

# amorebieta etxano **IX. PINTXO** **TXAPELKETA**

20  
22

# jaia

URRIA  
OCTUBRE 6  
18:00-21:00

7-8  
12:00-15:00  
18:00-21:00

9  
12:00-15:00



1. Oasis

2. El Cojo

3. Singing

4. Batzoki

5. Txiri Txiri

6. Hotel Harrison

7. Vintage

8. Auzokoa

9. Leku Berri

10. Autzagane

11. Erota Barri

12. Berezi

GUNE  
HORIA

13. Sharky

14. Venecia

15. Xiberu

16. Hogan's

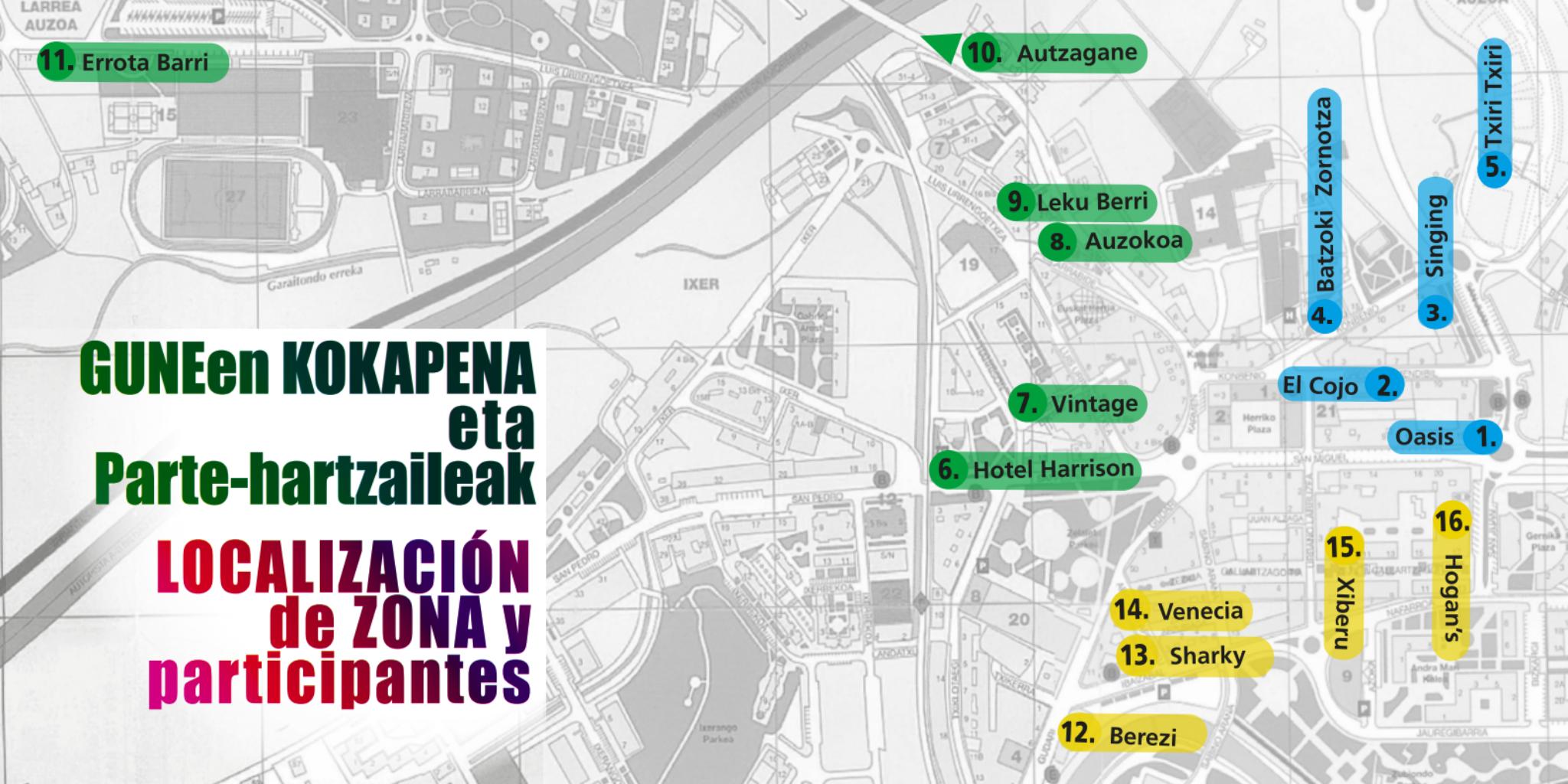
GUNE  
URDINA

GUNE  
BERDEA

LEGINETX  
AUZOA

# GUNEn KOKAPENA eta Parte-hartzaileak

## LOCALIZACIÓN de ZONA y participantes



# 1. OASIS



## “Oasis”

**Oilasko-papar tirak, perretxikoak plantxan, tipula bigundua, alioli edo Roquefort saltsarekin (aukeran).**

Tiras de pechuga de pollo, setas a la plancha, cebolla pochada, con salsa a elegir entre ali-oli o roquefort.

Prezioa: 2 €

# 2. EL COJO Restaurante



## “Txan - Txan - Cojo”

**Eclair-ogia oinarrian, txangurruarekin, azalore muntatuarekin, eta aliola eta craquelin karraskaria dituena.**

Base de pan eclair con txangurro coliflor montada, alioli y crujiente de craquelin.

Prezioa: 2 €

# 3. SINGING MUNCH



## Singing “pork”

**Boniato-pure edo batata-krema baten gainean, txerri-masaila bere saltsan, PX eta onddo erreduktzioarekin, eta foie txiribilak eta almendra karraskaria gainean.**

Sobre un puré de boniato o crema de batata, carrillera de cerdo en su salsa con reducción de PX y hongos, coronado con virutas de foie y crujiente de almendras.

Prezioa: 2 €

## 4. BATZOKI ZORNOTZA



**"Oilasko Oparia /  
Regalo de Pollo"**

**Oilasko urdaiztatu oparia.  
Regalo de pollo mechado.**

Prezioa: 1,90 €

## 5. TXIRI TXIRI



**"Bilbainito" a txipli- txapla /  
Bilbainito" txipli- txapla"**

