

# Belaustegi Baserria

Josu Muguerza

Nuestra cocina se basa en la excelencia de nuestro producto



Debabarrena

**GOURMET**

Del 10 al 30 de abril



Crema de calabaza a las 7 pimientos

Tartar de langostinos, salmón fresco con mahonesa de soja, wakame y eneldo

Vieira gratinada de marisco con salsa de azafrán y txakoli

Taco de atún sobre verduritas con salsa teriyaki y salsa de ostras

Solomillo de vaca con su guarnición y salsa de vino dulce

Helado de manzana

Tarrito de cremoso de queso suave con coulis de frutas rojas

**Txakoli**

Vino blanco y tinto:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Belaustegi Baserria

Josu Muguerza

Gure sukaldaritza gure produktuaren bikaintasunean oinarritzen da



Debarrena

**GOURMET**

Apirilaren 10etik 30era



Kalabaza-krema 7 piperbeltzekin

Otarrainxka-tartarra, izokin freskoa soja-maionesarekin, wakamea eta aneta

Itsaski-bieira gratinatua azafrai-saltsarekin eta txakolinarekin

Atun-puska teriyaki eta ostra saltsarekin egindako barazkitxoan gainean

Behi-azpizuna bere goarnizioarekin eta ardo gozoaren saltsarekin

Sagar-izozkia

Gazta-potetxo krematsu suabea, fruta gorritzko coulisarekin

**Txakolina**

Ardo zuria eta beltza:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Trabakua Behekoa

**Imanol Mugarza**

Tradición y calidad en un entorno natural único



Debabarrena

## GOURMET

Del 10 al 30 de abril



Croqueta de jamón de pato ahumado

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata con aceite de pimentón

Vieira gratinada de txangurro

Rodaballo a la brasa sobre beurre blanc con huevas de trucha, perlas de yuzu y aceite de perejil

Rulo de cabrito de caserío a baja temperatura relleno de una duxelle de hongos

Cuajada con nueces y membrillo

Copa de tarta de limón

**Txakoli**

Vino blanco y tinto:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Trabakua Behekoa

Imanol Mugarza

Tradizioa eta kalitatea paregabeko ingurune naturalean



Debarrena

**GOURMET**

Apirilaren 10etik 30era



Ahate-urdaiazpiko ketuaren kroketa

Olagarroa brasan, patata-parmertierraren ganean eta piperrauts-olioarekin

Txangurro-bieira gratinatua

Erreboiloa brasan beurre blanc saltsaren ganean, amuarrain arrabekin, yuzu perlekin eta perrexil olioarekin

Temperatura baxuan egindako baserriko antxume-erruloa onddo-duxellez betea

Mamia intxaurrekin eta irasagarrarekin

Limoi-tartaren kopa

**Txakolina**

Ardo zuria eta beltza:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Restaurante Salegi

Tasio Fernández

Desde 1881, 6 generaciones cocinando en la misma casa



Debarrena

**GOURMET**

Del 10 al 30 de abril



Crema de ajo con pan frito

Cogollo a la brasa, antxoas  
y crema de queso azul

Pulpo con puerro asado y papada ibérica

Txitxarro a la brasa con patata rota

Rulo de cordero y setas con crema  
de espárrago blanco  
(Urki baserria)

Mousse de chocolate blanco,  
avellana y helado de limón

Torrija de brioche con helado  
de stracciatela (leche de Xarrondo)

**Txakoli**

Vino blanco y tinto:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Salegi Jatetxea

Tasio Fernández

1881. urteaz geroztik 6 belaunaldi etxe berean sukaldatzen



Debabarrena

## GOURMET

Apirilaren 10etik 30era



Baratxuri-krema ogi frijituarekin

Kukulua brasan, antxoak  
eta gazta urdin kremarekin

Olagarroa porru errearekin  
eta papada iberikoarekin

Txitarroa brasan patata hautsiekin

Arkume eta perretxiko erruloa  
zainzuri kremarekin (Urki baserria)

Txokolate zurizko eta hurrezko moussea,  
limoi-izozkiarekin

Brioche-torrada stracciatela izozkiarekin  
(Xarrondo esnea)

**Txakolina**

Ardo zuria eta beltza:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Hiru Bistro

**Geaxi Uribarri**

Del amor a la mesa, reinventando la tradición



Debabarrena

**GOURMET**

Del 10 al 30 de abril



Croqueta de Idiazabal

Tiradito de atún y ajoblanco de nueces  
Puerro confitado y trufa

Merluza y pilpil de tinta  
Centro de txuleta madurada,  
patata y piquillo

Ensalada de frutas y espuma de cítricos  
Brownie de chocolate de Mendaro  
y avellana

**Txakoli**  
Vino blanco y tinto:  
**EDER DE VALDELANA**  
Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Hiru Bistro

