



  
**añana**

Zaporeez blaitu  
**Inúndate** de sabores

X. Jardunaldi Gastronomikoak  
X Jornadas Gastronómicas

**Azaroak**  
**23-24**  
**Nov.**  
2019

  
**añana**  
turismo

 Arabako Foru Aldundia  
Diputación Foral de Álava

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

  
**Slow Food**  
Araba-Alava



## Añanako X. Jardunaldi Gastronomikoak X Jornadas Gastronómicas de Añana

Añanako Kuadrillako Jardunaldi Gastronomikoen X. edizioaren helburua da eskualdeko ekoizleek egiten duten lana ezagutzea; izan ere, kontsumitzaileei kalitatezko produktuak hurbiltzeko konpromisoa daukate, eta, aldi berean, ekoizpen-jarduera mantentzen dute eremu landatarrenetan.

Jatetxeetako profesionalen trebetasunari esker, aurten, menuez gain, km0 produktuekin prestatutako pintxoak egongo dira, produktu horiek dastatzeko aukera izateko.

Hamargarren edizio honetan, Slow Food Araba elkartearen babesa izango dute jardunaldiek. Elkartek lan handia egiten du elikaduraren arloan eta gizartearekin, nekazaritzarekin eta ingurumenarekin duen erlazioan, gozamenan, osasuna eta elikadura era kontzientean eta arduratsuan uztertuta.

*Zaporeez blaitu!*

Aurreko edizioetan bezala, jardunaldi gastronomikoek eskualdeko jatetxeak eta ekoizpen-entresak ez ezik, baliabide turistikokoak ere barne hartzen dituzte, eta, horrela, publiko guztiei zuzendutako eta kalitatezko produktuekin egindako eskaintza erakargarria diseina daiteke.

**Como en ediciones anteriores, estas jornadas abarcan diferentes restaurantes, empresas productoras y recursos turísticos de la comarca, que permiten diseñar una oferta atractiva y con productos de calidad dirigida a todos los públicos.**

La X edición de las Jornadas Gastronómicas de la Cuadrilla de Añana tiene como objetivo reconocer la labor que realizan las y los productores de la comarca, con su compromiso de acercar a las personas consumidoras productos de calidad, manteniendo al mismo tiempo la actividad productiva de zonas más rurales.

Gracias al saber hacer de las y los profesionales de la restauración, este año, además de los menús, es posible degustar estos productos también en formato de pintxo elaborados con productos km0.

Esta décima edición cuenta con la colaboración de Slow Food Araba, Asociación que desempeña un papel activo en la alimentación y su relación con la sociedad, la agricultura y el medio ambiente, vinculando disfrute, salud y alimento de forma consciente y responsable.

*Iniúndate de sabores!*



Izena emateko | Inscripción:

[ananaturismo.com](http://ananaturismo.com)

945 21 81 78

Toki mugatua | Plazas limitadas

## Azaroak 18, astelehena

**El Viso jatetxea (Estavillo)**

**Jardunaldi profesionala**

11.30-13.30

Añanako Kuadrillako ostalaritzaren sektoreari zuzendutako sukaldaritzakerakustaldia, Slow Food elkartearen eskutik, eta km0 produktuetan oinarrituta.

## Lunes, 18 de noviembre

**Restaurante El Viso (Estavillo)**

**Jornada profesional**

Showcooking destinado al sector de la hostelería de la Cuadrilla de Añana, dirigido por la Asociación Slow Food y basado en productos locales km0.

## Azaroak 23, larunbata

**Sobrongo Uraren Museoa**

**Añanako km0 produktuak kontsumitzea  
ona da gure osasunerako**

11.00-13.00

Lantegi familiarra, era dinamikoan eta dibertigarrian ezagutzeko zer onura dituen elikadura osasuntsuak, oinarri hartuta km0 produktuak, «Añanako elikadura-piramidea» eta tokiko produktuen erosketak.

Jarduera 6 urtetik gorako haurrei zuzenduta dago (heldu batek lagunduta joan behar dute).

## Sábado, 23 de noviembre

**Museo del Agua de Sobrón**

**Consumir productos km0 de Añana,  
bueno para nuestra salud**

Taller familiar en el que descubrir de una manera dinámica y divertida los beneficios de una alimentación sana basada en productos km0, en “la pirámide alimentaria de Añana” y en la compra de productos locales.

Actividad para público infantil acompañado, con una edad mínima de 6 años.



Izena emateko | Inscripción:

[ananaturismo.com](http://ananaturismo.com)

945 21 81 78

Toki mugatua | Plazas limitadas

**Azaroak 23, larunbata**

**Sábado, 23 de noviembre**

#### **Kuartango**

**‘Era erraz, osasuntsu eta ekologikoan jatea’. Bisita Ekotarrikora.**

Bisita gidatua kontserba-kooperatibara.

Tokiko lehengaiak, produktu ekologikoak eta gehigarriak eta glutenik gabekoak erabiliz prestatzen dituzte platerak. Bisitaren ostean, tokiko produktuekin egindako pintxo ekologikoak dastatuko dira.

11.30-13.00

#### **Kuartango**

**‘Comer fácil, sano y ecológico’  
Visita a Ekotarriko.**

Visita guiada a esta cooperativa conservera de platos elaborados artesanalmente con materias primas locales, ecológicas, sin aditivos ni gluten. Tras la visita se hará una degustación de pintxos ecológicos con productos locales.

#### **Espejo**

**‘Konta ieazazu ipuin bat’**

**Ipuin-kontalaria Goraa baserrian.**

Bisita familiarra, ipuin-kontalari baten eskutik Euskaber arrautzak ekoizten dituen baserria ezagutzeko.

Zein da bere leloa?: *Ez ditugu arrautzak ekoizten, oiloak zaindu baizik.*

16.00-17.30

#### **Espejo**

**‘Cuéntame un cuento’**

**Cuentacuentos en la granja Goraa.**

Visita familiar en la que conocer, de la mano de una cuentacuentos, una granja de gallinas de huevos Euskaber. ¿Su lema?: *No producimos huevos, cuidamos gallinas.*





Izena emateko | Inscripción:

[ananaturismo.com](http://ananaturismo.com)

945 21 81 78

Toki mugatua | Plazas limitadas

## Azaroak 24, igandea

### Langraiz Oka

#### Irteera mikologikoa

10.00-13.00

Irteera mikologiko gidatua, perretxikoak eta ondoak ezagutzen ikasteko, espezie jangarriak bereizteko eta nola aurkitu eta nola bildu ikasteko. Horrez gain, zenbait errezeta emango dira.

### Gesaltza Añana

#### Bisita Añanako Gatz Haranera, eta gatz-dastatzea

12.30-13.30

13.00-14.00

Bisita gidatua Añanako Gatz Haraneko paisaia kulturean eta naturalean. Gero, Añanako gatz mota desberdinak dastatuko dira (munduko gatzik onenetarikotzat hartzen da).

## Domingo, 24 de noviembre

### Nanclares de la Oca

#### Salida micológica

Salida micológica guiada para aprender a reconocer las setas y los hongos, las especies comestibles, cómo se localizan, la forma correcta de recolectarlas y alguna receta para su elaboración.

### Salinas de Añana

#### Visita al Valle Salado de Añana y cata de sal

Visita guiada por el paisaje cultural y natural del Valle Salado de Añana con una cata posterior de los distintos tipos de sal de Añana, considerada una de las mejores del mundo.



## Pintxo bereziak | Pintxos especiales

Eskualdeko jatetxeek eskaintzen dituzten menu espezifikoek, baita haurrentzako menuek ere, Añanako Kuadrillako km0 produktuak dituzte protagonistatzat.

Menuez gain, aurten, pintxo moduan dastatu ahal izango dira produktu horiek.

**Los restaurantes de la comarca ofrecen menús específicos, también infantiles, con los productos km0 de la Cuadrilla de Añana como protagonistas.**

**Además de los menús, este año, es posible degustar estos productos también en formato de pintxo elaborados con productos locales.**

### Angosto kanpina

Bergüendako odolki-bonboia pikillo piperren emultsioarekin.

Bombón de morcilla de Bergüenda con emulsión de pimiento del piquillo.

### Bóvedako gizarte-etxea

Corroko patata Bóvedako mendietako perretxiko-saltsarekin eta Añanako gatzarekin.

Patata de Corro con salsa de setas de los montes de Bóveda y sal de Añana.

**Pintxoen prezioa** **1€**  
**Precio de los pintxos**

### Txoriarte Coto El Castillo

'Cojonudo': urdaiazpikoa, piperra eta baserriko galeper-arrautza, ogi-xerra txigortuaren gainean, oliba-olioarekin eta perrexilarekin.

'Cojonudo': jamón, pimiento y huevo de codorniz de la granja sobre rebanada de pan tostado con aceite de oliva y perejil.

### Valderejo Etxea

Patata- eta boletus-bonba.  
Bomba de patata y boletus.

### Kuartango sagardotegia

Añanako patata-kausera, inguruko sagarrez eta odolkitz betea.

Buñuelo de patata de Añana, relleno de morcilla y manzana de la zona.

*Jatetxe hauek eskaintzen dituzten menuak dastatzeko, aurrez egin behar da erreserba. Prezioak BEZ barne.*

*Para disfrutar de los menús que ofrecen estos restaurantes es necesaria la reserva previa. Los precios incluyen el IVA.*

# Menu bereziak | Menús especiales

## Arasur

Ribabellosa

Tel. 945 35 68 94

Ostirala-larunbata | Viernes-sábado

\_ Arabako babarrun nabarrak, era tradizionalen erregosiak, txorizo freskoarekin, odolki-zati batekin eta urdaiarekin (Ekanatur).

\_ Txahal-entrekota parrilan egina, Añanako gatz-ekzatekin, patata-makilekin eta pikillo piperrekin (Añanako gatza).

\_ Mamia lore-eztiarekin (La Atalaya ezitia).

Ogia eta edaria.

*Oharra: menua ostiral eguerdian eta gauetan eta larunbat eguerdian ematen da.*

\_ Puchero de alubia pinta alavesa estofada de forma tradicional con chorizo fresco, taco de morcilla y tocino (Ekanatur).

\_ Entrecot de novillo a la parrilla con escamas de sal de Añana, bastones de patatas y piquillos (Sal de Añana).

\_ Cuajada con miel mil flores (Miel La Atalaya).

Pan y bebida.

*Nota: El menú se ofrece viernes mediodía y noche, y sábado mediodía.*

ostirala 12 € larunbata 13,50 €

## Badaia taberna

Montevite | Mandaita

Tel. 945 063 996 / 635 711 556

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

Lehen platera aukeran:

- \_ Babarrun nabarrak sakramentuekin (Horticultura Pobes).
- \_ Onddoz betetako hostorea (Basoan).
- \_ Udazkeneko entsalada, *cantharellus* onddoarekin (Horticultura Pobes).
- \_ Pasta freskoaren lasagna, barazkiz betea.

Bigarren platera aukeran:

- \_ Entrekota txingarretan erreta, Añanako gatzarekin eta ardo beltzean (Alfredo ganadutegia).
- \_ Moxal-hamburgesa boilur-saltsarekin (Alfredo ganadutegia).
- \_ Eguneko arraina.

*Postrea.*

### Haurrentzako menua

Aukera hauetako bat:

- \_ Haragi-lasagna.
- \_ Etxeko urdaiazpiko-kroketak, hamburgesa (Alfredo ganadutegia) eta patata frijituak.
- \_ Postrea: Izozkia.

Primer plato a elegir:

- \_ Alubia pinta con sacramentos (Horticultura Pobes).
- \_ Hojaldre relleno de hongos (Basoan).
- \_ Ensalada de otoño con *cantharellus* (Horticultura Pobes).
- \_ Lasaña de pasta fresca rellena de verduras.

Segundo plato a elegir:

- \_ Entrecot a la brasa con sal de Añana al vino tinto (Ganadería de Alfredo).
- \_ Hamburguesa de potro con salsa de trufa (Ganadería de Alfredo).
- \_ Pescado del día.

*Postre.*



### Menú infantil

A elegir:

- \_ Lasaña de carne.
- \_ Croquetas caseras de jamón con hamburguesa (Ganadería de Alfredo) con patatas fritas.
- \_ Postre: Helado.

29 €

Haurrak | Infantil 15,50 €

# Menu bereziak | Menús especiales

## Angosto kanpina | Camping de Angosto

Villanañe

Tel. 945 35 32 71

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

### Lehen platera aukeran:

- \_ Gaubeako patata entsalada, olagarro-tartarrarekin.
- \_ Pobesko babarrun gorriak sakramentuekin.
- \_ Gaubeako basa-oilo arrautza perretxikoekin, patatekin eta fruitu lehorrekin.
- \_ Sasoiko perretxiko-kaneloiak.
- \_ Kalabaza ekologikoaren krema gazta urdinarekin.

### Bigarren platera aukeran:

- \_ Legatz gratinatua.
- \_ Basurde gisatua.
- \_ Entrekota plantxan patata-pastelarekin.
- \_ Villambrosako hanburgesa ekologikoa foierekin.

### Postrea aukeran:

- \_ Idiazabal gazta Nogradoko intxaurrekin.
- \_ Torrada tradizionala, Espejoko ogiarekin eta Villambrosako eztiarekin.
- \_ Etxeko mamia.
- \_ Pantxineta.

*Platerak Añanako gatzarekin, Euskaber arrautzekin eta inguruko barazkiekin daude eginak.*

### Primer plato a elegir:

- \_ Ensalada de patata de Valdegovia con tartar de pulpo.
- \_ Alubias rojas de Pobes con sacramentos.
- \_ Huevo de gallina campera de Valdegovia con setas, patatas y frutos secos.
- \_ Canelones de setas de temporada.
- \_ Crema de calabaza ecológica con queso azul.

### Segundo plato a elegir:

- \_ Merluza gratinada.
- \_ Guisado de jabalí.
- \_ Entrecot a la plancha con pastel patata.
- \_ Hamburguesa ecológica de Villambrosa con foie.

### Postre a elegir:

- \_ Queso Idiazabal con nueces de Nograro.
- \_ Torrija tradicional con pan de espejo y miel de Villambrosa.
- \_ Cuajada casera.
- \_ Pantxineta.

*Los platos están elaborados con sal de Añana, huevos Euskaber y verduras de la zona.*

## Kuartango Sagardotegia

Kuartango

Tel. 699 74 77 30

Larunbata eta igandea

Sábado y domingo

- \_ Pobesko babarrun nabar krema trufatua (Kuartangoko trufekin) eta urdaiazpikozko ogi-txigorkiak.
- \_ Añanako pataten txurroak, inguruko perretxikoekin egindako hiru saltsatan bustitzeko.
- \_ Bakailao gratinatu zatia, barazki eta otarrainxken gainean.
- \_ Txuletoi-medailoiak, barazki salteatuekin.
- \_ Etxeko postreak.

**Kupeleko sagardoa, ura, ardoa eta ogia.**

- \_ Crema de alubia pinta de Pobes trufada con trufas de Kuartango y picatostes de jamón.
- \_ Churros de patatas de Añana para untar en tres salsas de setas de la zona.
- \_ Taco de bacalao gratinado con base de verduras y langostinos.
- \_ Medallón de 'txuleton' con verduras salteadas.
- \_ Postres caseros.

Sidra al txotx, agua, vino y pan.

21 €

32 €



## Txoriarte Coto El Castillo

Sta. Cruz del Fierro

Tel. 945 33 73 19

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

### Lehen platera:

- \_ Arabako patatak txorizoarekin.
- \_ Pobesko babarrun gorriak hirugiharrekin eta txorizoarekin.

### Bigarren platera:

- \_ Bakailaoa ortuko tomatearekin eta piper gorriarekin.
- \_ Behi-txuletoia txingarretan erreta.

*Oharra: lehen eta bigarren platerak mahaiaren erdian jartzen dira, beraz, ez da ezer aukeratu behar.*

### Postrea aukeran:

- \_ Etxeko arrautza-flana.
- \_ Tarta izoztua whiskiarekin.
- \_ Carolina tarta izoztua.
- \_ Kukurutxo-izozkia.

Ogia, ura, ardoa eta kafea.

### Primer plato:

- \_ Patatas alavesas del pueblo con chorizo.
- \_ Alubias rojas de Pobes con panceta y chorizo.

### Segundo plato:

- \_ Bacalao con tomate de la huerta y pimiento rojo.
- \_ Chuletón de vaca a la brasa.

*Nota: Los primeros y segundos platos se sacan al centro de la mesa de tal manera que no se elige nada.*

### Postre a elegir:

- \_ Flan de huevo casero.
- \_ Tarta helada al whisky.
- \_ Tarta helada Carolina.
- \_ Helado de cucurucho.

Pan, agua, vino y café.

28 €



## La Kabaña

Espejo - Tel. 945 35 10 19

Larunbata eta igandea

Sábado y domingo

### Hasierakoak:

- \_ Barazki ekologikoen krema.
- \_ Moxal-zezina kroketa.
- \_ Landa-arrautza eskalfatua, patata- eta onddo-kremarekin.
- \_ Barazkitxoak tenpuran.

### Lehen platera:

- \_ Gesaltza Añanako txitxirioak moxal-txorizoarekin.

### Bigarren platera aukeran:

- \_ Azpizuna.
- \_ Txahal- edo moxal-entrekota edo txurraskoa.
- \_ Bildots-txuletak.
- \_ Arraina labean.

*Etxeko postreak.*

### Entrantes:

- \_ Cremita de verdura ecológica.
- \_ Croqueta de cecina de potro.
- \_ Huevo campero poché con crema de patata y hongos.
- \_ Verduritas en tempura.

### De cuchara:

- \_ Garbanzos de Salinas de Añana con 'txori' de potro.

### De segundo a elegir:

- \_ Solomillo.
- \_ Entrecot o 'txurrasco' de ternera o potro.
- \_ 'Txuletilas' de cordero.
- \_ Pescado al horno.

Postres caseros.

25 €

# Menu bereziak | Menús especiales

## El Viso

Estavillo

Tel. 945 36 53 16

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

\_ Artobeltz-ogi tosta, oilategiko oilasko-paparra etxeko eskabetsuan eta sesamo ekologiko karamelutua.

\_ Sasoiko perretxiko-krema tartaleta eta txanpiñoi errea tximitxurriarekin.

\_ Amonaren kaxola:  
Arabako babarrun nabarrak.

\_ Bakailao konfitatu anoa erdia km0 kalabaza-kremaren ganean, eta urdai frijitua bere azalarekin.

\_ Moxal-anoa erdia plantxa beroan, Añanako gatzarekin, eta patatak eta Padróngo piperrak.

\_ Etxeko postrea, inguruko produktuekin egina.

Ogia, ura, ardo ondua eta kafea.

\_ Tosta de pan de trigo sarraceno, con pechuga de pollo de corral en escabeche casero y sésamo ecológico caramelizado.

\_ Tartaleta de cremoso de setas de temporada con champiñón asado con su tximitxurri.

\_ Cazuelita de la abuela:  
alubia pinta alavesa.

\_ Media ración de bacalao confitado en crema de calabaza km0 y torrezno en su piel.

\_ Media ración de potro a la plancha caliente con sal de Añana y guarnición de patatas y pimientos de Padrón.

\_ Postre casero elaborado con productos de la zona.

Pan, agua, vino crianza y café.



## Haurrentzako menua

\_ Txerri-solomoa plantxan patata frijituekin eta askotariko frijituekin.

Ura, freskagarria, ogia eta postrea.

35 €

## Menú infantil

\_ Lomo de cerdo a la plancha con patatas fritas y fritos variados.

Agua, refresco, pan y postre.

Haurrak | Infantil 15 €

## Valderejoko Etxea

Lalastra

Tel. 609 49 32 49

Larunbata eta igandea |

Sábado y domingo

\_ Sasoiko perretxiko-kroketak.

\_ Km0 terreña-carpaccioa, Añuko ahuntz-gazta eta basa-kimauk.

\_ Pagauso-arroz krematsua.

\_ Km0 terreña-txuleta (Valderejon hazia).

\_ Brioche-torrada karamelutua turroizko izozkiarekin.



## Menú infantil:

\_ Terreña-haragi kaneloiak.

\_ Km0 hanburgesa patatekin.

\_ Izozki-terraña.

*Edariak ez dira prezioan sartzen.*

\_ Croquetas de setas de temporada.

\_ Carpaccio de terreña km0, queso de cabra de Añua y brotes silvestres.

\_ Arroz cremoso de paloma torcaz.

\_ Chuleta de ternera terreña km0 criada en Valderejo.

\_ Torrija de brioche caramelizada con helado de turrón.



## Menú infantil:

\_ Canelones de ternera terreña.

\_ Hamburguesa km0 con patatas.

\_ Terrina de helado.

*Bebidas no incluidas.*

30 €

Haurrak | Infantil 15 €

## Merendero Rosa

Langraiz Oka | Nanclares de la Oca

Tel. 945 37 12 66

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

### Lehen platera aukeran:

- \_ Arabako babarrun nabar ekologikoak su motelean erregosiak, km0 sakramentuekin.
- \_ Onddo laminatuak plantxan, patata trufatuarekin eta landa-arrautza gorringoarekin egindako parmentieraren gainean.
- \_ Ortuko barazkiak parrilan, Arabako eztiaren ozpin-olioarekin eta fruitu lehorrekin.
- \_ Eper-entsalada (etxean eskabetxatua), Kuartangoko sagardo naturalarekin eta Arabako marrubiekin.
- \_ Gure baratze ekologikoko tomatea tipuleta freskoarekin eta Arabako marrubien ozpin-olioarekin.

### Bigarren platera aukeran:

- \_ Oilasko pikantoi erreka barazkitxoekin eta sagardo-sagardoz murtituekin.
- \_ Arabako txahalaren atzeko solomoa, Añanako gatzarekin eta piper berde frijituekin.
- \_ Txahal ekologikoaren masailak, tokiko produktuekin eta Arabako Errioxako ardoarekin gisatuak.
- \_ Eusko Label landa-arrautza galdarrastatuak tokiko patatekin eta sasoiko perretxikoekin.
- \_ Villambrosako moxala (Erriberagoitia) + 8€.
- \_ Arrain freskoa, merkatuaren arabera.

Ettxeko gozoak.

Ura, ogia eta Arabako Errioxako ardoak.

### Primer plato a elegir:

- \_ Alubias pintas alavesas ecológicas estofadas a fuego lento con sacramentos de km0.
- \_ Hongos laminados a la plancha sobre parmentier de patata trufada y yema de huevo campero.
- \_ Parrillada de verduras de la huerta con vinagreta de miel de Álava y frutos secos.
- \_ Ensalada de perdiz escabechada en casa con sidra natural de Kuartango y fresas de Álava.
- \_ Tomata de nuestra huerta ecológica con cebolleta fresca y vinagreta de fresas alavesas.

### Segundo plato a elegir:

- \_ Picantón asado con verduritas y mosto de manzana de sidra.
- \_ Lomo bajo de ternera alavesa con sal de Añana y pimientos verdes fritos.
- \_ Carrilleras de ternera ecológica guisadas con producto local y Rioja Alavesa.
- \_ Huevos camperos con Eusko Label escalfados con patatas locales y setas de temporada.
- \_ Potro de Villambrosa Ribera Alta + 8€.
- \_ Pescado fresco según el mercado.

Repostería casera.

Agua, pan y vinos de Rioja Alavesa.

# Menu bereziak | Menús especiales

## Palacio de Añana

Gesaltza Añana | Salinas de Añana

Tel. 945 10 80 85

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

### Ongietorri-aperitiboa:

\_ Eguneko zopa.

### Hasierakoa aukeran:

\_ Gesaltzako txixirioak  
Gorbeiaiko perretxikoekin.

\_ Entsalada errusiarra Arabako  
patatekin, *wuakamearekin* eta  
kumato tomate-zati txikiekin.

\_ Gesaltza Añanako kalabaza-  
krema, burrata gazta eta  
urdaiazpiko kurruskaria.

### Bigarren platera aukeran:

\_ Bakailaoa Palacio jatetxeko  
saltsarekin eta kimu  
freskoekin.

\_ Behi-erriak txingarretan,  
Añanako gatzarekin.

\_ Gesaltza Añanako kalabazin-  
eta zezina-nahaskia.

### Postrea aukeran:

\_ Arroz esnea, Las Machorrasko  
esne gordinarekin egina.

\_ Tiramisua, Nikoren  
errezetarekin egina.

\_ Gesaltza Añanako  
errege-sagar konpota,  
jengibre-izozkiarekin.

### Aperitivo de bienvenida:

\_ Sopa del día.

### Entrantes a elegir:

\_ Garbanzos de Salinas de  
Añana con setas del Gorbeia.

\_ Ensalada rusa con patatas  
alavesas, *wuakame* y picadita  
de tomates kumato.

\_ Crema de calabaza salinera,  
queso burrata y crujiente de  
jamón.

### Segundos a elegir:

\_ Bacalao con salsa del Palacio  
y brotes frescos.

\_ Entraña de vaca la brasa  
con sal de Añana.

\_ Revuelto de cecina y  
calabacines de Salinas de  
Añana.

### Postres a elegir:

\_ Arroz con leche cruda de  
Las Machorras.

\_ Tiramisú receta de Niko.

\_ Compota de manzanas reineta  
de Salinas de Añana con  
helado de jengibre.



23,50 €



# Menu bereziak | Menús especiales

## Margara

Langraiz Oka | Nanclares de la Oca

Tel. 945 36 49 29

Larunbata eta igandea | Sábado y domingo

### Lehenengo platera aukeran:

- \_ Arabako babarrun nabarrak sakramentuekin (Erriberagoitia).
- \_ Onddoen arzoa krematsua.
- \_ Mendrezka eta pikillo entsalada.
- \_ Orri-mamia iberiko eta gaztarekin betea.

### Bigarren platera aukeran:

- \_ Behi-entrekota hornigaiarekin eta Añanako gatzarekin.
- \_ Luma iberikoa hornigaiarekin eta Añanako gatzarekin.
- \_ Atuna plantxan teriyakirekin eta barazkitxoak tenpura.
- \_ Txokoa plantxan baratxuri beltzezko ali-oliarekin.
- \_ Txerri-ukondoa Byra garagardo artisau saltsan.

### Postrea aukeran:

- \_ Etxeko goxua.
- \_ Etxeko budina.
- \_ Sorbetea.

Ogia, ura eta ardoa.

### Primeros a elegir:

- \_ Alubia pinta alavesa con sacramentos (Ribera Alta).
- \_ Arroz cremoso de hongos.
- \_ Ensalada de ventresca y piquillos.
- \_ Penca rellena de ibérico y queso.

### Segundos a elegir:

- \_ Entrecot de vaca con guarnición y sal de Añana.
- \_ Pluma ibérica con guarnición y sal de Añana.
- \_ Atún a la plancha con teriyaki y verduritas en tempura.
- \_ Sepia a la plancha con ali-oli de ajonegro.
- \_ Codillo de cerdo en salsa de cerveza artesana Byra.

### Postres a elegir:

- \_ Goxua casero.
- \_ Puding casero.
- \_ Sorbete.

Pan, agua y vino.



## Interes guneak Puntos de interés

### ONDAREA | PATRIMONIO

- 1 Casa Torre Urbina Basabe**  
Urbina Basabe • 945 362 600  
www.torredeurbina.net
- 2 Conjunto Monumental de Portilla y Lanos de Ocio** Zambrana •  
www.castillodeportilla.com
- 3 Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción de Tuesta**
- 4 Iglesia de San Martín de Bachicabo**
- 5 Iglesia de San Román de Tobillas**
- 6 Iglesia de la Asunción de Cárcamo**
- 7 Iglesia de San Cornelio de Bellojin**  
945 353 040  
(Oficina de Turismo de Valdegovia/Gaubea)  
www.valdegovia.com
- 8 Iglesia parroquial de San Martín de Estavillo** Estavillo
- 9 Iglesia de Santa María de Tobera** Santurde
- 10 Jardín Botánico de Santa Catalina**  
Trespuentes • 688 897 048  
www.irunadeoca.com
- 11 Puente de Armiñón**
- 12 Santuario de Nuestra Señora de Angosto** Angosto • 945 353 040  
(Oficina de Turismo de Valdegovia/Gaubea)  
www.valdegovia.com
- 13 Templo de Cultura Quintanilla**  
Kulturgunea Quintanilla de la Ribera /  
Quintanilla Erriberabettia
- 14 Torre de calcinación 'El Calero'**  
Nanclares de la Oca/Langraiz Oka
- 15 Torre Palacio de los Orgaz de Fontecha - Escuela Micaela Portilla**  
Fontecha • 945 359 063  
www.torrepalaciodelosorgaz.es
- 16 Torre Palacio de los Varona**  
Villanañe • 945 353 035 / 945 353 040
- 17 Valle Salado de Añana**  
Salinas de Añana/Gesaltza Añana •  
945 351 111  
www.vallesalado.es
- 18 Yacimiento arqueológico de Iruña Veleia**  
Trespuentes | Villodas/Biloda •  
618 53 93 53 www.veleia.com
- 19 Cuevas eremíticas Tobillas**
- 20 Cuevas eremíticas Corro**
- 21 Cuevas eremíticas Pinedo**
- 22 Cuevas eremíticas Villanueva de Valdegovia**

### NATURA | NATURALEZA

- 1 Lago Caicedo-Yuso** Caicedo-Yuso
- 2 Lobera Barrón** Barrón
- 3 Museo del Agua** Sobrón • 945 359 235  
www.museoagua.com
- 4 Núcleo zoológico de Tuesta**  
Tuesta • 637 717 107
- 5 Parque Natural de Valderejo**  
Parketxe (Lalastra) • 945 353 146  
www.alavaturismo.eus
- 6 Entorno natural de Sobrón**
- 7 Ruta del agua**

### TURISMO ACTIVO

- 1 Aventura Sobrón**  
Sobrón • 945 359 016 / 686 98 38 61  
www.aventurasobron.com
- 2 Centro BTT Valderejo-Añana**  
Villanañe • 945 353 271 • www.btteuskadi.net
- 3 Centro Nordic Walking Gaubea**  
Oficina turismo Valdegovia/Gaubea •  
945 353 040 • www.valdegovia.com
- 4 Gaubea Centro Ecuestre Zalditegia**  
Villamaderne • 616 546 077  
www.gaubeaecuestre.com
- 5 Globos Estratos**  
Tel. 659 565 412 • www.globosestratos.com
- 6 Salt Way Añana**  
Salinas de Añana/Gesaltza Añana •  
626 285 836 • www.saltwayvallesalado.es
- 7 Via Ferrata de Sobrón**  
Sobrón • 945 359 016 / 686 98 38 61  
www.aventurasobron.com

### Hotelak | Hoteles

- 1 HOTEL 'HOTELANDGO.COM' \*\*\*** •  
Polígono Arasur. Ribabellosa • 945 356 824
- 2 HOTEL DURTZI** | Sobrón • 945 359 078
- 3 HOTEL AMONA** Tuesta • 945 351 496 / 637 717 107

### Nekazaritza-turismoa | Agroturismo

- 1 CASERÍO MARIBEL**  
Aprikanu • 945 362 818 / 629 412 277
- 2 HERRANETXE** Bóveda • 945 353 182 / 670 234 534
- 3 MOLINO SOLAPEÑA**  
Corro • 945 353 127 / 677 563 576
- 4 ZABALLA BASERRI**  
Nanclares de la Oca/Langraiz Oka • 646 178 103
- 5 URRUTIA** Osma • 945 063 167 / 627 082 799
- 6 ARAIKO ETXEA** Tuyo • 606 002 722
- 7 TOKI EDER** Tuyo • 945 373 165 / 645 919 425
- 8 GANBARA** Villamaderne • 945 351 395 / 620 942 331

### Landetxeak | Casas rurales

- 1 TIERRA Y MADERA**  
Barrio • 600 549 529
- 2 NEITHEA**  
Bóveda • 945 356 011 / 646 128 075
- 3 ARKAMO ATEA**  
Karkamu • 629 025 650 / 656 795 570
- 4 AREETA ETXEA**  
Espejo • 685 721 081
- 5 CASTILLO**  
Castillo-Sopeña • 626 106 692
- 6 GAUBEAKO EKHIA**  
Espejo • 635 721 551 / 635 744 979
- 7 ARBAIETA ETXEA**  
Gurendes • 647 645 426 / 695 749 283
- 8 VALDEREJO ETXEA**  
Lalastra • 945 353 085 / 615 736 783
- 9 OSINGAIN** Leziñana • 608 870 979
- 10 ELAI ETXEA** Pobes • 615 701 487
- 11 LAGUN ETXEA** Pobes • 662 187 157
- 12 CASTILLO DE PORTILLA**  
Portilla/Zabalate • 656 753 142
- 13 GESALTZA ETXEA**  
Salinas de Añana/Gesaltza Añana •  
663 088 258 / 945 131 515
- 14 MADERA Y SAL**  
Salinas de Añana/Gesaltza Añana •  
600 549 529
- 15 NATURA SOBRÓN** Sobrón • 676 260 250
- 16 ORLEGY** Villanañe • 653 739 182

### Kanpina | Camping

- 1 CAMPING EL ROBLE VERDE** Nuvilla • 945 063 350
- 2 CAMPING DE ANGOSTO** Villanañe • 945 353 271

### Ostatuak | Albergues

- 1 ALBERGUE DE ESPEJO** Espejo • 945 351 150
- 2 ALBERGUE DE ANGOSTO** Villanañe • 945 353 021
- 3 ALBERGUE CANTOBLANCO**  
Barrón • 945 362 350 / 609 774 732

### Oporretako apartamentu turistikoak | Apartamento turístico vacacional

- 1 ABUELA ANDREA** Molinilla • 628 085 843
- 2 APTS. RURALES BERBEA** Barrio • 945 351 270
- 3 AZALA** Lasierra • 665 705 136 / 657 700 739
- 4 LA CABAÑA RURAL EN PAÚL** Paúl • 678 428 258
- 5 PALACIO DE AÑANA** Salinas de Añana •  
945 108 085 / 662 198 507
- 6 BALCÓN AL VALLE SALADO** Salinas de Añana •  
628 085 843

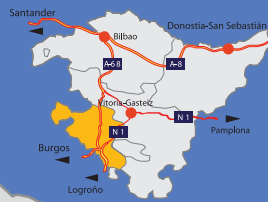
### Erabileria turistikorako etxebizitzak | Viviendas para uso turístico

- 1 CASERÍO MONTEHERMOSO** Astúlez • 607 383 747
- 2 IBAIALDE SOBRÓN** Sobrón • 646 376 581



Añana Eskualdeko Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo Comarcal de Añana  
Tel. 945 35 13 86

Oficina de Turismo de Valdegovia  
Gaubeako Turismo Bulegoa  
Tel. 945 35 30 40



**Jatetxeak | Restaurantes:**

- 1 CENTRO SOCIAL BÓVEDA**  
Bóveda • 945 35 32 32
- 2 NEITHEA**  
Bóveda • 945 35 60 11 / 646 12 80 75
- 3 TABERNA LA ERA**  
Escoia • 945 36 21 58
- 4 LA KABAÑA**  
Espejo • 945 35 10 19
- 5 EL VISO**  
Estavillo • 945 36 53 16
- 6 VALDEREJOKO ETXEA**  
Lalastra • 609 49 32 49
- 7 TABERNA BADAIA**  
Montevite • 945 06 39 96 / 635 77 15 56
- 8 MARGARA**  
Nanclares de la Oca • 945 36 49 29
- 9 MERENDERO ROSA**  
Nanclares de la Oca • 945 37 12 66
- 10 CAMPING EL ROBLE VERDE**  
Nuvilla • 945 06 33 53
- 11 TABERNA SANTA MARINA**  
Pobes • 945 36 22 30
- 12 RESTAURANTE ARASUR**  
Rivabellosa • 945 35 68 94
- 13 CASA JULIO ETXEA**  
Rivabellosa • 608 65 13 74
- 14 PALACIO DE AÑANA**  
Salinas de Añana • 945 10 80 85
- 15 TXORIARTE-COTO EL CASTILLO**  
Sta. Cruz del Fierro • 945 33 73 19
- 16 DURTZI**  
Sobrón • 945 35 90 78
- 17 ASADOR BAIAS**  
Subijana-Morillas • 945 36 20 46
- 18 CENTRO SOCIAL VILLANAÑE**  
Villanañe • 945 35 32 39
- 19 CAMPING DE ANGOSTO**  
Villanañe • 945 35 32 71
- 20 GAUBEAKO BATZOKIA**  
Villanueva de Valdegovia  
945 35 36 50
- 21 ASADOR GOBEA**  
Villanueva de Valdegovia  
945 35 36 18
- 22 BAIAS TABERNA**  
Zuatzu-Kuartango  
945 36 29 43
- 23 SIDRERÍA KUARTANGO**  
Zuatzu-Kuartango  
699 74 77 30 / 945 36 26 83

**Camino de Santiago:**

- Etapa 7a
- Etapa 7b



# añana

*turismo*

[www.añanaturismo.com](http://www.añanaturismo.com)

**AÑANA ESKUALDEKO TURISMO BULEGOA**  
**OFICINA DE TURISMO COMARCAL DE AÑANA**

---

Don Miguel Diaz de Tuesta Plaza, 1  
Gesaltza-Añana I Salinas de Añana (Araba/Álava)  
Tel. 945 35 13 86  
[turismo@cuadrilladeanana.eus](mailto:turismo@cuadrilladeanana.eus)

**ORDUTEGIA HORARIO:**

**Behe-denboraldia Temporada baja:**

Abendua, urtarrila, otsaila: Larunbatak eta igandeak  
Diciembre, enero, febrero: Sábados y domingos  
**10.30 – 14.30**

**Denboraldi ertaina | Temporada media:**

Martxoa, apirila eta irailetik azarora arte: Asteartetik igandera  
Marzo, abril y de septiembre a noviembre: Martes a domingo  
**10.30 – 14.30**

**Goi-denboraldia | Temporada alta:**

Maiatzetik abuztura arte eta Aste Santua: Egunero  
Mayo a agosto y Semana Santa: todos los días  
**09.45 – 14.30 | 15.45 – 19.00**

**Zubiak eta jaiegunak | Zabalik 10.30etatik 14.30ak arte**  
(goi-denboraldian izan ezik).

**Puentes y festivos:** Abierto de 10.30 a 14.30  
(salvo temporada alta).