

Antolatzaileak:



VILLABONAKO UDALA

KULTURA

kultura@villabona.net – 943691655



ZIZURKILGO UDALA

kultura@zizurkil.com - 943692495

Laguntzaileak eta babesleak:



hazi

Landa eta itsas ingurunearen garapenerako Eusko Jaurtaritzaren Korporazioa
Corporación del Gobierno Vasco para el desarrollo del medio rural y marino



Urtarrilak 28, astelehena

Saldak eta oinarrizko saltsak, hegaztiak zatikatzea, oilaskoa pepitorian

Fondos, despiece de aves, pollo en pepitoria

Urtarrilak 30, asteazkena

Behi-masailak saltsan, eskalibada

Carrilleras en salsa, escalivada

Otsailak 4, astelehena

Barazki panaxea, ehiza larriko cassouleta

Panaché de verduras, cassoulet de caza mayor

Otsailak 6, asteazkena

Barazkiak tenpuran, txerri-azpizun lakatua sagar purearekin

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

Otsailak 13, asteazkena

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

Getariako txakolina, Bizkaiko txakolina, Arabako txakolina, Arabako Errioxako ardo beltza eta Idiazabal jatorri deiturako 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 Hazi.

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

Otsailak 18, astelehena

Zurrukutuna, lupia piperbeltz berdean, fumeta

Zurrukutuna, lubina a la pimienta verde, fumé

Otsailak 20, asteazkena

Arrain zopa Donostiako eran, xapoa saltsa amerikarrean

Sopa de pescado a la donostiarra, rape en salsa americana

Otsailak 25, astelehena

Txokolate moussea, torrada karamelizatuak, intxaursaltsa, mamia intxaur garrapinatuekin

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

Otsailak 27, asteazkena

Legatz betea bi saltsarekin, arroz-esnea

Merluza rellena con dos salsas, arroz con leche

Martxoak 4, astelehena

Platerean aurkezteko erak: entsaladak, haragi eta arrain tartarrak, aparrak

Formas de emplatado: ensaladas, tartar de carne y de pescado, espumas