

MUTRIKU GASTRONOMIKA

BERDEL EGUNA
ERREZETAK | RECETAS



AURKEZPENA PRESENTACIÓN

Mutriku, itsas zaporea

Mutrikun, jatetxeetan eta herriko establezimenduetan, kalitate handiko produktua aurkituko duzu. Gure portua Euskal Kostaldeko baxurako portu historikoa izan da, arrain-kontserba tradizio luzearekin. Landa-eremuan ere hainbat produktu ekoizten dira, hala nola: artzai gazta, marmelada eta barazki-kontserbak, txakolina, etab. Eta ezin ahaztu gozoa ere: txokolatea eta artisau-izozkiak, besteak beste.

Produktu horiek guztiak eros daitezke Merkatu Txikian, herriko dendetan, edo ekoizleei zuzenean.

On egin!

Mutriku, sabor marinero

En Mutriku, tanto en los restaurantes como en los establecimientos, el producto de calidad es el protagonista. El nuestro ha sido uno de los puertos históricos de bajura de la Costa Vasca, y contamos con una larga tradición conservera. En las zonas rurales también se elaboran diferentes productos: queso de pastor, mermeladas y conservas vegetales, txakolí, etc. Y sin olvidarnos del dulce: chocolate y helados artesanos, entre otros.

Todos estos productos se pueden comprar en el mercado, en establecimientos del pueblo, o directamente a los productores.

On egin!



Berdela

Berdela arrantza-tresna tradizionalak erabiliz arrantzatzen dute baxurako euskal itsasontziek. Arrain urdina da, txitxarroaren tankerakoa, eta bizkarralde berdexkak ematen dio izena. Nutrizio aldetik oso osasungarria da, proteinak eta gantz-azido poliasegabeak baititu.

Berdel Eguna

Berdela balioan ipini nahian eta arrantza-ontzi txikientzat kanpainak duen garrantzia ikusita, 1994ko apirilaren 23an Mutrikuko arrantzaleek lehen Berdel Eguna antolatu zuten. Mutrikuko herri guztiak parte hartzen duen jai garrantzitsuenetakoa bihurtu da, eta 20.000 pintxotik gora banatzen dira urtero. Ohikoa erreta jatea da, baina berdela oso moldagarria denez, dozena bat era ezberdinetan prestatuta dasta daiteke. Jarraian aurkezten dizkizuegu errezeta batzuk.

El Verdel

El verdel, también conocido como caballa, es un pescado azul de tamaño similar al chicharro, que toma su nombre de su característico dorso verdoso. Es un pescado muy beneficioso para la salud, ya que posee niveles importantes de proteínas y ácidos grasos poliinsaturados.

Berdel Eguna

Con la intención de poner en valor el verdel, y viendo la importancia que tiene su campaña para el sector pesquero de artes tradicionales, los pescadores de Mutriku organizaron el I. Berdel Eguna el 23 de abril de 1994. Se ha convertido en una de las fiestas más multitudinarias de Mutriku, en las que participa todo el pueblo repartiendo cada año más de 20.000 pintxos. Lo tradicional es comerlo asado, pero la versatilidad del verdel permite prepararlo y degustarlo de una docena de maneras distintas. A continuación os presentamos algunas recetas.



RISTORANTE AZKENETXE

Alto del Calvario, 1, 20830 Mutriku - Tel: 657 73 84 60



Mutrikuko jatetxe historiko honek, zaharberritze sakona egin ondoren, 2016an ireki zituena ateak, italiar gastronomiaren onenean espezializatuta. Berdel Egunean parte hartzen du, italiar tradizioaren onena eta berdelaren zaporea batzen dituzten errezeta irudimient-suekin. Azkenetxeko sukaldeko buruak, Eros Presuttok aurkezten digu hemen Berdel Trikolore errezeta.

Este histórico restaurante de Mutriku abrió sus puertas tras una renovación a fondo en 2016, especializándose en gastronomía italiana. Participa en el Berdel Eguna con imaginativas recetas que aúnan lo mejor de la tradición italiana y el sabor del verdel. Eros Presutto, al mano de la cocina del Azkenetxe, nos presenta esta receta de Berdel Trikolore.

EROS PRESUTTO

Berdel trikolore Verdel tricolor



Nola egin:

Albaka-krema: galdarraztatu albaka, eta sartu uretan izotzarekin eta gatzarekin, kolorea mantentzeko. Nahastu olioarekin eta parmesanoarekin, eta emulsionatu testura fineko oreka lortzeko.

