

XI. EDIZIOA

DEBABARRENA

# Tripontziak

KLUB GASTRONOMIKOA  
CLUB GASTRONÓMICO

**Erreserbatu zure  
Tripontziak menua!**

**Azaroaren 8tik  
abenduaren 1era**

**¡Reserva tu menú  
Tripontziak!**

**Del 8 de noviembre  
al 1 de diciembre**

**Menua | 35 €** bez barne  
iva incluido

 **DEBA**  
BARRENA

[www.debabarrenaturismo.com](http://www.debabarrenaturismo.com)



**Debabarrena,  
dena eskura!**

Ekimenaren barruan, bisita gastronomiko eta kulturaletan parte hartzeko aukera izango duzu. **Ez geratu lekurik gabe, eta prestatu zure Tripontziak plana!**

**¡Debabarrena,  
todo a un paso!**

Dentro de la iniciativa tienes la oportunidad de participar en visitas gastronómicas y culturales. **No te quedes sin sitio y ¡prepara tu plan Tripontziak!**

**Izen Ematea / Inscripción**

**Tel. 943 82 01 10**

**turismoa@debegesa.eus**

Ast-Ostir. 09:00 – 15:00 Lu-Vie.

**Plazak agortu arte / Hasta agotar plazas**

**4 izen emate pertsonako / 4 inscripciones por persona**

**Doan / Gratis**

## Azaroak 9 de Noviembre

Larunbata – Sábado

### Mutrikuko Merkatu Txikia

Behoko plaza, 20830 Mutriku, Gipuzkoa

09:00 – 14:00

12:00etatik aurrera lumagorri oilasko dastaketa Mutrikuko Sokatira Taldearen eskutik. Hurbil zaitetz gure produktuak dastatzera!

De las 12:00 en adelante degustación de pollo Lumagorri de la mano de Mutrikuko Sokatira Taldea. ¡Acércate a degustar nuestros productos!

Ez da izena eman behar / No hay inscripción

## Azaroak 9 de Noviembre

Larunbata – Sábado

### Chocolates de Mendaro

Azpilgoeta 21, 20850 Mendaro, Gipuzkoa

11:00 – 11:30

Hurbildu zaitetz Mendaroko gure lantegira, eta ia 200 urtez martxan dagoen harrizko errotan kakaoa nola lantzen dugun erakutsiko dizugu.

Acércate a nuestro obrador de Mendaro y te enseñaremos como trabajamos el cacao en el molino de piedra que lleva casi 200 años en funcionamiento.

## Azaroak 10 de Noviembre

**Igandea – Domingo**

### **Dolmenen Ibilbidea / La Ruta de los Dólmenes**

Karakateko Aparkalekua, 20590 Soraluze, Gipuzkoa

10:00 – 14:00

9km-ko ibilbide honetan monumentu megalitikoak bisitatuko dira. Bertako produktuak dastatuko dira. Mendian ibiltzeko arropa eta oinetako egokiak eraman.

En este recorrido de 9km se visitan monumentos megalíticos y al finalizar se degustará producto local. Ropa y calzado adecuados para andar en el monte.

**Dastaketarekin / Con degustación**



## Azaroak 16 de Noviembre

**Larunbata – Sábado**

### **Lasturko Talo Tailerra / Taller de Talos de Lastur**

San Nikolas Plaza 5, 20829 Lastur, Gipuzkoa

11:00 – 12:30

Errota zaharrean artoa eho ondoren, taloak Lasturko eran egiten ikasiko dugu.

Tras moler el maíz en el antiguo molino, aprenderemos a elaborar talos al estilo de Lastur.

## Azaroak 17 de Noviembre

**Igandea – Domingo**

### **Santa Maria eliza / Iglesia parroquial de Santa Maria**

Ifar kalea 4, 20820 Deba, Gipuzkoa

12:00 – 13:30

Bisitu Debako alde zaharraren erdi-erdian kokatuta dagoen gotikoaren altxorra. Bisita horretan, eliz atari polikromatu bikaina eta Gipuzkoako klaustro zaharrena ikusiko ditugu.

Visita la joya del gótico situada en el corazón del casco histórico de Deba. Durante la visita apreciaremos el magnífico pórtico policromado y el claustro más antiguo de Gipuzkoa.

**Dastaketarekin / Con degustación**

## Azaroak 23 de Noviembre

**Larunbata – Sábado**

### **Armagintzaren museoa / Museo de la industria armera**

Bista Eder 10, 20600 Eibar, Gipuzkoa

11:00 – 12:30

Anima zaitetz eta ezagut itzazu bertatik bertara arma-hiria Euskadiren industria-bilakaeraren funtsezko osagai bihurtu zuten produktuak eta armak.

Anímate a conocer de primera mano los productos y armas que hicieron de la ciudad armera un componente clave de la evolución industrial de Euskadi.

