema-gaztaz, mascarponez, sofrituarekin, txorizo kreolarekin, ahuakatearekin eta tipula morearekin betea.

Arepa frita rellena de queso crema, mascarpone, con sofrito, chorizo criollo, aguacate y cebolla morada.

ZIGILUA

11. Pol Pol "Nido Escondido"



Foiez, ahuntz-gaztaz, tipula potxatuz, sagar-konfituraz, pistatxo eta Modenako baltsamoz betetako pasta filo basoko frutetan.

Pasta filo rellena de foie, queso de cabra, cebolla pochada, confitura de manzana, pistacho y bálsamo de Módena a las frutas del bosque.

ZIGILUA

12. Zazpi "Gilda Zazpi"



Piparra, antxoa, oliba eta oliba olio gilda.

Gilda de piparras, anchoas, aceitunas y aceite de oliva.

ZIGILUA

13. Kale kantoi "Urrezko Kabia"



Patata-oinarria, arrautza frijituaren gorringoa alioliarekin, tipula karamelizatua eta urdaiazpiko txirbilak.

Base de patata, yema de huevo frita con alioli, cebolla caramelizada y virutas de jamón.

ZIGILUA

14. Gora Gora "Gora Gora Porrue"



Porrúa urdaiazpiko iberikoarekin, bi saltsa eta tipula karraskaria.

Puerro con jamón ibérico, dos salsas y cebolla crujiente.

ZIGILUA

15. Aliné Kafe “Solomillo Aliné”



Txerri azpizuna, hirugihar ondua, txanpinoia eta piperbeltz saltsa.

Solomillo de cerdo, panceta adobada, champiñón y salsa de pimienta.

ZIGILUA

16. Les Villes “Bocado Tropical”



Platano arraren tartaleta hirugiharrarekin, otarrainxka salteatuekin, ziapearekin, txahalarekin, kurkumarekin eta jogurt saltsarekin.

Tartaleta de plátano macho con tocineta, relleno de langostinos salteados con mostaza, ternera, cúrcuma y salsa de yogur.

ZIGILUA



17. Pausta "Olarro"



Olagarro gisatua guakamole eta mango chutney gainean.

Pulpo guisado sobre guacamole y chutney de mango.

ZIGILUA

18. Miñe Taberna "Tostiñe"



Ganba-ogia berdel patearekin, tipula eta ziape ozpindua eta mihiluarekin.

Pan de gambas con paté de verdel, cebolla y mostaza encurtida e hinojo.

ZIGILUA



1 Lapiko Berria

2 Perratzika

3 Txo by Les Villes

4 Leku Berri

5 Amalur II

6 Batzoki

7 Xixilu

8 Urrats

9 Ai Ama

10 Arripu

11 Pol Pol

12 Zazpi

13 Kale kantoi

14 Gora Gora

15 Aliné Kafe

16 Les Villes

17 Pausta

18 Miñe Taberna

100 EUROKO ZOZKETA

100 €-ko zozketan parte hartzeko, eta pintxo onenari botoa emateko, gutxienez sei zigilu behar dira guztira.

Para poder participar en el sorteo de 100 €, y dar el voto al mejor pintxo, se necesitan al menos seis sellos en total.

PINTXORIK ONENA / MEJOR PINTXO

Atalean tabernaren izena jarri / Indicar el nombre del establecimiento en el apartado.

SARI BANAKETA

APIRILAK 1

Entrega de premios

1 de abril

Jarri itzazu zure datu pertsonalak 100 €-ko zozketan parte hartzeko* / Indica tus datos personales para participar en el sorteo de 100 €*.

IZENA / NOMBRE _____

ABIZENAK / APELLIDOS _____

TELEFONO ZENBAKIA / TELÉFONO DE CONTACTO _____

* Adinez nagusientzat bakarrik / Solo mayores de edad.

Datu Pertsonalak Babesteko indarrean dagoen araudian ezarritakoarekin bat etorriz, jakinarazten dizugu zure datuak INMEDIOTAI SL enpresaren titulartasuneko tratamendu-sisteman sartuko direla (IFK: B95569224; egoitza soziala: SAN FRANTZISKO 19, 48200, DURANGO, BIZKAIA), lehiaketan eta/edo zozketan zure parte-hartzea kudeatzeko. Indarrean dagoen araudia betez, INMEDIOTAI SL enpresak jakinarazten du datuak aurretik aipatutako aginduak betetzeko behar-beharrezkoa den epean gordeko direla. INMEDIOTAI SL enpresak jakinarazten du datuak modu zilegian, leialean, gardenean, egokian, mugatuan, zehatzean eta eguneratuan tratatuko dituela. Hori dela eta, INMEDIOTAI SL konpromisoa hartzen du zentzuzko neurri guztiak hartzeko, neurri horiek berehala ken edo zuzen daitezen, zehaztasunik gabekoak direnean.

De conformidad con lo establecido en la normativa vigente en Protección de Datos de Carácter Personal, le informamos que sus datos serán incorporados al sistema de tratamiento titularidad de INMEDIOTAI SL con CIF B95569224 y domicilio social sito en SAN FRANTZISKO 19, 48200, DURANGO, BIZKAIA, con la finalidad de gestionar su participación en el concurso y/o sorteo. En cumplimiento con la normativa vigente, INMEDIOTAI SL informa que los datos serán conservados durante el plazo estrictamente necesario para cumplir con los preceptos mencionados con anterioridad. INMEDIOTAI SL informa que procederá a tratar los datos de manera lícita, leal, transparente, adecuada, pertinente, limitada, exacta y actualizada. Es por ello que INMEDIOTAI SL se compromete a adoptar todas las medidas razonables para que éstos se supriman o rectifiquen sin dilación cuando sean inexactos.