Tomate konfitatua: hautsezatu cherry tomateak azukre-glasaz, gatzaz, ezkaiaz eta piperbeltzez, eta eduki labean 10 minutuz 180 °C-tan.

Berdel-albondiga: nahastu berdela ogi birrinduekin, perrexilarekin, berakatzarekin eta gazta-hautsarekin, ore bat osatu arte. Eman albondiga txikien itxura, eta frijitu oliba-oliotan.

Ricotta-krema: nahastu ricotta gatzarekin, piperbeltzarekin eta parmesano pixka batekin.

Dena batera muntatu argazkian bezala.

Osagaiak 5 pintxorentzat: / Ingredientes para 5 pintxos:

- 300 gr berdela / 300 gr verdel
- 5 tomate, "cherry" motakoak / 5 Tomates "Cherry"
- 1 berakatz-ale / 1 diente de ajo
- 150 gr albaka fresko / 150 gr de albahaca fresca
- 15 gr parmesano gazta / 15 gr de queso parmesano
- 1 zirrista oliba-olio / 1 chorrito de aceite de oliva
- 3 gr azukre-hauts / 3 gr de azúcar glas
- 15 gr ogi birrindu / 15 gr de pan rallado
- 20 gr gazta-hauts / 20 gr queso en polvo
- 50 gr ricotta gazta / 50 gr queso ricotta
- Piperbeltz pixka bat / 1 pizca de pimienta negra
- Ezkai pixka bat / 1 pizca de tomillo

Elaboración:

Crema de albahaca: escaldar la albahaca e introducir a continuación en agua con hielo y sal para conservar su color. Mezclar con el aceite y el parmesano y emulsionar para obtener una masa de textura fina.

Tomate confitado: espolvorear los tomates cherry con azúcar glas, sal, tomillo y pimienta y hornear durante 10 minutos a 180°.

Albóndiga de verdel: mezclar el verdel con pan rallado, perejil, ajo y queso en polvo hasta formar una masa. Dar forma de albóndiga pequeña y freír en aceite de oliva.

Crema de ricotta: mezclar la ricotta con sal, pimienta y un poco de parmesano.

Montar todo junto como en la foto.



BEIKOZINI (JARRI TOKI)

Iparragirre, 10 48700 Ondarroa - Tel: 946 83 28 99



Gorka Urresti mutrikuarra urte askoan izan zen Jarri Toki jatetxeko buru, eta hasieratik gaurdaino parte hartzen du Berdel Egunean. 2014an Ondarroara joan zen, eta bertan Beikozini jatetxea ireki zuen. Duela urte asko, Alameda zinema zegoen bertan, Beikozini izenez ezaguna, eta gerora Ondarroako Kafe Antzokia ere izan zen. Gaur egun Beikozini jatetxe izateaz gain, antzokia ere bada. Hemen duzue Gorkaren errezeta bat.

El mutrikuarra Gorka Urresti estuvo durante muchos años al frente del restaurante Jarri Toki, participando desde sus inicios en el Berdel Eguna. En 2014 se trasladó a Ondarroa, donde abrió el restaurante Beikozini. En ese lugar hace muchos años se encontraba el Cine Alameda, que se conocía como Beikozini, y más tarde también fue el Kafe Antzokia de Ondarroa. Hoy en día Beikozini, además de restaurante, también es un teatro. A continuación os presentamos una de sus recetas.

GORKA URRESTI

Arroza barazki eta berdelarekin Arroz con verdel y verduras



Nola egin:

Garbitu lekak, piperrak, porruak, tipulinak eta azenarioak, eta ebaki juliana erara.

Garbitu berdela, atera trontzoak, eta egosi buru eta hezurak uretan, salda bat egiteko.

Egosi barazkiak, arroza eta arrain salda lapiko txiki batean, eta gehitu gatzia.

Arroza guztiz egosteko 5 minutu falta direnean, erantsi berdela eta egosi.

Elaboración:

Limpiar las vainas, los pimientos, los puerros, las cebolletas y las zanahorias y cortar en juliana.

Lavar el verdel, sacar los lomos y cocer la cabeza y los huesos en agua para hacer un caldo.

En una olla pequeña cocer las verduras, el arroz y el caldo de pescado y añadir sal al gusto.

Cuando al arroz le falten 5 minutos, añadir el verdel y cocinar.

