

Turismo bulegoak / Oficinas de Turismo:

Debagoieneko Informazio eta Interpretazio Zentroa. Arantzazu Santutegia. Oñati.
Centro de Información e Interpretación de Debagoiena. Santuario de Arantzazu. Oñati.
Tel. 943718911 - 943 796463
turismo@debagoiena.eus
www.turismodebagoiena.eus

Bergara.
Errekalde jauregia. Tel. 943769003
turismo@bergara.eus
www.bergaturismo.eus

Eskoriatza.
Ibarraundi Museoa. Tel. 943715453
ibarraundi@eskoriatza.eus www.eskoriatza.eus

Leintz Gatzaga.
Tel. 943 714792 reservas@gatzmuseoa.com
www.gatzmuseoa.com

Oñati.
San Juan kalea. Tel. 943 783453
turismo@onati.eus www.onatitoturismo.eus

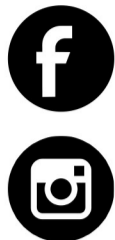
Informazio gehiago / Más información:

DEBAGOIENEN MANKOMUNITATEA

TURISMO

Tel.: 943796463 - 943718911
turismo@debagoiena.eus
www.turismodebagoiena.eus

www.facebook.com/
DebagoienaGastronomia



Urriaren 25etik abenduaren 8ra
25 de octubre a 8 de diciembre

Debagoiena

Antzuola
Aretxabaleta
Arrasate-Mondragon
Bergara
Elgeta
Eskoriatza
Leintz Gatzaga
Oñati

33. Jardunaldi Gastronómicoak
Jornadas gastronómicas



GOIKO BENTA

Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943781305



www.goikobenta.com goikobenta@goikobenta.com

- Eguneko mokadutxua.
- Bakailao entsalada epela, itsaskiekin eta haziekin.
- Kalabaza erre krema kurriarekin.
- Bakailao solomoa saltsa berdean.
- Txerri masaila errea sagar chutneyarekin eta onddoekin.
- Ettxeko sagar strudella izozkiarekin edo
- Yogourth izozkia sagar krema gainean eta Debagoieneko ezitia.

- Aperitivo del día.
- Ensalada templada de bacalao, marisco y semillas.
- Crema de calabaza asada al curry.
- Lomo de bacalao en salsa verde.
- Carrillera de cerdo asada con chutney de manzana y hongos.
- Strudell de manzanas casera con helado o
- Helado de yogourth sobre crema de manzana y miel de Debagoiena.

34€ (BEZ barne). Larunbata eta igandetan.
Haurrentzako menua.

34€ (IVA incluido). Sábado y domingo.
Menú infantil.

■ Sarrerakoa ■ Lehenengoak ■ Bigarrenak ■ Postreak



HILARIÓN

Larrea plaza,5 / Arrasate / Tel.: 943770169

www.restaurantehilarion.com hilarion-arrasate@hotmail.com

- Urdaiazpiko tosta, tumakarekin eta onddo nahaskiarekin.
- Izokin biribilkia karramarro pintxoarekin.
- Bieira eta ganba minikrepa itsaski saltsarekin.
- Bakailao konfitatua onddoekin.
- Txahal azpizun medailoia bakon iberiarrean batua eztiarekin eta patata timbala.
- Sagar lorea kafe natilarekin edo
- Mojito sorbetea.



- Tosta de jamón ibérico con tumaca y revuelto de hongos.
- Rollito de salmón con pincho de cangrejo.
- Minicrep de vieira y gamba con salsa de marisco.
- Bacalao confitado con hongos.
- Medallón de solomillo de ternera envuelto con bacon ibérico a la miel y timbal de patata.
- Flor de manzana con natilla de café o
- Sorbete de mojito.

39,50€ (BEZ barne). Ostirala, larunbata eta igandetan.
Haurrentzako menua.

39,50€ (IVA incluido). Viernes, sábado y domingo.
Menú infantil.



