

III mico-ruta de pintxos de **Orduñako** pintxoen III. miko-ruta

Aisia Aduana - X - Llarena - Sortetxe - Lupardika - Rómulo - Belatzgorri -
Meli's - Hiria - Marrazki - Soinua - Gernika



III jornadas del perretxiko de
Orduñako perretxikoaren
jardunaldiak

urduña/orduña
DEL 20 DE MAYO AL 6 DE JUNIO
MAIATZAK 20TIK EKAINAREN 6RA

III jornadas del perretxiko de **Orduñako** perretxikoaren jardunaldiak

urduña/orduña
DEL 20 DE MAYO AL 6 DE JUNIO
MAIATZAK 20TIK EKAINAREN 6RA



SOCIEDAD
OLARAN



EUSKADI
Goga ezazu

programa

20 Mayo - Presentación de las Jornadas - 19:30h Casa de Cultura
Jardunaldien Aurkezpena - 19:30h Kultur Etxea

1 TALLERES DE COCINA (Reservas hasta 24 horas antes de los talleres en el 945 38 43 84). Plazas Limitadas. SUKALDARITZAKO TAILERRAK

Dirigidos a todos/as los/as que quieran aprender cómo preparar, cocinar y presentar suculentas recetas a base de perretxikos y setas de temporada. Consistirán en una charla informativa-didáctica unida a la elaboración de recetas pensadas para la ocasión y degustación de los platos elaborados en el propio taller. **Taller + Degustación - 10 euros (material e ingredientes incluidos en el precio)**

Sasoiko perretxiko eta zizen bitartez errezeta berezienak prestatzen eta aurkezten ikasi nahi duten guztientzat. Tailerra + dastaketa - 10 €. Material eta osagai guztiak barne.

VIERNES 21 DE MAYO 19:00 - TXOKO PEÑA LA BARCA Burgos, 7
JUEVES 27 DE MAYO 19:00 - RESTAURANTE RÓMULO Foru Plaza, 10

TEMARIO / GAIAK

* Presentación de las setas en el mercado: en fresco, en conserva (embotadas), escabechadas, congeladas, envasadas al vacío, deshidratadas / *Zizak nola aurkezten diren merkatuan: freskoak, kontserbakoak (ontziratuak), eskabetxatuak, izoztuak, hutsean ontziratuak, deshidratatuak.*

* Métodos de cocinado: salteado, confitado, horneado, cocción, cocción al vacío / *Prestatzeko metodoak: salteatuta, konfitatuta, erreta, egosita, hutsean egosita.*

2 MENUS ESPECIALES / MENU BEREZIAK

Menús especiales a base de setas de temporada. Fines de semana incluidos en las fechas de duración de las Jornadas. *Sasoiko zizen prestatutako menu bereziak.*

HOTEL BALNEARIO AISIA ADUANA. Información y reservas en el 945 38 45 50 y en www.aisiahoteles.com.

RESTAURANTE RÓMULO. Información y reservas: 945 38 35 10.

3

III MICO-RUTA DE PINTXOS

Disfruta durante los fines de semana de las Jornadas, de sabrosos "micopintxos" recorriendo la ruta micológica trazada para la ocasión. Deliciosos pintxos especialmente diseñados para ti. *"Perretxiko-pintxo" berezi eta gozo-gozoak dastatu asteburuetan zehar Urduñako taberna eta jatetxe guztietan.*



- 1 AISIA ORDUÑA HOTEL BALNEARIO. Foru Plaza 15
- 2 X. Foru Plaza 12
- 3 LLARENA. Burgos 6
- 4 SORTETXE. Kale Berria 30
- 5 LUPARDIKA. Donibane 11
- 6 RÓMULO. Foru Plaza 10
- 7 BELATZ GORRI. Gran Vía 9
- 8 MELI'S. Plaza Gernika 10
- 9 HIRIA. Plaza Gernika 5
- 10 MARRAZKI. Frankos 5
- 11 GERNIKA. Plaza Gernika 4
- 12 SOINUA. Bº San Francisco 4