**"Bilbainito" aren interpretazio bat.  
Una interpretación de "Bilbainito".**

Prezioa: 1,50 €



## 6. Hotel HARRISON



### “Kubatarra / El cubano”

Txerri errea temperatura baxuan, lakoia, gazta, ozpinetako pepino eta ziaparearekin, plantxan egindako ogi berotan.

Cerdo asado a baja temperatura, con lacón, queso, pepino encurtido y mostaza, en pan caliente a la plancha.

Prezioa: 1,80€

## 7. VINTAGE



### “∞”

Ogi karraskaria azpian, bakailao-xafla pil-pil tantekin eta La Gula del Norterekin apaindutako patata frititu, Lolin antxoarekin eta piper errearekin gainaldean.

Lámina de bacalao sobre base de pan crujiente acompañada de gotas de pil pil y patata frita adornada de gulas del norte y coronado con anchoa de Lolin y pimiento asado.

Prezioa: 1,90€

## 8. AUZOKOA



### “Sardiña bat... Bi sardiña / Una Sardina... dos sardinas”

Ogi xerra baten gainean, bi sardina alioli, marmelada eta gaztarekin.

Sobre rodaja de pan dos sardinas con alioli, mermelada y queso.

Prezioa: 1,50€

## 9. LEKU BERRI



“Burrito - Leku - Berri”

Barazkia + okela urdaiztatua talo kiribildu baten antzekoan ipinita + 4 patata frijitu.

Verdura + carne mechado y puesto en una tosta tipo talo enrollado + 4 patatas fritas.

Prezia: 1,50€

## 10. AUTZAGANE Jatetxea



“Vegan - Party”

Alkatxofa frijituaren bihotza panko eta romesco saltsarekin.

Corazón de alcachofa frita con panko y salsa romesco.

Prezia: 1,90€

## 11. ERROTA BARRI



“Etxeko txigortua / tostadito de la casa”

Pintxoa iberikoa da jendeari eskaintzen diodana pixka bat sustatzeko. Urdaiazpikoa indartu.

El pintxo es ibérico para fomentar un poco lo que ofrezco a la gente. Potenciar el jamón.

