

PARTE-HARTZAILEAK PARTICIPANTES



1

ALMAZÁN

OREJA RELLENA CON
SALSA DE LA ABUELA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

MIKA
ARMA PLAZA, 2

2

ESTELLA
LIZARRA

ANCESTROS

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

SARDARA
SAN PEDRO, 12

3

HONDARRIBIA

ERROMESA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

DANONTZAT
DENDA, 6

4

JEREZ DE LOS
CABALLEROS

COPA DE TRUCHA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

TATAPAS
NAGUSIA, 31

5

LAGUARDIA

LA ALQUIMIA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

GRAN SOL
SAN PEDRO, 63

6

MARVÃO

FANTASIA MALUFA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

MEDIEVO
GIPUZKOA PLAZA, 8

7

SIGÜENZA

CHUSQUERO
SAGUNTINO

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:

HONDAR
ZULOAGA, 20

Dastatzeko
ordutegia

12:30–15:30

Horario de
degustación

RED DE CIUDADES Y VILLAS MEDIEVALES

Erdi Aroko Hirien eta Hiribilduen Sarea Erdi Aroko ondare garrantzitsua duten udalerriek osatutako aliantza bat da. Sare honen helburua Erdi Aroak bere aztarna indartsua utzi duen herri hauek sustatzea eta hedatzea da.

La Red de Ciudades y Villas Medievales es una alianza integrada por municipios con un importante patrimonio medieval. Esta red tiene como fin la promoción y difusión de estas localidades en las que el medieval ha dejado su poderosa huella.



ANTOLATZAILEAK / ORGANIZADORES



XV.

NAZIOARTEKO ERDI AROKO PINTXO LEHIAKETA

2023ko Urriak 28-29

XV CONCURSO INTERNACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES

28-29 de octubre de 2023

HONDARRIBIA

ANTOLATZAILEAK / ORGANIZADORES



ZAPOREEN MUNDUA BERRAURKITZEN

XV. NAZIOARTEKO ERDI AROKO PINTXO LEHIAKETA dela eta, 2023ko urriaren 28 eta 29an Erdi Aroko hiri eta hiribilduen sarea osatzen duten herrien lehiaketako pintxo finalistak dastatu ahal izango dira Hondarribian.

Almazan, Estella-Lizarran, Hondarribia, Jerez de los Caballeros, Laguardia, Sigüenza eta Marvão (Portugal) hirietako 7 sukaldarik hartuko dute parte, eta haien sorkuntzak Hondarribiko 7 establezimendutan probatu ahal izango dira, 12:30tatik 15:30tara.

**MINIATURA SUKALDARITZA ONENA
ERDI AROKO ZENTZUMENEN BIDEZ!**

REDESCUBRIENDO UN MUNDO DE SABORES

Con motivo del XV CONCURSO INTERNACIONAL DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES, los días 28 y 29 de octubre de 2023 se podrán degustar en Hondarribia los pinchos y tapas finalistas de los concursos locales de los municipios que conforman la Red de Ciudades y Villas Medievales.

Participarán 7 cocineros y cocineras de Almazán, Estella-Lizarran, Hondarribia, Jerez de los Caballeros, Laguardia, Sigüenza y Marvão (Portugal) cuyas creaciones se podrán probar en 7 establecimientos de Hondarribia, desde las 12:30h a las 15:30h.

**¡LO MEJOR DE LA COCINA EN MINIATURA
A TRAVÉS DE LOS SENTIDOS DEL MEDIEVO!**



ALMAZÁN · ESTELLA-LIZARRA · HONDARRIBIA · JEREZ DE LOS CABALLEROS · LAGUARDIA · MARVÃO · SIGÜENZA



ALMAZÁN

ESTELLA-LIZARRA

HONDARRIBIA

JEREZ DE LOS CABALLEROS

LAGUARDIA

MARVÃO

SIGÜENZA



OREJA RELLENA CON SALSA DE LA ABUELA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
MIKA

Txerri belarriarekin, tipularekin, porruarekin, txanpiñoiarekin, patearekin eta amonaren saltsa horiarekin egindako tartatxo bat.

Una tartita elaborada con oreja de cerdo, cebolla, puerro, champiñón, paté y salsa amarilla de la abuela.

BAR LACALLE

T. 975 30 00 64 - hosplazamayor.es

SUKALDARI · COCINERA:
BENILDE SORIA MARTÍNEZ

ALMAZÁN

Duero ibaiaren pasabidea menderatzen duen muino baten gainean, XII. mendean mugako hiribildu estrategiko gisa sortu zen. Harresiz inguratutako esparru monumentala, eliza erromanikoak eta gorteko iragana gune pribilegiatu benetan berezia dira. Bere ondare multzo bikainaz, tradizioez eta gastronomia landuaz gozatzeko du, abegi on baten babesean. Almazán, Etorri Bizi Itzuli!

