

DEL 10 AL 26
DE NOVIEMBRE 2017



*¡Reserva ya
tu menú Tripontziak!*



www.debabarrenaturismo.com/gastronomia



BASQUE
COUNTRY



b
Debegesa
DEBABARRENA

G
EUSKADI
gastronomika

deba
BARRENA

¡COMPARTE TU EXPERIENCIA #TRIPONTZIAK EN REDES SOCIALES Y GANA FANTÁSTICOS PREMIOS!



Entra en la página de Facebook 'Debabarrena Turismo', dale a "Me Gusta" y comparte las fotos de tu momento #Tripontziak siguiendo las instrucciones del concurso.



Comparte tus fotos directamente en Twitter e Instagram. No olvides incluir la etiqueta



#Tripontziak y el nombre del restaurante en tus publicaciones. Más fácil, ¡imposible!

Formulario de inscripción al concurso Tripontziak. Incluye campos para: Izen Abizenak/Nombre y Apellidos, Mug./Móvil, E-posta/E-mail, Jaiozte-data/Fecha de Nacimiento, Herria/Municipio, and Zelan jaso dugu Tripontziak ekimenaren berrit? ¿Cómo te has enterado de la iniciativa Tripontziak?. También incluye el número de inscripción N° 00001 y una declaración de consentimiento de la Ley Orgánica 15/1999.

... y si no eres mucho de redes sociales y no tienes Twitter, Instagram o Facebook, no te preocupes.

¡Tú también puedes llevarte fantásticos premios! Pide en el establecimiento un cupón de participación Tripontziak, rellénalo con tus datos de contacto y entrégalo en el restaurante donde has degustado tu menú.

SORTEO DE ESTUPENDOS PREMIOS ENTRE TODAS LAS PERSONAS PARTICIPANTES:

- Una escapada Tripontziak (1 noche de alojamiento y desayuno para 2 personas en un agroturismo con encanto de Debabarrena y 1 menú Tripontziak para 2 personas).
- Menús Tripontziak para 2 personas.
- Fabulosos lotes de Chocolates de Mendaro.

¡ANÍMATE A PARTICIPAR, TRIPONTZI!



MENÚ TRIPONTZIAK



25€
* IVA incl.

RESTAURANTE BELAUSTEGI

• Aperitivo de la Casa.

- Latita de Txangurro con anchoa de Getaria.
- Sapito de Ondarroa con sofrito de ajo.
- Pularda de caserío con patatas panadera y hongos salteados.
- Tarta de trufa con chocolate de Mendaro y helado de mango.

📍 Alto de San Miguel, 44 • 20870 Elgoibar, Gipuzkoa
T. 943 74 31 02 • www.belaustegi.com

RESTAURANTE MENDIOLA

- Crujiente de morcilla de Mallabia con manzana de caserío y crema de queso Goienetxe.
- Ensalada de bonito en conserva de Mutriku con vinagreta de piparras y pimientos asados.
- Merluza del cantábrico sobre patata alavesa y salsa de txakolí Sagarmiña.
- Carrilleras de potro del Valle de Aramaio estofadas con crema de patatas trufada.
- Semiesfera de chocolate negro y blanco de Mendaro con sorbete de mojito.

📍 Erdikokale Kalea, 19 48260 Ermua, Bizkaia
T. 846 08 00 86

RESTAURANTE URGAIN

- Croquetas de hongos y pescado del Cantábrico.
- Ensalada templada de setas.
- Crema de pescado del Cantábrico.
- Rape o salmónete con patatas panadera o entrecot de Euskolabel.
- Tarta de manzanas del caserío Doniene con canela y mousse de chocolate de Mendaro.

📍 Hondartza, 5 • 20820 Deba, Gipuzkoa
T. 943 19 11 01 • www.urgain.net



En todos los restaurantes:

1 botella a elegir: Sidra o Txakolí o Vino tinto Rioja Alavesa.
Agua mineral, café e IVA incluidos

MENÚ TRIPONTZIAK



25€
* IVA incl.

RESTAURANTE KANALA

- Crema de calabaza de Debabarrena.
- Sopa de pescado elaborada con verduras y pescados de Geoparkea.
- Cogote de merluza del flysch a la brasa de carbón vegetal.
- Medallón de ternera de Euskolabel con crema de queso D.O Idiazabal.
- Tarta de chocolate de Mendaro con plátano.