Osagaiak

4 pertsonarentzat: /

Ingredientes para 4

personas:

- **2 berdel garbituta eta zatituta /**
2 verdes limpios y troceados
- **5 leka / 5 vainas**
- **2 piper berde / 2 pimientos**
verdes
- **2 porru / 2 puerros**
- **2 azenario / 2 zanahorias**
- **200 gr arroz / 200 gr de arroz**
- **2 tipulin / 2 cebolletas**
- **Gatz pixka bat / Un poco de sal**



PIKUA LANDETXEA

Barrio Laranga, s/n, 20830 Mutriku - Txi: 943 60 32 42



Deba eta Mutriku arteko bidean dagoen landetxe zoragarri honek bista ikusgarriak ditu euskal kostalderantz, eta naturaz gozatzeko aukera paregabea eskaintzen du. Landetxeak 6 logela ditu, bai eta jatetxea ere, inguruko produktu freskoekin egindako gastronomia dastatzeko. Yolimar Adrianzak, jatetxeko sukaldeko buruak, Berdel Egunean urte askotan errepikatu duen errezeta arrakastatsu hau aurkezten digu.

Esta encantadora casa rural, situada en el camino entre Deba y Mutriku, goza de unas vistas espectaculares sobre la costa, además de brindar una oportunidad única de disfrutar de la naturaleza. Cuenta con 6 habitaciones y un restaurante donde degustar la gastronomía local, con productos frescos de la zona. Yolimar Adrianza, al frente de la cocina del restaurante, nos presenta una receta tan exitosa que ha repetido varios años en el Berdel Eguna.

YOLIMAR ADRIANZA

Berdela bexamel eta barazkiekin Verdel con bechamel y verduras



Nola egin:

Moztu barazkiak zati txikitik, txikitu berakatzak, eta bigundu zartagin batean gurinarekin, su baxuan.

Bigundutakoan, gehitu berdela.

Berdela eginda dagoenean, gehitu irina.

Nahastu esnea eta esne-gaina, eta gehitu poliki-poliki berdel eta barazki nahasteari, bexamela egiteko. Gehitu gatza.

Nahasi, bexamela sendotu arte.

Elaboración:

Cortar las verduras en trozos pequeños, picar el ajo y pochar en una sartén con mantequilla a fuego bajo.

Cuando las verduras estén blandas, añadir el verdel troceado.

Añadir la harina cuando el verdel esté hecho.

Mezclar la leche y la nata e incorporar poco a poco a la mezcla de verdel y verdura para hacer la bechamel. Añadir sal al gusto.

Remover hasta que la bechamel adquiera la consistencia deseada.

Osagaiak

4 pertsonarentzat: /
Ingredientes para 4
personas:

- **1 tipula** / 1 cebolla
- **1 piper gorri** / 1 pimiento rojo
- **1 piper berde** / 1 pimiento verde
- **2 porru** / 2 puerros
- **2 berdel garbituta eta hezurak kenduta** / 2 verdes limpios limpios y deshuesados
- **30 gr irin** / 30 gr de harina
- **250 ml esne** / 250 ml de leche
- **250 ml esne-gain** / 250 ml de nata
- **50 gr gurin** / 50 gr de mantequilla
- **2 berakatz-ale** / 2 dientes de ajo
- **Perrexil pixka bat** / Una pizca de perejil
- **Gatz pixka bat** / Una pizca de sal

SAN JUAN JATETXEA

Barrio Laranga 24, 20830 Mutriku - Tel: 943 60 31 67



San Juan jatetxea Mutrikuko beste historikoe-tako bat da. Euskal Kostaldearen bista paregabeak ditu, bere kokapena dela eta, Deba eta Mutriku arteko errepidearen gainean. Euskal gastronomia tradizionala eskaintzen du: arrain freskoa parrilan, arkumea burruntzian, etxeko haragi onena, eta etxean egindako postreak. Justo Pagola, urte askoan jatetxeko sukaldeko buru izandakoa, urte askoan izanda Berdel Egunean ere, errezeta goxoekin; adibidez, hurrengo.

El restaurante San Juan es otro de los históricos de Mutriku. Goza de unas vistas espléndidas sobre la Costa Vasca, gracias a su ubicación en un alto en la carretera de Deba a Mutriku. Ofrece gastronomía tradicional vasca, con pescado fresco a la parrilla, cordero al burduntzi, la mejor carne local, y excelentes postres caseros. Justo Pagola, quien ha liderado durante muchos años la cocina del restaurante, también ha sido un asiduo del Berdel Eguna, con recetas tan deliciosas como la siguiente.