**Dastaketarekin / Con degustación**

## Azaroak 23 de Noviembre

Larunbata – Sábado

### Mutriku Marinela / Mutriku Marinero

Txurruka Plaza, 20830 Mutriku, Gipuzkoa

17:00 – 18:30

Mutrikuko hirigune historikoa, Monumentu Miltzo izendatua, gure kostaldean ondoen mantentzen denetako bat da. Bukatzeko, bertako produktuak dastatuko ditugu.

Mutriku esconde uno de los cascos históricos mejor conservados de nuestra costa, declarado Conjunto Monumental. Para finalizar degustaremos producto local.

**Dastaketarekin / Con degustación**

## Azaroak 24 de Noviembre

Igandea – Domingo

### Lizagar Sar Sagartokixa

Azkue (San Roke) Auzoa, 20870 Elgoibar, Gipuzkoa

11:00 – 12:30

Ezagutu sagarrak eskaintzen dituen aukera guztiak. Sagastian eta gure upeltegian barneratuko gara eta, ondoren, gure produktuak dastatuko ditugu.

Conoce todas las posibilidades que ofrece la manzana. Nos adentraremos en el manzanal y en el interior de nuestra bodega para después degustar nuestros productos.



# Menuak Menús

## Erreserba beharrezkoa da La reserva es necesaria

**Erreserbak egiteko ordutegia**

**Horario para reservas:**

11:00-13:00 / 17:00-20:00

**Tripontziak menuak barne hartzen ditu ogia, kafea eta ardoa:  
El menú Tripontziak incluye pan, café y vino:**

**Ardo zuria / Vino blanco**

Heredad García de Olano

**Ardo beltza / Vino tinto**

Araico Maceración carbónica

SUPLEMENTO | GEHIGARRIA  
+ **6€**  
Botila bakoitzeko  
Por botella

**Txakolina / Txakoli**



**BARATZE GOURMET**

Bidebarrieta 39, 20600 Eibar

943 845 503

[www.baratzegourmet.com](http://www.baratzegourmet.com)



Porru eta kalabaza krema  
Crema de puerro y calabaza



Boluberriko barazki, ahukate eta kinoa entsalada epela  
Ensalada templada de verduras Boluberri, aguacate y quinoa



Pasta freskoa zapoarekin eta otarrainxkekin salteatua  
Pasta fresca salteada con rape y langostinos



Txahal- eta Idiazabal gazta-hostopila perretxikoekin eta malko iberikoarekin



Milhojas de ternera y queso Idiazabal con setas y lágrima ibérica



Laranjazko goxua Mendaroko txokolatezko lauzekin



Goxua de naranja con lascas de chocolate de Mendaro





## BELAUSTEGI BASERRIA

Aiastia 44 (Alto de San Miguel),

20870 Elgoibar

943 743 102

[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)



Lupi-moussea



Mousse de lubina



Onddo-bricka txakolin gozoaren saltsarekin



Brick de hongos con salsa de txakoli dulce



Bakailao-takoa porru potxatuaren eta bere kremaren gainean



Taco de bacalao sobre puerro pochado y su crema



Baserriko arkume-lingote temperatura baxuan konfitatua



Lingote de cordero de caserío confitado a baja temperatura



Mendaroko txokolatezko krema galleta kurruskariarekin



Crema de chocolate de Mendaro con su crujiente de galleta

Menua astelehenetik ostiralera eskuragarri

Menú disponible de lunes a viernes



## **ITSASLABARRAK JATETXEA**

Markiegi 2, 20820 Deba

943 943 247

[www.itsaslabarrak.com](http://www.itsaslabarrak.com)



**Artajo olioa “sopako” ogiarekin**  
Aceite Artajo con pan de “sopako”



**Baserriko barazkien krema ahuntz-gaztarekin**  
Crema de verduras de caserío con queso de cabra



**Perretxikoak hainbat testuratan inguruko baserrietako arrautza ekologikoarekin**  
Setas en diferentes texturas con huevo ecológico de caseríos de proximidad



**Barazki-kaneloia Idiazabalgo bexamel arinarekin**  
Canelón de verduras con bechamel ligera de Idiazabal



**Mendaroko txokolatearekin egindako tarta krematsua**  
Tarta cremosa de chocolate de Mendaro Saint-Gerons

**Menu begetarianoa / Menú vegetariano**



**KANALA JATETXEA**  
Itziar Industrialdea 2,  
20829 Itziar Deba  
943 199 035  
[www.hotelkanala.com](http://www.hotelkanala.com)



Otarraixka kurruskaria tenpuran eta kataifiarekin  
Langostino crujiente con tempura y kataifi



Kardu eta boilur krema  
Crema de cardo y trufa



Bakailao konfitatua, kalabaza, laranja eta perrexil emulsiio  
saltsa finaren ganean  
Bacalao confitado sobre fina salsa de calabaza, naranja y  
emulsión de ajos y perejil