Sobre una colina dominando el paso del río Duero, surge en el siglo XII como estratégica villa de frontera. Su monumental recinto amurallado, sus iglesias románicas y su pasado cortesano, constituyen un núcleo privilegiado realmente singular. Disfruta de su espléndido conjunto patrimonial, sus tradiciones y su elaborada gastronomía, al cobijo de la mejor hospitalidad. Almazán, ¡Ven Vive Vuelve!



ANCESTROS

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
SARDARA

Aza-erruloa eta behi-masaila, brioche ogia baba-patearekin eta basa-hinojoarekin, idiazabala eta lonbardi-aza ozpindua.

Rulo de berza y carrillera de vaca, pan brioche con pate de haba e hinojo silvestre, idiazabal y encurtido de col lombarda.

BAR RESTAURANTE BIENARA

T. 948 31 44 73

SUKALDARI · COCINERO:
IBAN GARÍN DÍAZ

ESTELLA-LIZARRA

XI. mendean sortua Donejakue bideari esker, Nafarroako onenaz gozatzeko proposamena da. Bere historia sentitze-ko, bere ohiturak partekatzeko, bere gastronomia dastatzeko, bere paisaiak ezagutzeko eta bere jendearen konpainiaz gozatzeko. Hurbildu Estella-Lizarrara, Nafarroako muinera.

Fundada en el siglo XI gracias al Camino de Santiago, es una propuesta para disfrutar de lo mejor de Navarra. Para sentir su historia, compartir sus costumbres, degustar su gastronomía, conocer sus paisajes y disfrutar de la compañía de sus gentes. Acércate a Estella-Lizarrá, esencia de Navarra.



ERROMESA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
DANONTZAT

Kiribilez betetako bilgarria, konfitatutako ondoak, Idiazabal gazta-krema, konfitatutako tipula, porru-errautsez eta mahatsez apaindua.

Envoltura filo rellena de carrillera, hongos confitados, crema de queso Idiazabal, cebolla confitada, decorada con ceniza de puerro y grosellas.

GASTROTEKA DANONTZAT

T. 943 64 65 97 - gastrotekadanontzat.com

SUKALDARI · COCINERO:
GORKA IRISARRI CARDÁ

HONDARRIBIA

Bidasoa ibaiaren bokalean dago, eta ondare kultural eta artistiko garrantzitsua du, historia aberats baten oinordetza, Euskal Herriko gotorleku bakantekoa. Bere harresiek fisonomia berezia ematen diote, iragan epikoa gogora ekarri eta bazter eta plaza bakoitza beste garai batzuetara eramaten gaituzten usain, zapore eta soinuez blaituz.

Situada en la desembocadura del río Bidasoa, cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico, herencia de una rica historia, siendo una de las pocas plazas fuertes del País Vasco. Sus murallas le confieren una especial fisonomía, evocando un pasado épico e impregnando cada rincón y plaza de aromas, sabores y sonidos que nos transportan a otras épocas.



COPA DE TRUCHA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
TATAPAS

Barazkiz, amuarrain solomoz, arrautza gozoz eta entsalada usaintsuz ondutako gari-masa.

Masa de trigo aliñada de verduras, lomo de trucha, huevo dulce y ensalada aromática.

OASIS HOTEL & RESTAURANTE

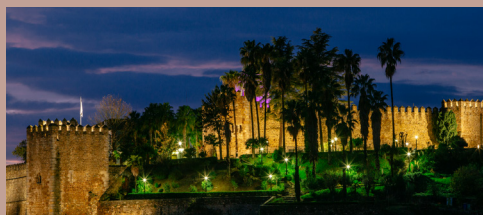
T. 924 73 12 44 · hoteloasis.eu

SUKALDARI · COCINERO:
SEVERIANO GARCÍA VÁZQUEZ

JEREZ DE LOS CABALLEROS

Extremaduran erakargarritasun turistiko handiena duen hirietako bat da duen ondare-aberastasun handiagatik, bertako kale bihurrietan monumentuak aurkitu, bertako gastronomia dastatu eta bertako dehesa-zelaiak ikustea esperientzia haztezina da. Ondare aberatsa zuenez, 1966an "Monumentu Multzo Historiko Artistiko" izendatu zuten.

