

TURISMO ESKAINTZA ABUZTUAN - LARRALDEA SAGARGOTEGIA

Udako irekiera:

Abuztuaren 15etik 31ra

Irekiera egunak: 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 29, 30 eta 31. (**abuztuak 25 igandea, hetsia**)

Ortzegunetik iganderat sagardotegiko menua bazkatzeko aukera: 13:30-15:30

Ortzegun, ortzirale eta larunbat gauetan: sardina jateak parrillan erreka terrazan. (20:30etatik aitzin)

BAZKARIAK

Sagardotegi menua: 37 €

Txorizoa sagardotan itoa.

Bakailao tortilla. Azpilkuetako (Baztan) Dutarimuno arrautza ekologikoekin egina.

Txuleta 400 g. pertsonako.

Baztango gasna, irasagarra eta intxaurrek.

Txotx, nahi adina. (Kupelatik nahi edo ahal adina edan).

Eltzeko kafea, esnea edo infusioak.

*Lurraldeko produktuak.

Udako menua: 20 €

Lekarozko tomate entsalada (ehun urteko hazia)

Etxeko txuleta hanburgesak edo hanburgesa begetalak, Nafarroako piper gorriekin edo Nafarroako tomate frijitu ekologikoarekin.

Baztango gasna, irasagarra eta intxaurrek.

Txotx, nahi adina. (Kupelatik nahi edo ahal adina edan).

Eltzeko kafea, esnea edo infusioak.

Menu erdia hartzeko aukera 15 € (lehenbiziko edo bigarren platera aukeran, postrea, kafea eta txotx!)

AFARIAK (ortzegun, ortzirale eta larunbatetan) 20:30etatik aitzin

“Sardinategi” menua 27 €

Txorizoa sagardotan itoa.

Bakailao tortilla. Azpilkuetako (Baztan) Dutarimuno arrautza ekologikoekin egina.

Sardinak parrillan eginak

Baztango gasna, irasagarra eta giltxaurrek.

Txotx, nahi adina. (Kupeletik nahi edo ahal adina edan).

Eltzeko kafea, esnea edo infusioak.

(“Sardinategi menua ez da elkarbanatzen ahal)

Udako menua 20 €

Lekarozko baserriko tomate entsalada (ehun urteko hazia)

Bigarren platera aukeran: Sardinak parrillan erreka, etxeko txuleta hanburgesak edo hanburgesa begetalak, Nafarroako pikillo piper gorri ekologiko edo Nafarroako tomate frijitu ekologikoarekin.

Baztango gasna, irasagarra eta giltxaurrek edo izozki terrina.

Txotx, nahi adina. (Kupeletik nahi edo ahal adina edan).

Eltzeko kafea, esnea edo infusioak.

Menu erdia hartzeko aukera 15 € (lehenbiziko edo bigarren platera aukeran, postrea, kafea eta txotx!)

Oharrak:

- Norbaitek alergiaren bat edo intolerantziaren bat izanez gero, aukerak galdu.
- Hau ez da jatetxe arrunta, sagardotegia da, presaka ez etortzea gomendatzen dugu.
- Menuan ez da ardoa, garagardoa edo kopak barne... Aparte ordainduko da.

BISITA GIDATUAK GAMIOXARREAN:

Abuztuak 1, 8, 16 eta 22

Bisita:

Arizkungo VIII. mendeko dolare-etxeen bisita gidatuak eskaintzen ditugu.

11:00 harrera Arizkungo plazan - 1789ko sagardo fabrikara bisita

Sagarra jotzeko erakusketa praktikoa, erritmo eta kantu desberdinak erabiliz (modu ludikoan eta sagarrik gabe).



Hamaiketako: Baztan bailarako gasna, ogia eta intxaurrek dastatzeko aukera.

Iraupena: 75-90 minuto.

Helduak 10 €. 16 urtetik beheiti urririk.

* Edozein kasutan bisitak erreserbatu behar dira, telefono hontara deitz: 622 514 917

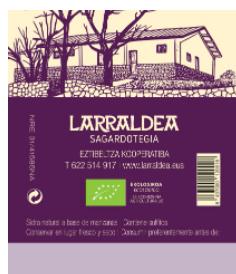
SAGARDO SALMENTA LARRALDEAN

Gure produktuaren fitxa dokumentu honen akabailan txertatu dugu.