JUSTO PAGOLA

Berdel-txalupak ziza-saltsarekin Montadito de verdel con salsa de setas



Nola egin:

Txikitu tipula eta berakatz, eta egosi oliotan, su baxuan, bigundu eta kolore marroia hartu arte.

Zatitu perretxikoak eta gehitu barazkiei.

Perretxikoak bigundutakoan, gehitu txakolina.

Egosi su baxuan 15 minutu inguru.

Zerbitzatu aurretik, utzi 5 minutuz.

Bitartean, prestatu berdela beste zartagin batean.

Jarri berdela ogi-xerra baten gainean, eta bota gainetik perretxiko-saltsa.

Osagaiak

6 pertsonarentzat: /

Ingredientes para 6
personas:

- **1 kg berdel egosi** / 1 kg de verdel cocido
- **200 gr oliba-olio** / 200 gr aceite de oliva
- **2 tipula handi** / 2 cebollas grandes
- **1 kg ziza edo perretxiko** / 1 kg de setas
- **1 berakatz-buru** / 1 cabeza de ajo
- **1 edalontzi txakolin** / 1 vaso de txakoli

Elaboración:

Picar la cebolla y el ajo y cocinar a fuego lento hasta que se ablanden y tomen color marrón.

Trocear las setas y añadir a la verdura.

En cuanto las setas estén blandas añadir el txakoli.

Cocinar a fuego lento alrededor de 15 minutos.

Dejar reposar 5 minutos antes de servir.

Mientras tanto cocinar el verdel en otra sartén.

Para servir, colocar el verdel sobre una rebanada de pan, y por encima la salsa de setas.



URGAIN JATETXEA

Hondartza Kalea, 5, 20820 Deba - Tel: 943 19 11 01



Xabier Osa mutrikuarraren Urgain jatetxea Debako erdigunean dago, hondartzatik hurbil, eta kostaldeko zapore hori nabarmena da haren sukaldean ere: arrain eta itsaskietan espezializatuta dago, eta bertako produktu freskoa erabiltzen du; horrek Repsol gidako Eguzki bat irabazteko balio izan dio, bai eta izendapen horri eusteko ere. Xabier ohikoa da Berdel Egunean. Proposamen berritzaile bezain gozoak aurkezten ditu, hala nola honako hau.

El restaurante Urgain, del mutrikuarra Xabier Osa, está situado en el centro de Deba, cerca de la playa. Y ese sabor costero es notable también en su cocina, ya que se especializa en pescados y mariscos, empleando siempre producto fresco y local. Esta filosofía le ha ayudado a obtener y mantener un Sol de la guía Repsol. Xabier también es habitual del Berdel Eguna, con propuestas tan innovadoras y deliciosas como la siguiente.

XABIER OSA

Berdel-salpikoa, espinaka eta ozpin-olioarekin Salpicón de verdel con vinagreta de espinacas



Nola egin:

Egosi berdela eta ondo garbitu.

Bigundu espinakak sutan olio pixka batekin.

Txikitu piperra eta tipula.

Prestatu ozpin-olioa, tipula, olio, ozpina, perrexila eta piperra nahasiz.

Pintxoa muntatzeko, jarri berdela ogi-xerra baten gainean, gero espinaka, eta gozatu ozpin-olioaz.

Elaboración:

Cocer y limpiar el verdel.

Cocinar las espinacas en un poco de aceite.

Picar la cebolla y el pimiento.

Preparar la vinagreta mezclando el aceite, el vinagre, la cebolla, el pimiento y el perejil.

Montar el pintxo, colocando el verdel sobre una rebanada de pan, las espinacas, y aderezar con la vinagreta.

Osagaiak 4 pintxorentzat: / Ingredientes para 4 pintxos:

- **1 berdel garbi (240 gr inguru) /**
1 verdel limpio (240 gr aprox.)
- **100 gr espinaka /** 100 gr de espinacas
- **1 tipula /** 1 cebolla
- **1 piper berde /** 1 pimiento verde
- **Perrexil pixka bat /** 1 pizca de perejil
- **Gatz pixka bat /** 1 pizca de sal
- **1 katilukada olio eta ozpin /**
1 taza de aceite de oliva y vinagre

ZUMALABE HOTELA

Bajada Puerto, 2, 20830 Mutriku - Tel: 943 60 46 17



Hotel xarmagarri hau Mutrikuko portuaren gainean dago. Familia-girokoa da, eta logela bakoitzak Mutrikuko txokoren baten izena du. Urte askotan jatetxea ere izan zen, eta bertako sukaldaria izandako Valentín Zumalabek Berdel Egunean parte hartzen jarraitzen du, Etxekalte elkarte gastronomikoaren eskutik.