Prezia: 1,70€

## 12. BEREZI



**“Txarritón”**

**Hostorearen gainean, txerri-hanka kurruskariak Bizkaiko saltsarekin.**

Sobre una base de hojaldre, unas crujientes manitas de cerdo con su salsa vizcaína.

Prezioa: 1,80€

## 13. SHARKY Burguer



**“Nire bolitxu / Mi bolitxu”**

Manioka-masa (juka), bacailaoa, tipula, Idiazabal gazta eta perrexila nahastuta dituen kausera, arto-irina eta pankorekin arrautzetatik pasatua. Tamarindo saltsaren eta arto kremaren erreduktiona. Buñuelo formado con una mezcla de masa de mandioca (yuca), bacalao, cebolla, queso idiazabal y perejil, rebozado con harina de maíz, huevo y panko. Reducción de salsa de tamarindo y crema de maíz.

Prezioa: 1,90€

## 14. Cafetería VENECIA



**“Txahal-masaila Gondolan Carrillera en Góndola”**

Txahal-masaila saltsan, patata-purearen gainean, arrautza-txapelarekin, gondolan muntatua, Jabugorekin.

Carrillera de ternera en salsa sobre puré de patatas con txapela de huevo montado en góndola con Jabugo

Prezioa: 1,70€

## 15. XIBERU



**"Udazkena / Otoño"**

**Soja kremazko saltsarekin konfitatutako  
sagar-xaflen artean marinatutako  
azpizun iberikoaren tosta.**

Tosta de solomillo ibérico marinado entre láminas de manzana confitada con salsa cremosa de soja.

Prezioa: 2 €

## 16. HOGAN'S



**Bilkari makala!! / ¡¡Qué Rollo!!**

**Haragiz betetako kaneloi txikia, onddo  
-kremarekin eta boilur-kabiarrarekin.**

Mini canelón relleno de carne con crema de hongos y caviar de trufa.

Prezioa: 2 €



**Jarri itzazu zure datu pertsonalak 500€-ko  
zozketan parte hartzeko.\***

**Indica tus datos personales para  
participar en el sorteo de 500€.\***

Izena  
Nombre

Abizenak  
Apellidos

e-maila  
e-mail

Telefonoa  
Teléfono

# SARI BANAKETA ENTREGA DE PREMIOS URRIAK 9 igandea OCTUBRE ZELAIETA - 20:00h.

Kartila ofiziala guztiz beteta ematen duten pertsona guztien artean, hau da, lehiaketako pintxo GUZTIAK probatu dituztenen artean, DENDARIAK 25 hozkailu-motxila zozketatuko ditu.

*Entre todas las personas que entreguen la cartilla oficial completamente rellena, es decir, que hayan probado TODOS los pintxos del concurso, DENDARIAK sorteará 25 mochilas nevera.*

Gune bakoitzeko, gutxienez, 3 zigilu dituztenen txartel ofizialen artean, Iraunkor Elkartaren produktuekin eratutako hiru saski zozketatuko dira.

*Entre las cartillas que tengan al menos 3 sellos de cada zona, se sortearán tres cestas con productos de la Asociación Iraunkor.*

\*Adinez nagusientzat bakarrik / Solo mayores de edad.



GUNE URDINA



GUNE BERDEA



GUNE HORIA

500€ko sariaren zozketan parte hartu ahal izateko, eta pintxo herrikoi-rik onenari eta zerbitzaile profesionalenari botoa eman ahal izateko, gune bakoitzeko 3 zigilu behar dira gutxienez (gune bakoitza kolore batekin identifikatuta dago), guztira 9 zigilu behar dira.

Para poder participar en el sorteo de 500€ y dar el voto al mejor pintxo popular y al o la mejor camarera más profesional, se necesitan al menos 3 sellos de cada zona identificada por un color distinto, siendo en total 9 sellos.

## PINTXORIK ONENA / MEJOR PINTXO:

## 2. PINTXORIK ONENA / 2º MEJOR PINTXO:

## 3. PINTXORIK ONENA / 3er MEJOR PINTXO:

## ZERBITZAILE PROFESIONALENA / CAMARERO/A MÁS PROFESIONAL:

\* Sail bakoitzean TABERNAREN IZENA jarri / Indicar el nombre del ESTABLECIMIENTO en cada apartado.