

# BAZTAN-BIDASOKO EHIZARI BURUZKO XXIX. JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CAZA

*JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA CHASSE*

**Urriaren 16tik azaroaren 30era**

Del 16 de octubre al 30 de noviembre

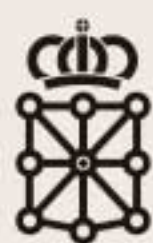
*Du 16 octobre au 30 novembre*



Argazkia / Foto:  
Maximo Martinez Gorritxo



[www.baztan-bidasoa.com](http://www.baztan-bidasoa.com)



Gobierno de Navarra  
Nafarroako Gobernua

Reyno de  
**Navarra**



**Nafarroa**<sub>ko</sub>  
Erresuma

[www.turismo.navarra.es](http://www.turismo.navarra.es)





# ARANTZA | Rest. Burlada Jatetxea

Tel.: 948 634 027 / 679 316 988 | restauranteburlada@hotmail.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Martiko ahate bloka intxaur-ogi xigortuarekin**

*Bloc de pato Martiko con pan de nueces tostado*

**Martiko ahate entsalada sagar eta modena kremarekin**

*Ensalada de pato Martiko con manzana y crema de módena*

**Zainzuri trigeroak shitake eta arraultza eskalfatuarekin**

*Trigueros con shitake y huevo escalfado*

**Shitake nahaskia**

*Revuelto de shitake*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Pagausoa saltsan Burlada erara (\*)**

*Paloma en salsa estilo "Burlada" (\*)*

**Ahate konfita tipula karamelizatuarekin**

**eta panadera patatekin**

*Confit de pato con cebolla caramelizada y patatas panadera*

**Orkatza erregosia (\*)**

*Corzo estofado (\*)*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Etxean egindako torrija**

*Torrija casera*

**Etxeko gaztanbera Arantzako eztiarekin**

*Cuajada casera con miel de Arantza*

**Arantzako gazta irasagarrarekin**

*Queso de Arantza con membrillo*

**Etxean egindako gazta tarta**

*Tarta de queso casera*

Prezioa

Precio:

**35 €**

Kafea barne eta edaria kanpo.

*Café incluido y excluido bebidas*

Aste osoan zehar.

\*Aurretik erreserbatu.

*Durante toda la semana.*

\*Reservar con antelación.





# ORONoz-MUGAIRI | Hotel Urgain

Tel.: 948 592 063 | reservas@hotelurgain.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Ilar (babarrun) gorriak**

*Alubias rojas*

**Txipiroi entsalada epela fruitu idorrekin**

*Ensalada templada de chipirones con frutos secos*

**Ahate entsalada**

*Ensalada de pato*

**Baztango onddoen nahaskia**

*Revuelto de hongos de Baztan*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Usoa betiko erara gaztain konfitatuekin**

*Paloma al estilo tradicional con castañas confitadas*

**Eper gorria erregosia**

*Perdiz roja estofada*

**Ahate magreta sagar saltsarekin**

*Magret de pato con salsa de manzana*

**Zapoa onddo saltsarekin**

*Rape con salsa de hongos*

**Legatz betea pikillo saltsarekin**

*Merluza rellena con salsa de piquillos*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Tututxoak | Canutillos**

*Mamia (kaiatua) | Cuajada*

**Milorria tarta hurra izozkiarekin**

*Milhojas con helado de avellana*

**Mandarina sorbetea vodkarekin**

*Sorbete de mandarina con vodka*

Prezioa

Precio:

**28 €**

Ardoa, kafea  
eta BEZa barne.

Vino, café  
e IVA  
incluido

Asteburuetan  
soilik.

Sólo fines de  
semana





# ELBETE | Elbeteko Posada

Tel.: 948 581 519 | info@posadaelbete.com

## SARRERAK aukeran | ENTRANTES a elegir

Potxak galeperrakin

*Pochas con codornices*



Uxo bularkiak sagar-udare purearekin eta moskatelarekin

*Pechugas de Paloma con pure de manzana-pera y moscatel*



Kuia xafla trufatuak plantxan zizekin

*Láminas de calabaza trufada a la plancha con setas*



## BIGARRENAK aukeran | SEGUNDOS a elegir

Usoa betiko eran gisatua

*Paloma al estilo tradicional*



Basurdea ragoutean barazkiekin

*Ragout de Jabalí con verduritas*



Orein takoa neguko saltsa eta mendiko arrozarekin

*Taco de ciervo con crema de invierno y arroz de monte*




## POSTREAK aukeran | POSTRES a elegir

Etxeko postreak

*Repostería casera*

## Gomendioa | Recomendamos

Bodegas Inurrieta

 Gluten gabekoa. *Sin gluten.*

 Bertako produktuak edo hurbilekoak. *Productos locales o de cercanía.*

Prezioa  
Precio:

**35 €**

Edaria kanpo.  
BEZa eta kafea  
barne.

*Excluido bebidas.  
Café e IVA  
incluido.*

Asteburuetan  
soilik.

