

sukaldaritza eta euskal produktuak **eskaintza**

Guztion neurriko eskaintza

Euskal Herriko jatetxeak gustu eta patrika orotara egokitzen dira

Arreta berezia, bertako produktu freskoak, menu exotikoa ala etxeko moduko janaria, ingurune naturala, ikuspegi onena... baita aparkatzeko arazorik ez izatea ere. Irizpide ugari dira jatetxea aukeratzera-

koan jarraitzen direnak. Izan ere, hautatzeko moduan gaude, Euskal Herriko eskaintza zabala ikusita: jatetxeak, erretegiak, sagardotegiak, txakolindegiak, garagardotegiak, talotegiak eta tabernak.

📍 Iruñazarra sagardotegia. Mercaderes 15. Iruñea. Sagardoa eta menu ezaguna



JAGOBA MANTERO LA / ARGAZKI PRESS

Edari onaz gozatzea baldin bada asmoa, sagardotegia edo txakolindegia dira apusturik ziurrenak. Menua ezaguna da, guztien gustukoa, eta prezioz ere neurrikoa. Gainera, Euskal Herriko txoko orotan aurki daiteke modu honetako jatetxeren bat. Nafarroako hiriburuan dago gisa honetako jatetxe bat: Iruñazarra sagardotegia. Ohizko menuaz gain,

karta, plater konbinatuak, kaxuelak eta ogitartekoak dituzte. Bertara hurbiltzen den orok, sakelan bederatziko euro edukiz gero, eguneko menua dastatzeko aukera du. Eta sagardotegiko ohizko menua eta egunekoaren arteko otordu bat nahiago izanez gero, brasa menua da aukera onena: letxuz lagunduriko txuleta.

📍 Rosario jatetxea-sagardotegia. Errekalde baserria. Astigarraga. Tradizioa galdu gabe

Belaunaldiak daramatzate sagardoarekin lanean Astigarragako (Gipuzkoa) Errekalde baserrian. 1500. urte inguruko dokumentu bat da horren lekuko. Gaur eza gutzen den sagardotegiko menua ere- bakailao tortillaz, piperdun bakailao frijituaz eta txuleta osatua-bertan sorturikoa omen da.

Sagardotegitik jaiotakoa da, beraz, Rosario jatetxea. Lehengo sukaldaritzari helduta, tradizioa galdu gabe, garaiko eta baratzeko produktuak oinarrian dituen

gastronomia eskaintzen du. Bakailao tortilla da Astigarragako jatetxearen platerik ezagunena. Bestalde, bezeroen neurriko menuak ere eskaintzen ditu jatetxe honek. Enpresa-bazkari baterako egokia izan daitekeen ondo-tortillaz, urdaiazpikoz, kristal-piperrez, arrainaz eta txuleta osaturiko otordua, adibidez. Eguneroko menurik ez dagoen arren, Rosario jatetxearen karta zabala da. Merkeago jan nahi duenak ere badu, beraz, non aukeratu.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

📍 Talotegia. Baiona ttipia. Euskal giro peto-petoa



BOB EDME

Baiona ttipiko Talotegia jatetxeak euskal errezeta tradizionalen arabera prestatutako janaria eskaintzen du. Hogeita hamar bat plater inguru ditu kartan, eta berri bat jartzen du astero aurretik zegoen jakiren baten lekuan.

Giroa are euskaldunagoa egiten duen xehetasunagatik da ezaguna jatetxea. Talotegian ez dago ogirik. Horren ordez, jatekoari bultzatzeko legamiatu gabeko arto opilak daude; taloak, hain zuzen.

Iparraldeko jatetxe honek asteartetik larunbatera zabaltzen ditu ateak, eta otorduak eguerdiko hamabiak eta ordu biak bitartean, eta arratsaldeko zazpi eta erdietatik hamaiketara izaten dira.

OKINDEGIA
GOZOTEGIA
ANAITASUNA S.A.L.