📍 Itziar Industrialdea, 2 • 20829 Itziar, Gipuzkoa
T. 943 19 90 35 • www.hotelkanala.com

ASADOR AZITAIN

- Menestra de verduras de temporada de Debabarrena.
- Bacalao con piperrada.
- Solomillo Euskolabel con guarnición.
- Pantxineta con chocolate de Mendaro.

📍 Azitain, 6 • 20600 Eibar, Gipuzkoa
T. 943 12 18 54 • www.asador-azitain.com

RESTAURANTE LASTURko TABERNA

- Talo al estilo Lastur con ensalada de bacalao.
- Merluza del Cantábrico en salsa de piquillos con una copa de txakolí D.O. Getaria.
- Pollo asado Euskolabel.
- Tarta de queso casera.

📍 Lastur 20829 Itziar, Gipuzkoa
T. 943 19 90 33 • www.lastur.eus

RESTAURANTE CALBETON

- Ensalada de queso de cabra, nueces y frutas.
- Pencas rellenas de setas de temporada.
- Ternera Euskolabel en su salsa con verduras de temporada.
- Mousse de castañas con chocolate de Mendaro y sorbete de manzanas reinetas.

📍 Hondartza, 7 • 20820 Deba, Gipuzkoa
T. 943 19 19 70 • www.calbetonjatetxea.es



En todos los restaurantes:

1 botella a elegir: Sidra o Txakolí o Vino tinto Rioja Alavesa.
Agua mineral, café e IVA incluidos

RECETA DE SAN BLAS 'MADE IN' DEBABARRENA

Y si te gusta la repostería
y quieres animarte a preparar
unas deliciosas tortas de San Blas...
¡aquí tienes la receta!

Ingredientes (Cantidades para 6 San Blases)

- 1 Kg. de harina.
- ½ Kg. de azúcar.
- 8 huevos (2 claras para el baño).
- 2 sobres de levadura.
- 175 gr. de mantequilla.
- ½ esencia grande de anís.

Baño blanco:

- 2 claras.
- 8 cucharadas (200 gr.) de azúcar glass por clara.
- Un chorrito de zumo de limón.
- Un poco de anís.

Elaboración

La masa: Colocar la harina tamizada junto a la levadura y el azúcar en forma de volcán. Echar los huevos (menos las dos claras del baño) en el centro y mezclar. Añadir poco a poco la mantequilla derretida. Amasar todo bien. Incorporar la esencia de anís y toda la harina que vaya pidiendo la superficie de amasado, para que la mezcla adquiera textura de masa y se suelte bien.

El baño blanco: Levantar las claras a punto de nieve añadiendo muy poco a poco el azúcar glass. Echar el zumo de limón, y unas gotas de anís (esto último al gusto, teniendo en cuenta que la masa ya lleva anís).

Dividir la masa en cantidades aprox. de 200gr. y darle la forma con rodillo. Introducir al horno precalentado sobre papel de aluminio o papel de horno durante 20 minutos a 180 grados (algo más si se prefieren tostados). Al sacar del horno, extender el baño con lengua de silicona o cuchillo mojado para lograr que no se pegue y se extienda mejor. Si se hace con la masa fría no se endurece.

Para terminar, dejar reposar hasta que el baño blanco se endurezca lo suficiente.



PRÓXIMOS EVENTOS Y FERIAS GASTRONÓMICAS DE DEBABARRENA

NOVIEMBRE:

- Miércoles, 1
Itziarko Peria, Itziar (Deba). Organiza: Itziarko Auzo Udala.
- Sábado, 11
Feria Gaztañerre, Soraluze. Organiza: el Ayuntamiento de Soraluze y la Asociación de Desarrollo Rural de Debabarrena, Debemen.
- Sábado, 11
Feria de San Martín, Ermua. Organiza: Euskal Birusa Elkarte.
- Del 17 al 26
Semana del Bacalao, Eibar. Organiza: Ayuntamiento de Eibar.
- Jueves, 30
Feria de San Andrés, Eibar. Organiza: Ayuntamiento de Eibar.

DICIEMBRE

- Sábado, 2
Kontzezio Azoka, Mendaro. Organiza: Ayuntamiento de Mendaro y la Asociación de Desarrollo Rural de Debabarrena, Debemen.
- Sábado, 30
Feria de Gabon zahar, Elgoibar. Organiza: Ayuntamiento de Elgoibar.

ENERO 2018

- Sábado, 6
Soro Feria, Feria de Año Nuevo de Deba. Organiza: Ayuntamiento de Deba.