Este hotel encantador está situado sobre el puerto de Mutriku. De ambiente familiar, cada habitación lleva el nombre de algún rincón de Mutriku. También fue un restaurante durante muchos años y su cocinero Valentín Zumalabe sigue participando en el Berdel Eguna, de la mano de la sociedad gastronómica Etxekalte.

VALENTÍN ZUMALABE

Entsalada errusiarra berdelarekin Ensalada rusa con verdel



Nola egin:

Egosi patatak eta arrautzak.
Egosi azenarioa eta ilarrak.
Egosi berdela edo frijitu zartaginean.
Patatak, azenarioa eta arrautzak kubo txikitan zatitu.
Zatitu olibak.
Jarri osagai guztiak ontzi handi batean eta gehitu maionesa. Ondo nahasi.

Elaboración:

Cocer las patatas y los huevos.
Cocer las zanahorias y los guisantes.
Cocer o freír el verdel en una sartén.
Trocear las patatas, la zanahoria y los huevos en pequeños cubos.
Trocear las aceitunas.
Combinar todos los ingredientes en un bol y añadir la maionesa. Remover bien.

**Osagaiak 4-6
pertsontzat: /
Ingredientes para 4-6
personas:**

- **200 gr patata / 200 gr de patatas**
- **2 arrautza / 2 huevos**
- **1 berdel garbi eta hezur gabe / 1 verdel limpio y sin espinas**
- **3-4 koilarakada maionesa / 3-4 cucharadas de mayonesa**
- **1 azenario / 1 zanahoria**
- **8 oliba, antxoaz beteak / 8 aceitunas rellenas de anchoa**
- **150 gr ilar / 150 gr de guisantes**

ELKARTE GASTRONOMIKOAK SOCIEDADES GASTRONÓMICAS



Mutrikun, Euskal Herriko beste herri askotan bezala, elkarte gastronomiko ugari dago. Elkarte horiek oso dinamikoak izan ohi dira, eta Berdel Eguna antolatzen denetik, herriko elkarte gastronomikoek pintxo ezberdinak prestatzen dituzte egunean bertan. Horien artean ditugu Arku Gain, Etxekalte, Hogar del Marinero, Kai Gain, Narrupe, Txoko Eder, Ziñua...

25 edizio hauetan zehar errezeta ezberdinak prestatu badituzte ere, azken urteotan, Berdel Egunean, Arku Gain elkarteak berdel errea prestatzen du parrila handietan, bertan tradiziozkoa den saltsa bat gainetik duela. Etxekalte, Hogar del Marinero eta Ziñua elkarteek berdel-marmitako ederra prestatzen dute. Kai Gainek berdel-txatka egiten du, eta Narrupe elkarteak berdel-piperrada.

En Mutriku, como en muchas otras localidades del País Vasco, hay numerosas sociedades gastronómicas. Estas sociedades suelen ser muy dinámicas y participan en el Berdel Eguna desde sus inicios, elaborando en el día diferentes pintxos.

A lo largo de estas 25 ediciones se han elaborado diferentes recetas, pero en los últimos años el mismo Día del Verdél, la sociedad Arku Gain prepara verdél asado en grandes parrillas aliñado con una salsa tradicional. Las sociedades Etxekalte, Hogar del Marinero y Ziñua preparan un riquísimo marmitako de verdél, Kai Gain elabora txatka de verdél y la sociedad Narrupe cocina piperrada de verdél.

XABI LARRAÑAGA (Hogar del Marinero elkarte)

Berdel-marmitakoa / Marmitako de verdél



Nola egin:

Zuritu eta zatitu patatak.

Zatitu tipula, eta bigundu lapiko batean oliba-olio eta piperrarekin, su baxuan.

Beste lapiko batean, egosi patatak berdel-salda pixka batean.

Zatitu piperrak, eta gehitu patatei, tipula bigunarekin eta gainerako saldarekin batera.