Sagardoa erosteko hitzordua lotu edo irekita dagoen egunetan sagardotegitik pasatu 622 514 917

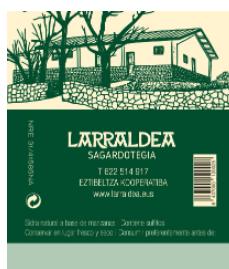
Eztibeltza kooperatiba
Larraldea sagardotegia
622514917
eztibeltzakooperatiba@gmail.com
www.larraldea.eus

LARRALDEA SAGARDO EKOLOGIKOA 2024:



- Lekarozko sagarrekin egindako artisau sagardo naturala
- Sagarra 2023ko uztakoa da, eskuz bildua, eskuz botilaratua, eskuz etiketatua
- Ekologikoa, sagarrak eta sagardoa bera CPAEN/NNPEK-k segurtatua
- Eskuhartze minimoa kupelategian
- 0,75 L-ko Rhin botiletan, 12 botilako kutxetan saltzen da
- Erantsitako sulfitorik gabea. SO₂ < 10 mg/l
- %6 vol
- Loteak:
 - Ttakun. Lekarozko sagarra. 10.000 L-ko INOX kupelean egina
 - Herren. Azpilkuetako sagarra. 2.500 L-ko INOX kupelean egina

LARRALDEA SAGARDO ARRUNTA 2024:



- Bartzango sagarrekin egindako artisau sagardo naturala (ikus loteak)
- Sagarra 2023ko uztakoa da, eskuz bildua, eskuz botilaratua, eskuz etiketatua
- Sagarraren ekologikotasuna erakunde publikoek ziurtatu gabea bada ere, berreskuratutako sagardietatik bildutako sagarrekin egina da
- Eskuhartze minimoa kupelategian
- 0,75 L-ko Rhin botiletan, 12 botilako kutxetan saltzen da
- Erantsitako sulfitorik gabea. SO₂ < 10 mg/l
- %6 vol
- Loteak:
 - Lapatine. Iruritako sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina
 - Tellarin. Arizkun eta Elizondoko sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina
 - Mamurru. Lekarozko sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina

KONTAKTUA:

Eztibeltza Kooperatiba
F71459424
Telleria Karrika z/g, Larraldea Sagardotegia
31795 Lekaroz, Baztan
622514917
eztibeltza@gmail.com
www.larraldea.eus

PROUESTA VERANO – LARRALDEA SAGARDOTEGIA

TEMPORADA DE VERANO:

Abierto del 15 al 31 de agosto

Fechas: agosto 15, 16, 17, 18, 22, 23, 24, 29, 30 y 31. (25 de agosto domingo cerrado)

Menú sidrería de jueves a domingo 13:30-15:30

Sardinas a la parrilla en la terraza los jueves, viernes y sábados por la noche. (a partir de las 20:30)

COMIDAS

El menú sidrería 37 €

Chorizo a la sidra.

Tortilla de bacalao. Hecho con huevos ecológicos Dutarimuno de Azpilkueta (Baztan).

Chuleton 400g. por persona.

Quesos de Baztan, membrillo y nueces.

Txotx, a demanda. (Beber de la barrica todo lo que se quiera o se pueda).

Café de puchero, leche o infusiones

**Todo producto de la tierra.*

(No se puede compartir)

Menú de verano 20 €

Ensalada de tomate de Lekaroz (semilla centenaria)

Hamburguesas caseras de chuleta o hamburguesas vegetales con pimiento rojo de navarra o tomate frito ecológico de navarra.

Quesos de Baztan, membrillo y nueces.

Txotx, a demanda. (Beber de la barrica todo lo que se quiera o se pueda).

Café de puchero, leche o infusiones

(Opción de medio menú 15 € a elegir primer o segundo plato)

CENAS (jueves, viernes y sábados) A partir de las 20:30

Menú “sardinategi” 27 €

Chorizo a la sidra.

Tortilla de bacalao. Hecho con huevos ecológicos Dutarimuno de Azpilkueta (Baztan).

Sardinas a la parrilla.

Quesos de Baztan, membrillo y nueces.

Txotx, a demanda. (Beber de la barrica todo lo que se quiera o se pueda).

Café de puchero, leche o infusiones

Menú de verano 20 €

Ensalada de tomate de caserío Irulegia de Lekaroz (semilla centenaria)

Para elegir: Sardinas a la parrilla, hamburguesas caseras de chuleta o hamburguesas vegetales con pimiento rojo de navarra o tomate frito ecológico de navarra.

Quesos de Baztan, membrillo y nueces. (Opción de tarrinas de helado)

Txotx, a demanda. (Beber de la barrica todo lo que se quiera o se pueda).

