

BAZTAN BIDASOKO EHIZARI BURUZKO
XXX. JARDUNALDI
GASTRONOMIKOAK
JORNADAS GASTRONÓMICAS DE CAZA
JOURNÉES GASTRONOMIQUES DE LA CHASSE

URRIAREN 15tik
AZAROAREN 30era

Del 15 de octubre
al 30 de noviembre

*Du 15 octobre
au 30 novembre*



Argazkia: Ramón García de Cortázar



www.baztan-bidasoa.com



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
www.visitnavarra.es

ORONÓZ-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

Orein xolomoa sagar saltsarekin

Lomo de ciervo 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

Asteburuetan soilik.
Solo fines de semana.



Prezioa
Precio:
30€

Ardoa, kafea
eta BEZ-a barne.
Vino, café e IVA
incluido.

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*

Kalabazin eta ahatezko hostopila pikillo eta
Ezpeletako piper saltsarekin

*Milhojas de calabacín y pato con salsa de piquillos al
pimiento de Ezpelete*

BIGARRENAK aukeran | SEGUNDOS a elegir

Usoa saltsan, Amatxi Lutxiren erara

Paloma torcaz al estilo de la Amatxi Lutxi

Basurde solomoa Pedro Ximenez
saltsa eta Dauphine patatekin

*Solomillo de jabalí con salsa de
Pedro Ximenez y patatas Dauphine*

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

Asteburuetan soilik.
Solo fines de semana.

Prezioa

Precio:

36€

Edaria eta
BEZ-a kanpo.
Kafea barne.
Exkluido
bebidas e IVA.
Café incluido



ELBETE | ELBETEKO POSADA
Tel.: 948 581 519 | info@posadaelbete.com

SARRERAK aukeran | ENTRANTES a elegir

Orburuak ahatekin

Alcachofas con pato



Sasoizko eskabetxatuak



Escabechados de temporada

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

Orein takoa sasoizko barazki guarnizioarekin



Taco de ciervo con guarnición de verduras de temporada

POSTREAK aukeran | POSTRES a elegir

Etxeko postreak

Repostería casera

Gomendioa | Recomendamos

Bodegas Inurrieta

Asteburuetan soilik.
Solo fines de semana.

Prezioa
Precio:
38€

Edaria kanpo.
BEZ-a eta kafea
barne.
Exkluido bebidas.
Café e IVA
incluido.



ARIZKUN | ASADOR ORDOKI ERRETEGIA

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

SARRERAK aukeran | ENTRANTES a elegir

Ahate-kutixi entsalada basoko fruituen ozpin-olioarekin

*Ensalada de delicias de pato con vinagreta
de frutos del bosque*

Banabar gorriak piparrekin

Alubias rojas con piparras

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)

Asteburuetan soilik.

Solo fines de semana.



Prezioa

Precio:

32€

BEZ-a kanpo.
Ardoa eta kafea
barne.
Exkluido I.V.A.
Café y vino
incluido.

ITUREN | TRESANEA JATETXEA
Tel.: 624 618 143

APERITIFA | APERITIVO

Etxean ondutako mihia
Lengua curada en casa

PLATER NAGUSIAK | PLATOS PRINCIPALES

Biligarro kroketak
Croquetas de malviz
eta / y
Potxak oreinarekin
Pochas con ciervo
eta / y
Basurde gisatua
Jabalí guisado

POSTREAK aukeran | POSTRES a elegir

Gasna zaharra, txokolatea eta gatzarekin
Queso viejo con chocolate y sal

Gomendioa | Recomendamos
Bodegas Inurrieta

Ostiral, larunbat eta igandeetan.
Viernes, sábados y domingos.
Aurretik erreserba eginda.
Bajo reserva.



Prezioa
Precio:
35€

Kafea eta
edaria kanpo.
BEZa barne.
Exkluido kafé y
bebidas I.V.A.
incluido.

ARANTZA | BURLADA JATETXEA

Tel.: 948 634 027 | 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 nahasia

Revuelto de shitake

BIGARRENAK aukeran | *SEGUNDOS a elegir*

Usoa saltsan Burlada erara

Paloma en salsa al estilo Burlada

Ahate konfita tipula karamelizatua
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

Etxeako gaztanbera Arantzako eztiarekin

Cuajada casera con miel de Arantza

Etxean egindako gazta tarta

Tarta de queso casera

Aste osoan zehar.