LASA

Ozaeta Jauregia / Bergara / Tel.: 943761055



www.restaurantelasa.es reservas@restaurantelasa.es

- Eguneko gutizia txikiak.
- Kalabaza krema salteaturiko ganba eta profiterolekin.
- Garaiko perretxiko puddinga hostopila gainean, onddo eta berro-saltsarekin.
- Bakailaoa, olioz piperturiko pure eta tipula karamelatuaren gainean.
- Parrillan egindako uso paparra, sagar purearen gainean.
- Kafe biscuita yogourth likidoaren gainean edo
- Trufa txuri eta beltzeko tarta, ezizko biscuitarekin.

- Pica-pica del día.
- Crema de calabaza con gambas salteadas y profiteroles.
- Pudding de setas de temporada sobre hojaldre y con salsa de hongos y berros.
- Bacalao sobre puré pimentonado con aceite y cebolla caramelizada.
- Pechugas de paloma a la parrilla sobre puré de manzana.
- Biscuit de café sobre yogur líquido o
- Tarta de trufa blanca y negra con biscuit de miel.

55€ (BEZ barne). Egutero.
Haurrentzako menua.

55€ (IVA incluido). Diario.
Menú infantil.

■ Entrante ■ Primeros ■ Segundos ■ Postres



MAIALDE

San Roke, 26 / Elgeta / Tel.: 943789107

www.casururalmaialde.com maialde@casururalmaialde.com

- Eguneko Mokadutxoa.
- Txangurro kurruskaria eta onddoak, aza krema finarekin.
- Ahate-konfit tinbala tipula karamelizatuaz egindako saltsarekin.
- Bakailao-gratinatua sagar alioliarekin.
- Buztan hezurgabetua barazki salteatuen gainean eta berakatz-zopa krema.
- Kafe eta kakao pantxineta edo
- Almendra gatzatua ezti zukuarekin.



- Aperitivo del día.
- Crujiente de txangurro y hongos con crema fina de berza.
- Timbal de confit de pato con salsa de cebolla caramelizada.
- Bacalao gratinado con alioli de manzana.
- Rabo deshuesado sobre verduras salteadas y crema de sopas de ajo.
- Pantxineta de café y cacao o
- Crema cuajada de almendra con jugo de miel.

35€ (BEZ barne). Astebukaeretan - aurrez eskatuta.
Haurrentzako menua.

35€ (IVA incluido). Fines de semana - Previo encargo.
Menú infantil.



SANTA ANA

Uribarri,37 / Arrasate / Tel.: 943794939



www.santaanamondragon.com pildain@santaanamondragon.com

- Ettxeko pintxoak.
- Galeper entsalada pasekin.
- Berakatz, gari- zainzuri fresko eta perretxikoen nahaskia.
- Bakailao labean boniatozko panaderekin.
- Oreina saltsan, Erreinetza sagarrarekin.
- Ettxeko pikuen sorbetea edo
- Txololate zurizko brownie-a eta ezizko izozkia.

- Pintxo de la casa.
- Ensalada de codorniz con pasas.
- Revuelto de ajos tiernos, setas y trigueros.
- Bacalao al horno con panaderas de boniato.
- Ciervo en salsa cazadora con manzana reineta.
- Sorbete de higos naturales o
- Brownie de chocolate blanco y helado de miel.

33€ (BEZ barne). Ostirala, larunbata eta igandetan.
Haurrentzako menua.

33€ (IVA incluido). Viernes, sábado y domingo.
Menú infantil.

■ Entrante ■ Primeros ■ Segundos ■ Postres

Oharra:
Jardunaldi gastronomikoetako menuari bezeroak egindako aldatetako bezeroak oraindu beharko ditu jateko kartaren arabera.
Jateko bakoitzak aukeratzen du menua asteko zein egunetan eskaini. Menua mañako guztientzat izango da.
Nota:
Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las jornadas se abonará según precio indicado en la carta del restaurante.
En la propuesta de cada restaurante figura los días en los cuales se oferta el menú. El menú se servirá a mesa completa.