Txahal-takoa bere zukuan patata landatarrekin eta boniato  
kurruskariarekin  
Taco de ternera en su jugo con patatas rústicas y crujiente  
de boniato



Masusta erdi hotza krema ingelesaren ganean, Mendaroko  
txokolatzeko teilarekin  
Semifrío de frambuesa sobre crema inglesa con teja de  
chocolate de Mendaro



## MENDIOLA

Erdikokale 19, 48260 Ermua

943 543 580

Mendiola Jatetxea 



Ganboi-kroketa koko-esnearekin eta kimchi-arekin  
Croqueta de gambón con leche de coco y kimchi



Gure mendietako perretxiko erregosien tinbala,  
patata-aparra eta ahuntz-gazta

Timbal de setas estofadas de nuestros montes, espuma de patata y queso de cabra



Zapo-mokeka txakolinarekin egindako muskuiluekin

Moqueca de rape con mejillones al txakoli



Korear estiloko sekretu errea, beren zukuan karamelatutako  
Mallabiko barazkiekin

Secreto asado estilo coreano con verduras de Mallabia  
caramelizadas en su jugo



Mendaroko txokolatezko krematsua zitrikoekin

Cre moso de chocolate de Mendaro con cítricos





## **PIKUA**

Laranga auzoa 26, 20830 Mutriku  
943 603 242  
[www.pikua.es](http://www.pikua.es)



**Onddo-kaputxino faltsua patata-kremarekin**  
Falso capuccino de hongos con crema de patata

---



**Garaiko barazkiak hirugiharretan lotuta, Goienetxe gazta-kremaren ginean**  
Atado de verduras de temporada envuelto en panceta sobre crema de queso de Goienetxe

---



**Olagarro carpaccio leundua arrautza eta patatekin**  
Carpaccio de pulpo atemperado con huevo estrellado

---

**Behi-saiheskia temperatura baxuan, parrilla ukituarekin**  
Costilla de vaca a baja temperatura con toque de parrilla

---



**Mendaroko txokolatzeko "betiko" esne frijitua bere saltsarekin**  
Leche frita "de siempre" de chocolate de Mendaro con su salsa



## TXURRUKA

Txurruka auzoa 11, 20590 Soraluze  
943 751 581  
[www.txurruka.eus](http://www.txurruka.eus)



Bakailao eskalibada  
Escalivada de bacalao



Gure baserrietako barazki salteatuak Egotzako ahuntz-gazta xaflekin



Verduras de nuestros caseríos salteadas con lascas de queso de cabra de Egotza



Txipirotiak parrillan, ganba arroz faltsua eta lombarda salteatua



Chipirones a la parrilla con falso arroz de gamba y lombarda salteada



Txahal-buztan hanburgesa bere saltsa eta patatekin  
Hamburguesa de rabo de ternera con patata y su salsa



Mendaroko txokolate beltzeko krematsua Nafarroako arbekina oliba-olioarekin eta Añanako gatzarekin




Cremoso de chocolate negro de Mendaro con aceite de oliva arbequina de Navarra y sal de Añana



## **URGAIN JATETXEA**

Hondartza Kalea 5, 20820 Deba

943 191 101

Urgain 



**Urdaiazpiko kroketak**  
Croquetas de jamón



**Gure mendietako onddo entsalada epela**  
Ensalada templada de hongos de nuestros montes



**Zapoa plantxan pistoarekin**  
Rape a la plancha con pisto



**Entrekota patatekin eta Debako piperrekin**  
Entrecot con patatas y pimientos de Deba



**Debako sagarrekin egindako konpota-tarta, Mendaroko txokolatzeko moussearekin**



Tarta compota de manzana de Deba con mousse de chocolate de Mendaro



**SOJA**  
SOJA



**SESAMOA**  
SÉSAMO



**ARRAINA**  
PESCADO



**MOLUSKUAK**  
MOLUSCOS



**ARRAUTZAK**  
HUEVOS



**TXILEA**  
CHILE



**ESNEKIAK**  
LÁCTEOS



**ZIAPEA**  
MOSTAZA



**FRUITU LEHORRAK**  
FRUTOS SECOS



**SULFITOAK**  
SULFITOS



**GLUTENA**  
GLUTEN



**HEZURRA DUTEN FRUTAK**  
FRUTAS CON HUESO



**KRUSTAZEOAK**  
CRUSTACEOS



**ITSASKIAK**  
MARISCO





**Eta tripa bete ondoren...  
Y después de llenar la tripa...**

**Jarraitu gure eskualdea  
ezagutzen zuretzat  
prestatu ditugun  
planekin!**

¡Sigue descubriendo  
nuestra comarca con  
todos los planes que  
hemos preparado para ti!

X @Debarrenatur

f Debarrena Turismo

📷 Debarrenatur

[www.debarrenaturismo.com](http://www.debarrenaturismo.com)



**DEBABARRENA TURISMO**  
[www.debabarrenaturismo.com](http://www.debabarrenaturismo.com)