Es una de las ciudades con mayor atractivo turístico de Extremadura por la gran riqueza patrimonial que posee, recorrer sus sinuosas calles descubriendo monumentos, degustar su gastronomía y contemplar sus campos de dehesas resulta ser una experiencia inolvidable. Su rico patrimonio le valió para ser declarado 'Conjunto Histórico Artístico Monumental' en 1966.



LA ALQUIMIA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
GRAN SOL

Txitxarro-tosta ketua eta berenjena errea. Tosta de chicharro ahumado y berenjena asada al sarmiento.

RESTAURANTE EL PUNTIDO

T. 673 588 550

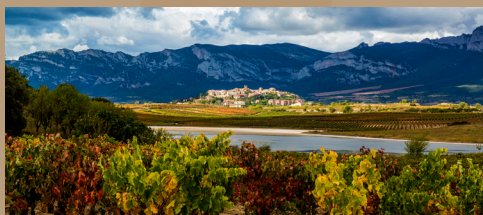
www.sierracantabria.com/restauranteelpuntido

SUKALDARI · COCINERO:
CRISTIAN SOLANA

LAGUARDIA

Arabako Errioxako eskualdean dagoen Erdi Aroko hiribildua, X. mendean sortu zen "Nafarroako Zaindari" bezala. Harresiek eta Erdi Aroko trazaturak aberastasun handia dute elizetan, jauretxeetan eta kalatuetan edo upelgetietan. Bere historia partekatzea, bere gastronomiaz gozatzeko, bere ardoak dastatzeko, bere tradizioak bizitzea eta bere jendea ezagutzeko da bere altxorrik onena.

Villa medieval situada en la comarca de Rioja Alavesa, fue fundada en el siglo X como "La Guarda de Navarra". Sus murallas y trazado medieval encierran una gran riqueza en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas. Compartir su historia, disfrutar de su gastronomía, degustar sus vinos, vivir sus tradiciones y conocer a sus gentes es su mejor tesoro.



FANTASIA MALUFA

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
MEDIEVO

Marvãooko gaztain-ogi txigortua, ahate-urdaiazpiko ketuaren zatiekin, oliba-olioz bustita.

Pan de castaña de Marvão tostado, con trozos de jamón de pato ahumado, rociados con aceite de oliva.

RESTAURANTE MIL-HOMENS

T. 00351961093127

SUKALDARI · COCINERO:
HÉLDER ANTÓNIO RAMILO PIRES

MARVÃO

Marvão hain puntu altu batean dago, non txorien bizkarra ikus datekeen hegaldian. Nahikoa da gaztelura igo eta izu-garrizko paisaia miretea. Nekez ahazten diren gazteluz eta harresiez gain, Santa Maria Eliza nabarmentzen da, Museo eta Izarreko Andre Mariaren Komentu bihurtua.

Marvão se encuentra en un punto tan alto que hasta se puede ver el lomo de los pájaros en pleno vuelo. Basta con subir al castillo y admirar el inmenso paisaje. Además del castillo y de las murallas que difícilmente se olvidan, destaca la Iglesia de Santa María, trasformada en Museo y el Convento de Nuestra Señora de la Estrella.



CHUSQUERO SANGUNTINO

DASTATZEKO - A DEGUSTAR EN:
HONDAR

Haragi masailaren Sigüenzako txuskeroa inguruko produktuekin egina dago eta bere ukitu gazi-gozoak zapore berezia ematen dio.

El Chusquero Seguntino de carrillera está elaborado con productos de la zona y su toque agrídulce le confiere un sabor especial.

GUSTOS DE ANTES

T. 949 39 17 17

SUKALDARI · COCINERO:
IRENE GÓMEZ PERDIGÓN

SIGÜENZA

Sigüenza Erdi Aroko eta milaka urteko hiria da, eta bisitaria harrituta uzten du bere ondare kultural, historiko, natural eta gastronomiko handiarekin. 1964an Multzo Historiko Artistiko izendatu zuten, eta orduan "Ciudad del Doncel" izena aukeratu zuten, Martin Vázquez de Arce hiriko pertsonaia irak enblematikoaren erreferentzia eginez. Gaur egun, Gizateriaren Munduko Ondare izateko hautagaia da.

Sigüenza ciudad medieval y milenaria, sorprende al visitante con su gran patrimonio cultural, histórico, natural y gastronómico. Declarada Conjunto Histórico Artístico en 1964, elige entonces el nombre de "Ciudad del Doncel" en referencia al personaje más emblemático de la ciudad, Martin Vázquez de Arce. Actualmente Candidata a Patrimonio Mundial de la Humanidad.