*Sólo fines de  
semana*





# ETXALAR | Herriko Ostatura

Tel.: 948 635 465 | info@mikelestonea.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

### **Ahate entsalada epela foie xerra eta errotekin**

*Ensalada templada de pato con su escalope de foie y mollejas*

### **Pikillo piperrak onddoz beteak**

*Pimientos del piquillo rellenos de hongos*

### **Porru eta ganbaz betetako krepak**

*Creps de puerros y gambas*

### **Etxalarko ilar gorriak**

*Alubias rojas de Etxalar*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

### **Usoa saltsan, Etxalarko modura**

*Paloma en salsa al modo tradicional de Etxalar*

### **Basurde gisatua ardo beltzetan**

*Jabalí estofado al vino tinto*

### **Ahate magreta plantxan, sagar konpota eta perretxikoekin**

*Magret de pato a la plancha con compota de manzana y setas*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

### **Gasna tarta gerezi beltzen erreximentarekin**

*Tarta de queso con mermelada de cerezas negras*

### **Etxeko tututxoak kremaz beteak**

*Canutillos de la casa con crema pastelera*

### **Gaztanbera, intxaurrak eta eztiarekin**

*Cuajada casera con nueces y miel*

Asteburuetan, astez erreserbarekin bakarrik.

*Fines de semana, entre semana únicamente con reserva.*



Prezioa

Precio:

**33 €**

Edariak kanpo.  
Kafea eta BEZa  
barne.

Excluido bebidas.  
Café e IVA  
incluido



# ARANTZA | Arantzako Aterpea Jatetxea

Tel.: 948 634 179 | aterpe@arantza.net

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Lizarrako zainzuriak arrautza galdarraztatuarekin**

*Espárragos de Lizarra con huevo escalfado*

**Onddo nahaskia**

*Revuelto de hongos*

**Ahate entsalada**

*Ensalada de pato*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Pagausoa “Aterpe” erara**

*Paloma torcaz al estilo “Aterpe”*

**Basurde erregosia**

*Estofado de jabalí*

**Ahate konfita**

*Confit de pato*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Sagar eta mahaspasa hostopila**

*Hojaldre de manzana y pasas*

**Gazta eta magurdi tarta**

*Tarta de queso y frambuesas*

**Samingoxo**

*Samingoxo*

Prezioa

Precio:

**35 €**

Edariak kanpo.  
Kafea eta BEZa  
barne.

*Excluido bebidas.  
Café e IVA  
incluido*

Aste osoan  
zehar.

*Durante toda  
la semana*





# IRURITA | Restaurante Olari Jatetxea

Tel.: 948 452 254 | info@restauranteolari.es

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Ardi gasna eta eper kruxpeta**

*Buñuelo de queso de oveja y perdiz*

**Galeper eskabetxatuaz, dilistaz eta mangoz egindako entsalada epela**

*Ensalada de codorniz escabechada, lentejas y mango*

**Galeper paparrak udazkeneko entsaladarekin**

*Pechuguitas de codorniz con ensalada de otoño*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Usoa betiko eran gisatua**

*Paloma torcaz al estilo tradicional*

**Orein eskalopin gazi-goza, sagar eta aran konpotarekin**

*Escalopines de ciervo al agridulce con compota de manzana y ciruelas*

**Orein zatia, kuia eta gaztain kremarekin**

*Taco de ciervo con crema de calabaza y castañas*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Etxeko postreak**

*Repostería casera*

## **Gomendioa** | *Recomendamos*

**Bodegas Inurrieta**

Prezioa

Precio:

**33 €**

Edaria eta  
BEZa kanpo.  
Kafea barne.

*Excluido bebidas  
e IVA. Café  
incluido*

Asteburuetan  
soilik.

*Sólo fines de  
semana*





# ARIZKUN | Asador Ordoki erretegia

Tel.: 948 453 165 | asador.ordoki@gmail.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Ahate-kutixi entsalada basoko fruituen ozpin-olioarekin**  
*Ensalada de delicias de pato con vinagreta de frutos del bosque*

**Nafarroako potxak eper eskabetxatuarekin**

*Pochas a la navarra con codorniz escabechada*

**Onddo eta ziza nahaskia urdaiazpiko iberikoarekin**

*Revuelto de hongos y setas con jamón ibérico*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Usoa cazadora saltsan, sagar pure karamelizatu eta zizekin**

*Paloma en salsa "cazadora" con compota de manzana caramelizada y setas salteadas*

**Basurde ragouta ardo beltzez egindako saltsa eta barazkiak tenpuran**

*Ragout de jabalí al vino tinto con verduras en tempura*

**Ahate konfita saltsa gazi-gozo eta Lodosako piperrekin**

*Confit de pato con salsa agridulce y pimientos de Lodosa*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Gasna tarta ahabiekin**

*Tarta de queso con arándanos*

**Xamingoxo**

*Xamingoxo*

**Etxeko gaztanbera "kizkilurrinarekin"**

*Cuajada casera con "kizkilurrin" (sabor a quemado)*

**Jogurt krema, basoko fruituen konfitura gainean**

*Crema de yogur sobre confitura de frutos del bosque*



Prezioa  
Precio:

**31 €**

BEZa kanpo.  
Ardoa eta kafea  
barne.

