

Azaroak 19, astelehena

Saldak eta oinarrizko saltsak, hegaztiak zatikatzea, oilaskoa pepitorian

Fondos, despiece de aves, pollo en pepitoria

Azaroak 21, asteazkena

Behi-masailak saltsan, eskalibada

Carrilleras en salsa, escalivada

Azaroak 26, astelehena

Barazki panaxea, usakumea ehiztariaren erara, salmisa

Panaché de verduras, pichón a la cazadora, salmis

Azaroak 28, asteazkena

Barazkiak tenpuran, txerri-azpizun lakatua sagar purearekin

Verduras en tempura, solomillo de cerdo lacado con puré de manzana

Abenduak 3, astelehena

Legatz betea bi saltsarekin, arroz-esnea

Merluza rellena con dos salsas, arroz con leche

Abenduak 5, asteazkena

Entsalada epela, lupia piperbeltz berdean, fumeta

Ensalada templada, lubina a la pimienta verde, fumé

Abenduak 10, astelehena

Arrain zopa Donostiako eran, xapoa saltsa amerikarrean

Sopa de pescado a la donostiarra, rape en salsa americana

Abenduak 12, asteazkena

Txokolate moussea, torrada karamelizatuak, intxaursaltsa, mamia intxaur garrapinatuekin

Mousse de chocolate, torrijas caramelizadas, intxaursalsa, cuajada con nueces garrapiñadas

Abenduak 17, astelehena

Platerean aurkezteko erak: entsaladak, tartarra, aparrak

Formas de emplatado: ensaladas, tartar, espumas

Abenduak 19, asteazkena

Ardoa eta gazta dastatzeko saioa Aljibean, Mikel Garaizabal enologoaren eskutik. Ekintza honek Eusko Jaurlaritzako Ingurumen, Lurralde Plangintza, Nekazaritza eta Arrantza Sailaren eta Kalitatea Fundazioaren laguntza du.

Getariako txakolina, Bizkaiko txakolina, Arabako txakolina, Arabako Errioxako ardo beltza eta Idiazabalgo bi gazta dastatuko dira

Sesión de cata de queso y vino en el Aljibe, con el enólogo Mikel Garaizabal. Esta actividad cuenta con la ayuda del departamento de Medio Ambiente, Planificación territorial, Agricultura y Pesca y de la Fundación Kalitatea.

Se catará txakoli de Getaria, txakoli de Bizkaia, txakoli de Araba, vino tinto de Rioja Alavesa y dos quesos de Idiazabal