Café de puchero, leche o infusiones

(Opción de medio menú 15 € a elegir primer o segundo plato)

Notas:

- En caso de que alguien tenga alguna alergia o intolerancia preguntar alternativas.
- Esto no es un restaurante normal, es una sidrería auténtica, recomendamos no venir con prisas.
- El menú no incluye vino, cerveza ni copas... Se pagará aparte.

VISITAS GUIDATAS EN GAMIOXARREA:

Ofrecemos visitas guiadas en la casa lagar del siglo VIII en Arizkun.

11:00 Recepción en la plaza de Arizkun - Visita a la fábrica de sidra de 1789 - (en caso de ser más de 20 personas la primera visita se realizaría a las 11:00 y la segunda a las 12:15)

Almuerzo: degustación de sidra casera, queso del valle de Baztan, pan y nueces.

Una pequeña práctica de cómo machacaban la manzana utilizando diferentes ritmos y cánticos (de una manera lúdica y sin manzanas).

Duración: 75-90 minutos.

Adultos 10 €. Menores de 16 años, gratis.

En cualquier caso, las visitas hay que reservarlas llamando al teléfono 622 514 917

**VENTA DIRECTA DE SIDRA EN LARRALDEA**

Adjuntamos la ficha de nuestro producto al final de este documento.

Recomendamos concretar cita para la comprar o pasar los días que está abierto al público 622 514 917

Eztibeltza kooperatiba
Larraldea sagardotegia
622514917
eztibeltzakooperatiba@gmail.com
www.larraldea.eus

LARRALDEA SAGARDO EKOLOGIKOA 2024:



- Lekarozko sagarrekin egindako artisau sagardo naturala
- Sagarra 2023ko uztakoa da, eskuz bildua, eskuz botilaratua, eskuz etiketatua
- Ekologikoa, sagarrak eta sagardoa bera CPAEN/NNPEK-k segurtatua
- Eskuhartze minimoa kupelategian
- 0,75 L-ko Rhin botiletan, 12 botilako kutxetan saltzen da
- Erantsitako sulfitorik gabea. SO2 < 10 mg/l
- %6 vol
- Loteak:
 - o Ttakun. Lekarozko sagarra. 10.000 L-ko INOX kupelean egina
 - o Herren. Azpilkuetako sagarra. 2.500 L-ko INOX kupelean egina

- Sidra natural artesana elaborada con manzanas de Lekaroz
- La manzana es de la cosecha de 2023, recogida a mano, embotellada a mano, etiquetada a mano
- Ecológico, las manzanas y la propia sidra son certificadas por CPAEN/NNPEK-
- Mínima intervención en tonel
- En botellas Rhin de 0,75 L, se vende en cajas de 12 botellas
- Sin sulfitos añadidos. SO2 < 10 mg/l
- 6% vol
- Lotes:
 - o Ttakun. Manzana de Lekaroz. Fabricado en barril INOX de 10.000 L
 - o Herren. Manzana de Azpilkueta. Fabricado en barril INOX de 2.500 L

LARRALDEA SAGARDO ARRUNTA 2024:



- Bartzango sagarrekin egindako artisau sagardo naturala (ikus loteak)
- Sagarra 2023ko uztakoa da, eskuz bildua, eskuz botilaratua, eskuz etiketatua
- Sagarraren ekologikotasuna erakunde publikoek ziurtatu gabea bada ere, berreskuratutako sagardietatik bildutako sagarrekin egina da
- Eskuhartze minimoa kupelategian
- 0,75 L-ko Rhin botiletan, 12 botilako kutxetan saltzen da
- Erantsitako sulfitorik gabea. SO2 < 10 mg/l
- %6 vol
- Loteak:
 - o Lapatine. Iruritako sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina
 - o Tellarin. Arizkun eta Elizondoko sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina
 - o Mamurru. Lekarozko sagarra. 3.200 L-ko egurrezko kupelean egina

- Sidra natural artesana elaborada con manzanas de Bartzan (ver lotes)
- La manzana es de la cosecha de 2023, recogida a mano, embotellada a mano, etiquetada a mano
- Aunque la calidad ecológica de la manzana no está certificada por las instituciones públicas, está hecha con manzanas recolectadas de manzanales recuperados
- Mínima intervención en tonel
- Se envasa en botellas Rhin de 0,75 L, se vende en cajas de 12 botellas
- Sin sulfitos añadidos. SO2 < 10 mg/l
- 6% vol
- Lotes:
 - o Lapatine. Manzana de Irurita. Fabricado en barrica de madera de 3.200 L
 - o Tellarín. Manzana de Arizkun y Elizondo. Fabricado en barrica de madera de 3.200 L
 - o Mamurru. Manzana de Lekaroz. Fabricado en barrica de madera de 3.200 L