Debagoieneko 33. eguna
Urriak 26 de octubre BERGARA 2019

Los secretos de la colmena
San Martín Agirre plaza

AZOKA berezia erlearen munduaren inguruan: ezti ekoizleak, kosmetika.
Feria especial para conocer el mundo de la apicultura: productores de miel, cosmética...

ERLEAREN MUNDUA erakusketa.
Exposición: EL MUNDO DE LA APICULTURA.

Euskal Herriko ezti desberdinen dastatzea.
Cata de diferentes tipos de miel.

Erlategira bisita gidatuak. Aurrez izena eman behar da.
Visitas guiadas a una colmena. Previo inscripción (*)

12:00: Haurrentzako tailerrak: txapak, kandelak...
Taller infantil; chapas, velas...

12:00: Tailerra: barrita energetikoak
Taller: elaboración de barritas energéticas

16:00: Hitzaldia: Erregiñen ekoizpena. Mikela Untsalain
Cria de abejas reina.
Lekua: Laboratorio Museo

(*) Informazio gehiago eta izen emateak!
Más información e inscripciones:
turismo@debagoiena.eus 943 79 64 63
www.turismodebagoiena.eus

ikastola garbia
eta bazkaria gozoa

Taldeetarako sukaldaritza eta garbiketa

ausolan

Ignaziatar Lurraldea - Tierra Ignaciana

www.ignaziatarlurraldea.com

ezkutuko aitxorrak
2019
tesoros escondidos

ESPERIENTZIA GASTRONOMIKOAK
EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS

GATZ museoa/museo SALINO. Leintz Gatzaga.

Tel: 943714792 info@gatzmuseoa.com
www.gatzmuseoa.com

Bisita gidatuak. Gatz ekoizleen historia ezagutu daiteke gatz ekoizten zen leku berean.
Visitas guiadas. Conoce la historia de los productores de sal en el mismo lugar donde se obtenía.

TXOKOLATEIXIA. Oñati.

Tel: 605763595 txokolateixia@hotmail.com
www.onatitoturismo.eus

Bisita gidatuak. Txokolatearen Interpretazio Gunea.
Visitas guiadas. Centro de Interpretación del chocolate.



BELASKUA TXAKOLINA. Oñati.

Tel: 629406004

Bisita gidatuak larunbatetan aurrez eskatuta.
Visitas guiadas previa petición los sábados.



GOMIZTEGIA baserria eta gaztandegia/caserio y quesería. Oñati.

Tel: 943251008

Bisita aurrez eskatuta.
visitas guiadas previa petición.

AMATXO gaztandegia/quesería . Antzuola.

Tel: 677544300 / 605705541
amatxo@basquecheese.com

ATXALDE gaztandegia/quesería . Eskoriatza

Tel: 688865116

Bisita taldeentzako aurrez eskatuta.
Visitas guiadas previa petición para grupos.

AZAROA / Noviembre

- Azaroak 9 de noviembre:

- Eskoriatza. Errosario Santuko ospitala. Hospital del Santo Rosario.
- Aretxabaleta. Areantzako Kanpaijoelak. Campanas de Areantzata.

ABENDUA / Diciembre

- Abenduak 6 de diciembre:

- Oñati. Giltzapeko aitxorrak. Tesoros ocultos de Oñati.
- Oñati. Ignaziatar Lurraldean ilunabarrean. Tierra Ignaciana al anochecer.

- Abenduak 7 de diciembre:

- Antzuola. Antzuola, urteetan zehar.

- Abenduak 8 de diciembre:

- Leintz Gatzaga. Gipuzkoako urre zuria, Leintz Gatzagako gatzaga.
La sal de Leintz Gatzaga, el oro blanco de Gipuzkoa.

Bisita gidatuak aurrez eskatuta.
Visitas guiadas previa petición.
Informazio gehiago / Más información:
943 79 64 63 turismo@debagoiena.eus