Egosi, patata egin arte.

Gehitu piper txorizeroa, tomatea eta gatza, eta ondo nahasi.

Behin dena nahasita dagoela, gehitu berdela eta itzali sua, lapikoaren beroarekin egosiko baita.

Osagaiak 4 pertsonearentzat: / Ingredientes para 4 personas:

- **2-3 berdel, garbituta eta trontzoak aterata** / 2-3 verdes limpios y en lomos
- **2 kg patata** / 2 kg de patatas
- **1 katilukada oliba-olio** / 1 taza de aceite de oliva
- **2 piper berde** / 2 pimientos verdes
- **1 piper gorri** / 1 pimiento rojo
- **3 piper txorizero** / 3 pimientos choriceros
- **1 kaiena-pipermin** / 1 guindilla de Cayena
- **1 koilarakada birrindutako tomate (aukerakoa)** / 1 cucharada de tomate triturado (opcional)
- **Berdelaren hezurrekin egindako salda** / Caldo de verdél elaborado con las espigas
- **Gatza** / Sal

Elaboración:

Pelar y trocear las patatas.

Cortar la cebolla y pochar en una olla con el aceite de oliva y la guindilla.

En otro recipiente, cocinar la patata con un poco de caldo del verdél.

Añadir la cebolla pochada junto con los pimientos troceados y el resto del caldo.

Cocinar hasta que la patata esté en su punto.

Añadir la carne del pimiento choricero, tomate triturado y sal, y remover hasta incorporar.

Una vez incorporado el pimiento y el tomate, apagar el fuego y añadir los trozos de verdél que se cocinarán en el calor residual.



KAI GAIN ELKARTEA XABIER MENDIGUREN

Berdel Ixatka Txatka de berdel

Osagaiak 4 pintxorentzat: /
Ingredientes para 4 pintxos:

- 1 berdel garbi / 1 verdel limpio
- 1 arrautza / 1 huevo
- ½ tipula / ½ cebolla
- 2 pikillo-piper / 2 pimientos del piquillo
- 3-4 koilarakada maionesa / 3-4 cucharadas de mayonesa
- Gatz pixka bat / 1 pizca de sal

Nola egin:

Egosi berdela eta arrautzak. Txikitu berdela. Txikitu tipula erdia. Txikitu piperrak. Txikitu arrautza. Jarri osagai guztiak ontzi handi batean, eta gehitu maionesa. Ondo nahi.

Elaboración:

Cocer el verdel y el huevo. Desmenuzar el verdel. Picar la cebolla muy fina. Picar los pimientos. Picar el huevo muy fino. Combinar todos los ingredientes en un bol y añadir la mayonesa. Remover bien.



NARRUPE ELKARTEA MARI JOSE ARRIETA FELI SOLOLUZE

Berdel-piperrada Piperrada de verdel

Osagaiak 4-6
pertonarentzat: /
Ingredientes para 4-6
personas:

- 4-5 berdel garbituta eta trontzoak aterata / 4-5 verdes limpios y en lomos
- 2 tipula / 2 cebollas
- 6 piper berde / 6 pimientos verdes
- 2 lata piper gorri / 2 latas de pimientos rojos
- 1 katilukada oliba-olio / 1 taza de aceite de oliva
- Gatza / Sal

Nola egin:

Moztu tipula eta piperrak zerrenda finetan. Egin zartagin batean su baxuan, bigundu arte. Beste zartagin batean, oliba oliotan frijitu berdela. Jarri berdel trontzo bat plater edo bol batean, eta ginetik piperrada.

Elaboración:

Cortar los pimientos y la cebolla en tiras finas. Cocinar en una sartén a fuego lento hasta que estén bien pochados. En otra sartén freír el verdel en aceite de oliva. Para servir, colocar un lomo de verdel en un bol pequeño o plato y la piperrada por encima.





BERDEL eguna

MUTRIKUKO TURISMO BULEGOA

OFICINA DE TURISMO
DE MUTRIKU

Txurruka plaza z/g
20830 Mutriku

T. 943 60 33 78
mutriku.eus

DEBABARRENA TURISMOA

TURISMO DE
DEBABARRENA

 @DebabarrenaTurismo

 @DebabarrenaTur

 @DebabarrenaTur



**BASQUE
COUNTRY**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA AZPIEGITURA SAIA
TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAIA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONOMICO E INFRAESTRUCTURAS
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO

