



HERRI EPAIMAHAIAREN SARIA

Sari bat emango zaio herri epaimahairen boto gehien lortzen dituen pintxoaren sukaldariari.

Parte hartu herri-epaimahai gisa eta irabazi pintxo dastatze ikaragarria!

Dastatu pintxoak, eskatu zigiluak, eman botoa herri epaimahairen sarirako gustukoak duzun pintxoaren alde, eta parte hartu 50 €-ko pintxo eta edarien dastaketa sinestezinaren zozketan, Herri Epaimahaiaren Pintxo Onenaren Saria irabazi duen establezimenduan.

PREMIO JURADO POPULAR

Se otorgará un reconocimiento al cocinero o cocinera del pincho que haya obtenido más votos del jurado popular.

¡Participa como jurado popular y gana una increíble degustación de pintxos!

Degusta los pintxos, solicita tus sellos, vota por tu pintxo favorito para el premio jurado popular y participa en el sorteo de una increíble degustación de pintxos y bebidas valorado en 50 € en el establecimiento ganador del Premio al mejor pintxo del Jurado Popular.



ERDI AROKO PINTXOAK INSTAGRAMEN

Partekatu Erdi Aroko pintxo argazkiak zure Instagram kontuan (edo Facebooken)

Erdi Aroko pintxo baten argazkia igo

Aipatu @hondarribiko_udala eta pintxo dagoen establezimendua

LOS PINTXOS MEDIEVALES EN INSTAGRAM

Comparte las fotos de los pintxos medievales en tu cuenta de Instagram (o Facebook)

Sube la foto de un pintxo medieval

Menciona a @hondarribiko_udala y al establecimiento al que pertenece el pintxo



Hirigune historikoa Casco histórico

- 1 **Batzoki**
Damarri kalea, 2
- 2 **Tatapas**
Nagusi kalea, 31
- 3 **Danontzat**
Denda kalea, 6
- 4 **Mika**
Arma plaza, 2
- 5 **Badia**
Gipuzkoa plaza, 1

Portua Marina

- 6 **Enbata**
Zuloaga kalea, 5
- 7 **Gran Sol**
San Pedro kalea, 65
- 8 **Hondar**
Zuloaga kalea, 20

- i Turismo Hondarribia Turismoa**
 - Arma Plaza, 9 | +34 943 64 36 77
 - Matxin de Artzu Kalea | +34 943 57 61 02

ERDI AROKO PINTXOAREN ASTEA

SEMANA DEL PINTXO MEDIEVAL

MAIATZAREN 23TIK
EKAINAREN IERA
DEL 23 DE MAYO
AL 1 DE JUNIO

XVI. ERDI AROKO
PINTXOEN LEHIAKETA
XVI CONCURSO DE
PINTXOS MEDIEVALES

HONDARRIBIA





EKINTZA

Batzokiko ekipoa

Sagarra, gaztaina, onddoa, arrautza eta orein erregosia, kopan.

Manzana, castaña, hongos, huevo y estofado de ciervo en copa.

Batzoki

Damarri kalea, 2



AIZKOLARI

Adur Arrieta

Sasi garbantzu-enborra, txingarretan erretako errotaz eta sagardoz betea.

Falso tronco de garbanzo, relleno de molleja a la brasa y manzana a la sidra.

Tatapas

Nagusi kalea, 31



DELICIAS DEL BUFÓN

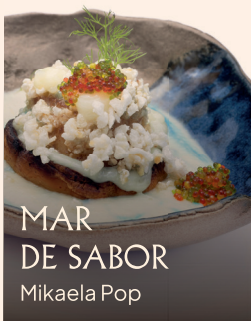
Gorka Irisarri

Ogi tostaren gainean, haragi ondua, zezina karraskaria Idiazabal gazta-kremarekin, boilur beltza, haragi-saltsa, eta onddoak eta basa-perretxiko konfitatuak.

Sobre tosta de pan, carne curada, cecina crujiente con crema de queso Idiazabal, trufa negra, salsa de carne, y hongos y setas silvestres confitadas.

Danontzat

Denda kalea, 6



MAR DE SABOR

Mikaela Pop

“Bieira eta txanpiñoia mihiluzko itsasoan barrena”. Itsasoaren freskotasuna lurraren usainekin uztartzen duen mokadua.

“Vieira y champiñón navegando sobre un mar de hinojo”. Un bocado que funde la frescura del mar con los aromas de la tierra.

Mika

Arma plaza, 2



BARATZEKO LOREAK

Amaia Urdangarin

Azenario krema fina, txerri solomillo xerra finekin eta lore jangarri koloretsuekin apaindua.

Crema fina de zanahoria, con finas rodajas de solomillo de cerdo y adornado con coloridas flores comestibles.

Badia

Gipuzkoa plaza, 1



BOCADITO DE OREO

Benito Cabrera

Ogi lisatua odolki errearekin, apionabo-frijituarekin eta sagar-kremarekin.

Pan plancheado con morcilla asada, fritura de apionabo y crema de manzana.

Enbata

Zuloaga kalea, 5



EL NIDO

Iban Florido

Galeper-habia.

Nido de codorniz.

Gran Sol

San Pedro kalea, 65



BASOAN

Trini Odriozola

Gaztaina-purez, onddo salteatuz eta txerri hirugihar txirbilez betetako otarrea.

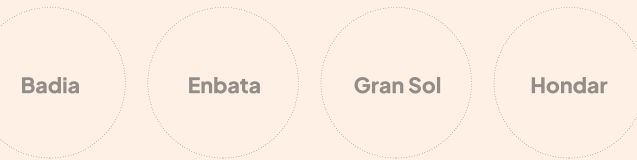
Cesto relleno con puré de castañas, hongos salteados y virutas de panceta de cerdo.

Hondar

Zuloaga kalea, 20

PARTE HARTU HERRI-EPAIMAHAI GISA ETA IRABAZI PINTXO DASTATZE IKARAGARRIA!

¡PARTICIPA COMO JURADO POPULAR Y GANA UNA INCREIBLE DEGUSTACIÓN DE PINCHOS!



Izena Nombre

Telefonoa Teléfono

Posta elektronikoa Correo electrónico

Jatorria Procedencia

Pintxo gogokoarenaren establezimendua Establecimiento pintxo favorito

ZOKKETAREN OINARRIAK:

Baliozkoak izango dira gutxienez 3 establezimendutako zigiluak dituzten kupoiak; bertan adierazita egon beharko dira establezimenduaren izena, baita pintxo gogokoarenarena ere.

Kupoiak tabernetan edo turismo bulegoetan (Arma Plazan eta Portuan) dauden kutxetan sartu beharko dira ekainaren 1era arte.

Zozketa egingo da baliozkoak diren kupoiaren artean.

Saria zera izango da, Herri Epaimahaiaren Pintxo Onenaren Saria irabazi duen establezimenduan 50 €-ko balioa duen pintxo eta edariaren dastaketa.

BASES DEL SORTEO:

Serán válidos los cupones con al menos 3 sellos de establecimientos diferentes y que indiquen el nombre del establecimiento y del pintxo favorito.

Los cupones se podrán depositar en las urnas de los propios establecimientos o de las oficinas de turismo (Arma Plaza y Portua) hasta el 1 de junio.

Se efectuará un sorteo entre los cupones válidos.

El premio consistirá en una degustación de pintxos y bebidas valorado en 50 € en el establecimiento ganador del Premio al Mejor Pintxo del Jurado Popular.



* Baimena ematen diot Hondarribiko Udalarari nire datuak behin-behineko zerrenda batean sartzeko; zerrenda hori zozketaren irabazlearekin harremanetan jartzeko bakarrik erabiliko da.

* Autorizo al Ayuntamiento de Hondarribia a incorporar mis datos a un listado provisional que se utilizará exclusivamente para ponerse en contacto con el ganador del sorteo.