San Prudentzio, 2
94 620 01 48 • ABADIÑO

Zubiaurre, 12
943 17 38 40 • ERMUA

ALBERDI
CATERING
zerbitzuak

aurrez prestatutakoak

Arriandi Industrialdea - Tel.: 94 681 44 00 - 48216 IURRETA (Bizkaia)
Askatasuna, 1 - Tel.: 94 681 78 56 - DURANGO (Bizkaia)

◉ Anboto jatetxea. Kutzileria 29. Gasteiz. Eguneroko eta okasiotarako

Etxekoa da, Gasteizko (Araba) Anboto jatetxeko janaria ere. Tipuletan goxaturiko hegaluza eta zapo-brotetak dira bertako platerik ezagunenak, eta kartan nahiz euren menu berezian aurki daitezke. Hala ere, larunbat eta igandetan eskatzen diren itsaski, txuleta, eta gaintzeko gutuzien aldean, menu arruntagoak nagusitzen dira mahaian astegunetan. Diru apurrak xahutu gabe baina osasuna zainduz jateko aukera aukerakoak dira eguneko menuak.



RALDI BOGAIO / ARGAZKI PRESS

◉ Tobarik garagardotegia. Samaniego 8. Gasteiz

Neurri txikiko gastronomia

Sarritan ez dugu eseri eta lasai bazkaltzeko denborarik izaten. Horren aurrean, erraz jan daitekeen janaria azkar zerbitzatzeko duten lekuren batera joatea da irtenbidea. Honela egiten dute lan Tobarik-en, Gasteizko garagardotegian. Klase guztietako garagardoi laguntzeko, pintxoak dira bertan eskaintzen den jatekoa. Hauek sarritan platerik konplexueneren parekoak izaten dira, neurri txikira moldatuak. Zapore berriak probatzea gogoko ez duenarentzat, beti izaten dira kroketak, muskuiluak eta gaintzeko frijituak ere.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◉ Mariano jatetxea. Aulesti. Arrainetan adituak



JOH HERNAEZ / ARGAZKI PRESS

Arraina da Aulestiko (Bizkaia) Mariano jatetxeko berezitasuna. Mota guztietako arraina, baina amonaren moduan prestatuta, beti ere. Indabak eta bestelako plater tradizionalak ere prestatzen dituzte. Eguneroko jateko moduko janaria da, errezetel dagokienez, baina baita prezioaren aldetik ere. Etxeko mahaitik jaikitzean izaten den sententzia 5 euro balio du Mariano jatetxean, hori baita eguneko menuagatik ordaindu beharrekoa.

◉ Intxixu erretegia. Ugaldetxo auzoa. Oiartzun. Giro lasaia

Bestalde, giro lasaia batean, otordua bikotearekin banatu nahi duenak ere badu non aukeratu. Modu guztietako jatetxeak daude, etxekoaren moduko janaria eskaintzen dutenak edo bereziagoak, kartaz gain menua ere badutenak, eguneko lehengaiak darabiltzatenak eta bertoko produktuak oinarrian dituztenak. Horietakoa da Oiartzungo (Gipuzkoa) Intxixu erretegia. Berrogei bat laguntzako lekua du, talde txikiak eta bikoteentzako aukera aukerakoa, beraz. Guztien gustukoa izan ohi diren plateren artean aukera dezake bezeroak: parrillan prestatuturiko kokotea, bakailao frijitu, txuleta, ondoak, etab. Eguneko menua eta plater konbinatuak ere eskaintzen dira.



ANDONI CANELLADA / ARGAZKI PRESS

◉ Larrinagatxo txakolindegia. Larrinagatxo auzoa 4. Durango. Txakolindegitik sortua



MONIKA DEL VALLE / ARGAZKI PRESS

Larrinagatxo txakolindegia ere familiako negozioa da. Durangoko (Bizkaia) jatetxe honen ardurabertan jaiotako hiru neba-arrebena da. Geroi batean txakolina bertan egiten bazuten ere, orain otorduak eskaintzen dituzte solik. Hauetako batzuk errezeta tradizionalen arabera egintakoak dira, arrainak esaterako. Baina plater berriak ere aurki daitezke euren kartan: orein solomoa, etab. Perfil antzeko bezeroak dituzte. Egunerokoak zazpi euroko menua eskatu ohi dute. Larrinagatxo talde handietara egokitutako jantokia ere badu: ehun bat laguntzako enpresa-bazkariak, eta jaunartze, bataio, nahiz ezkontza-otorduak antola ditzake. Sabela ongi bete ondoren, ezteietara gonbidatutakoek dantza egiten dezaten lekua dago txakolindegian honetan.

SAIZAR
Jatetxea

Kale-zahar Auzoa, 39
20.170
USURBIL
GIPUZKOA
Tel. 943 362 228

WWW.sidrassazar.com