**Geaxi Uribarri**

Maitasunetik mahaira, tradizioa berrituz



Debarrena

**GOURMET**

Apirilaren 10etik 30era



Idiazabal gazta kroketa

Hegaluze tiradittoa baratxuri zuria  
eta intxaurrekin

Porru konfitatua trufarekin

Legatza bere pil-pilean  
eta txipiroi-tintarekin

Txuleta helduaren zentroko zatia,  
patata eta pikillo piperrekin

Fruta entsalada zitriko aparrarekin

Mendaroko txokolatezko  
eta hurreko brownia

**Txakolina**

**Ardo zuria eta beltza:**

**EDER DE VALDELANA**

**Familia Valdelana - Arabar Errioxa**



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Restaurante Urgain

Néstor Pañuni

Del mar a tu mesa: fresca y sabor en cada bocado



Debabarrena

**GOURMET**

Del 10 al 30 de abril



Cesta de jamón

Ensalada templada de bacalao  
Txangurro al horno

Brocheta de rape y vieira  
Entrecot con pimientos de piquillo

Biscuit con salsa de nueces  
Brownie de chocolate de Mendaro  
con helado de vainilla

Txakoli  
Vino blanco y tinto:  
**EDER DE VALDELANA**  
Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Urgain Jatetxea

Néstor Pañuni

Itsasotik zure mahaira: freskura eta zaporea mokadu bakoitzean



Debabarrena

**GOURMET**

Apirilaren 10etik 30era



Urdaiazpiko-saskia

Bakailao-entsalada epela  
Txangurrua labean

Zapo- eta bieira-broxeta  
Entrekota pikillo-piperrekin

Galleta intxaur saltsarekin  
Mendaroko txokolatezko brownia  
banilla-izozkiarekin

Txakolina  
Ardo zuria eta beltza:  
**EDER DE VALDELANA**  
Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Restaurante Pikua

Luis Ángel Alburquerque

Nuestra parrilla entre el mar y la montaña



Debarrena

## GOURMET

Del 10 al 30 de abril



Txistorra en croqueta

Espárrago fresco tres texturas con verde  
Nigiri atemperado de ventresca

Gambón con toque de parrilla  
y salsa de ajillo

Lomo de ternera sobre patata pavé

Cucurucho con buñuelos de manzana  
Parfait de chocolate y almendras

Txakoli

Vino blanco y tinto:

**EDER DE VALDELANA**

Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas

# Pikua Jatetxea

Luis Ángel Alburquerque

Gure parrilla itsasoaren eta mendiaren artean



Debarrena

## GOURMET

Apirilaren 10etik 30era



Txistorra kroketan

Zainzuri freskoa hiru testuretan  
berdearekin  
Mendrezka nigiria

Ganba parrilla tokearekin  
eta baratxuri saltsarekin  
Txahal-solomoa pataten gainean

Kukurutxoa sagar-kauserekin  
Txokolatezko eta almendrazko parfait-a

**Txakolina**  
Ardo zuria eta beltza:  
**EDER DE VALDELANA**  
Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat

# Baratze Taberna

Unai Altuna

Taberna urbana, picoteo singular



Debarrena

## GOURMET

Del 10 al 30 de abril



Crema de maíz dulce con calabaza

Verdel marinado en cítricos, ajo blanco  
y tartar de nectarinas

Taco crujiente, euskal txerri,  
mahonesa de guisante y alcachofas

Ventresca de atún, salsa ponzu  
y toffee de cebolleta

Cordero deshuesado, queso de oveja  
y membrillo

Cremoso de calabaza y chocolate  
de Mendaro

Tatín de manzana Lizagasar  
con helado de vainilla

Txakoli

Vino blanco y tinto:

EDER DE VALDELANA

Familia Valdelana – Rioja Alavesa



El menú incluye pan, café y una botella de vino para dos personas.

# Baratze Taberna

Unai Altuna

Hiriko taberna, mokadutxo bereziak



Debabarrena

## GOURMET

Apirilaren 10etik 30era



Arto eta kalabaza krema gozoa

Berdel marinatua zitrikoetan,  
baratxuri zuria eta nektarin-tartarra  
Tako kurruskaria, euskal txerri, ilar  
eta orburu maionesarekin

Atun-mendrezka, ponzu saltsa  
eta tipulin-toffeea

Arkume hezurgabea, ardi gazta  
eta irasagarrarekin

Mendaroko txokolatezko  
eta kalabazazko krematsua

Lizagasar sagar-tatina  
banilla-izozkiarekin

Txakolina

Ardo zuria eta beltza:

EDER DE VALDELANA

Familia Valdelana - Arabar Errioxa



Menuan sartzen dira ogia, kafea eta bi pertsonako ardo botila bat