IVA excluidos.  
Vino y café  
incluido.

Asteburuetan soilik.  
Sólo fines de semana



# DONAMARIA | Donamariako Benta

Tel.: 948 450 708 | info@donamariako.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

### **Galeper entsalada epela**

*Ensalada templada de codorniz en escabeche*

### **Erriberako babarrun txuriak otarrainxka xingortuekin**

*Pochas de la ribera con langostinos crujientes*

### **Udazken perretxiko Rissotoa zainzuri trigeroen kremarekin**

*Rissoto de setas de otoño con crema de trigueros*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

### **Usoa betiko eran gisatua kakaoz apaindua**

*Paloma al estilo tradicional con aroma de cacao*

### **Oreina plantxan sagar eta patatekin**

*Ciervo a la plancha con manzana y patatas*

### **Basurde-azpizuna, Oporto eta muxika saltsarekin**

*Solomillo de jabalí con salsa de Oporto y melocotón*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

### **Sagar natilla hurra izozkiarekin**

*Natilla de manzana con helado de avellana*

### **Fruitu lehorren strudela, izozkiarekin eta toffe gaziarekin**

*Strudel de frutos secos con helado y toffe salado*

### **Jogurt kopa, fruitu gorrien sorbetea eta almendra krumblea**

*Copa de yogur, sorbete de frutos rojos y crumble de almend*

Prezioa  
Precio:

**35 €**

Edaria eta BEZa  
kanpo.  
Kafea barne.

*Excluido bebidas e  
IVA. Café  
incluido*

Aste osoan zehar.

*Durante toda la semana.*





# ARANTZA | Pablo Enea Jatetxea

Tel.: 948 634 077 | pabloenea@pabloenea.com

## **SARRERAK aukeran** | *ENTRANTES a elegir*

**Eper entsalada**

*Ensalada de perdiz*

**Bertako ilar gorriak**

*Alubias rojas de Arantza*

**Onddoak**

*Hongos*

**Onddo nahaskia**

*Revuelto de hongos*

## **BIGARRENAK aukeran** | *SEGUNDOS a elegir*

**Usoa betiko eran prestatua**

*Paloma al estilo tradicional*

**Orein kalderetea**

*Calderete de ciervo*

## **POSTREAK aukeran** | *POSTRES a elegir*

**Etxeko postreak**

*Repostería casera*

## **Gomendioa** | *Recomendamos*

**Bodegas Inurrieta**

**Kafea** | *Café*

Aste osoan zehar.

*Durante toda la semana.*

Prezioa

Precio:

**33 €**

BEZa barne.

*IVA incluido.*





# VII. ARGAZKI LEHIAKETA

## BAZTAN-BIDASOKO EHIZA

### JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

*Ehiza menua jan behar baduzu,  
Parte hartu gure argazki lehiaketan!*

- 1. Egin Klik!** Atera iezaiozu argazkia dastatuko duzun ehiza platerari.
- 2. Bidali zure argazkia** info@baztan-bidasoa.com helbidera azaroaren 7a baino lehen. Mezuan adierazi beharko duzu:
  - Argazkia atera duzun jatetxearen izena
  - Dastatutako plateraren izena
  - Zure telefono zenbakia eta e-posta
- 3. Azaroaren 10ean adi egon!** www.baztan-bidasoa.com webgunean, Facebooken eta Instagramen irabazlearen izena jakinaraziko dugu!

---

## VII CONCURSO FOTOGRAFICO

### DE LAS JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CAZA DE BAZTAN-BIDASOA

*Si vas a degustar un menú de caza,  
¡Participa!*

- 1. ¡Haz Clic!** Saca una fotografía al plato que vas a degustar.
- 2. Envíanosla a** info@baztan-bidasoa.com antes del 7 de noviembre de 2021 con los siguientes datos:
  - Nombre del restaurante
  - Nombre del plato fotografiado
  - Tu dirección de e-mail y número de teléfono.
- 3. Y... ¡atent@ el jueves 10 de noviembre!** Tu nombre puede ser publicado en www.baztan-bidasoa.com, en Facebook y en Instagram.

**Partekatu zure argazkiak**

Comparte tus fotografías en el hashtag

**#comecaza**

---

**Baldintzak | Bases**

**www.baztan-bidasoa.com**





**Antolatzailea / Organiza:**



[www.baztan-bidasoa.com](http://www.baztan-bidasoa.com)

**Laguntzaileak / Colaboradores:**



Tel.: 630 505 808  
[info@bodegainurrieta.com](mailto:info@bodegainurrieta.com)  
[www.bodegainurrieta.com](http://www.bodegainurrieta.com)



Tel.: 948 149 847  
[www.pirineos-exdim.com](http://www.pirineos-exdim.com)



Tel.: 948 63 0088  
 e-mail: [info@errotazar.net](mailto:info@errotazar.net)  
[www.errotazar.net](http://www.errotazar.net)



BAZTANGO EHIZA ETA  
 ARRANTZA ELKARTEA

Tel.: 948 581 499  
 699 008 724  
[info@cazaypescabaztan.com](mailto:info@cazaypescabaztan.com)