Durante toda la semana.

Aurretik enkargatuta hobe.

Preferiblemente por encargo previo.



Prezioa

Precio:

36€

Kafea eta BEZa
barne.
Café e IVA
incluido.
Edariak kanpo.
Bebidas
excluidas

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 kardoak, almendra eta tipula saltsarekin

Cardos de la ribera con almendra y salsa de cebolla

Garbantzuko egosiak basurde txorizoarekin

Garbanzos cocidos con chorizo de jabalí

BIGARRENAK aukeran | SEGUNDOS a elegir

Usoa betiko eran gisatua sagar konpotarekin

Paloma al estilo tradicional con compota de manzana

Oreina plantxan zainzuri eta patatekin

Ciervo a la plancha con trigueros y patatas

Basurde-azpizuna, perretxiko eta udare saltsarekin

Solomillo de jabalí con setas y salsa de pera

POSTREAK aukeran | POSTRES a elegir

Sagar izozkia

Helado de manzana

Etxeko tarta izozkiarekin

Tarta casera con helado

Jogurt kopa, fruitu gorriak

eta almendra krumblea

Copa de yogur, frutos rojos

y crumble de almendra

Aste osoan zehar.
Durante toda la semana.



Prezioa
Precio:
44€

Edaria kanpo.
BEZ.a eta kafea
barne.
Excluido bebidas.
IVA y café
incluido.

ETXALAR | HERRIKO OSTATUA
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*

Etxalarko onddoak, baserriko arrautza
gorringoarekin

Hongos de Etxalar con yema de huevo de caserío

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,
onddo saltsan eta pikillo konfitatuekin

*Magret de pato a la plancha con salsa de hongos y
piquillos confitados*

POSTREAK aukeran | POSTRES a elegir

Etxeko postreak

Postres caseros

Gomendioa | Recomendamos

Bodegas Inurrieta

Asteburuetan bakarrik.
Solo los fines de semana.



Prezioa
Precio:
35€

Edariak kanpo.
Kafea eta BEZa
barne.
Excluido bebidas.
Café e IVA
incluido

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

Prezioa

Precio:

35€

Kafea eta
BEZ-a barne.
Café e IVA
incluido.



ARANTZA | ARANTZAKO ATERPEA
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

Aste osoan zehar.
Durante toda la semana.



Prezioa
Precio:

37,5€

Edariak kanpo.
Kafea eta BEZa
barne.
Excluido bebidas.
Café e IVA
incluido

URDAZUBI | MONTXO ERRETEGIA
Tel.: 624 618 143

Pagausoaren kroketoia

Croquetón de torcaz
Croquette de palombe

Xixahori eta eper ekabetxatuaren risottoa

Risotto de xixahori y perdiz escabechada
Risotto de xixahori et perdrix marinée

Oreina takotxoak, kamote-krema eta barazkiekin

Taquitos de ciervo, crema de camote
y salteado de verduras
Morceaux de cerf, creme de patate douce et légumes

Jogurta piku konfitatuekin eta ezti karraskarikin

Yogur con higos confitados y crujiente de miel
Yaourt de figue et croquant de miel

Gomendioa | Recomendamos | Recommandation
Bodegas Inurrieta

Kafea petit fours, ogia eta BEZa barne.

Café petit fours, pan e IVA incluído.
Café petit fours, pain et TVA incluse.



Prezioa
Precio:
42€



ANTOLATZAILEA / ORGANIZA



www.baztan-bidasoa.com

Laguntzaileak / Colaboradores:



Tel.: 630 505 808
info@bodegainurrieta.com
www.bodegainurrieta.com



Tel.: 948 149 847
www.pirineos-exdim.com



Tel.: 948 63 0088
 e-mail: info@errotazar.net
www.errotazar.net



BAZTANGO EHIZA ETA
ARRANTZA ELKARTEA

Tel.: 948 581 499
 699 008 724
info@cazaypescabaztan.com



Gobierno de Navarra
Nafarroako Gobernua
www.visitnavarra.es