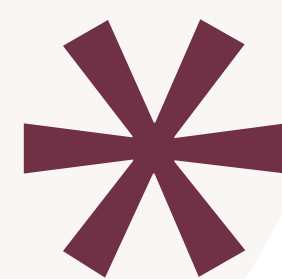


Ver versión en castellano



Debabarrena

**GOURMET**

Apirilaren 22tik  
maiatzaren 5era

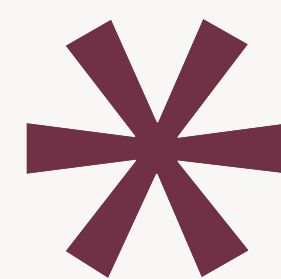


Menua  
(BEZa barne)

**60**€

Aurretik erreserbatzea beharrezkoa da

Menuan sartzen dira ogia, kafea eta  
bi pertsonako ardo botila bat



Debabarrena

GOURMET

## Ardo zuria

### Viuda Negra Las Levantadas

Javier San Pedro Ortega  
Viura, Malvasia eta Tempranillo zuria  
2022  
Arabako Errioxa



**Javier San Pedro Ortega** upategia berritzailea da, eta lantalde gaztea du, ardo moderno, benetako eta bereziekin Errioxako ardo klasikotik bereizteko. Ardoek lurraren adierazpena transmititzen dute mimoz egiten eta hazten direlako, egungo ikuspegi dinamiko batetik.

“**Las Levantadas**” mahastiaren eremu garaienak eta hain emankorrak ez diren lurzoruak dira, garai batean mahats zuriaren anduiak landatzen diren tokiak.

“**Las Levantadas**” ardoa aromatikoa da, biltegian hartzitua eta lau hilabetez bere hondarrekin hazia.

## Ardo beltza

### Q de Quintano

Bodegas y Viñedos Labastida  
Tempranillo  
2020  
Arabako Errioxa



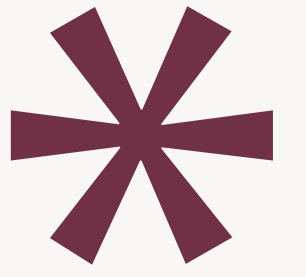
**Bodegas y Viñedos Labastida** Bastidan dago, Manuel Quintano elizgizon ilustratuaren sorlekuan. 1786an, ardoaren hazkuntzari buruzko teknika bordelesak sartu zituen Errioxan, herri txiki honen eta bertako upategien historia markatuz.

“**Q de Quintano**”, batez beste 20 urteko Labastidako Tempranillo mahastiak eta itsas-mailatik 450 eta 650 metro artean kokatutako lurzoru buztintsu-kareduna oinarri hartuta egindako ardoa da.

Aromatikoki oso ardo bizia da, malolaktikoki hartitzen da eta gutxienez 4 hilabetez zementu-andeletan heltzen da.

## Txakolina

Jatetxe bakoitzak zerbitzatu ohi duen txakolina.



Debabarrena

# Sukaldariak

# GOURMET



**Unai Altuna**  
Baratze Gourmet



**Josu Mugerza**  
Belaustegi Baserria



**Alberto Sánchez**  
Kanala Jatetxea



**José Manuel Rodríguez**  
Mendiola Jatetxea



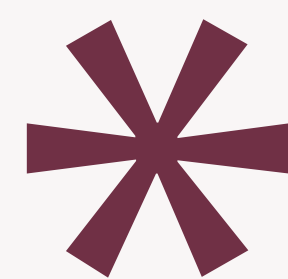
**Luis Ángel Alburquerque**  
Pikua Jatetxea



**Santi Ríos**  
Piperren Txokoa



**Iurdana Laskurain**  
Txurruka Jatetxea



Debabarrena

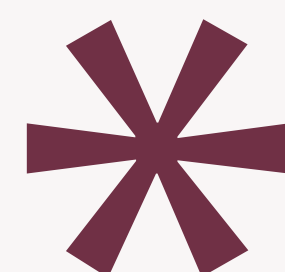
**GOURMET**

# Baratze Gourmet

Unai Altuna



Eibar



Debabarrena

GOURMET

# Baratze Gourmet

Unai Altuna



## APERITIBOA

Tomate zopa gaztarekin, ziapearekin eta sardina ketuarekin.



## HASIERAKOAK

Pikillo kaneloia, brandada, romescu eta bakailao gatza.



Patata eta orburua arrautzarekin, tipula-salda gorri ehundua.



## ARRAINA

Zapoa perrexilezko zarakarrarekin, azalorearekin eta tomatearekin.



## HARAGIA

Orkatz errearen solomoa zuku murriztuarekin eta ozpinetan ondutako perretxikoekin.

## POSTREAK

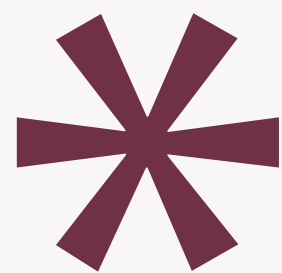
Marrubi-salda eta marakuya-izozkia.

Carrot cake-a txorrotarekin, mousse begetalarekin, kakaoarekin eta oreorekin.



[www.baratzegourmet.com](http://www.baratzegourmet.com)

Bidebarrieta 39,  
20600 Eibar  
943 845 503



Debabarrena

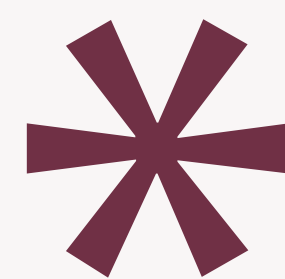
GOURMET

# Belaustegi Baserria

Josu Mugerza



Elgoibar



Debabarrena

GOURMET

# Belaustegi Baserria

Josu Mugerza



## APERITIBOA

Etxeko aperitiboa.

## HASIERAKOAK

Kantauriko berdel-tartarra mangoarekin, antxoekin, sojarekin, zitrikoekin eta uraza bouquet-arekin.



Itsaski-zopa azafraiarekin lurrinduta, juliana erara moztutako barazki potxatuekin, otarrainxkekin, olagarroarekin eta muskuiluekin.



## ARRAINA

Lupia patata eta barazkiekin, Teriyaki murriztuarekin eta saltsa gazi-gozonekin.



## HARAGIA

Azpizuna moskatel saltsarekin eta sagar goarnizioarekin.



## POSTREAK

Tiramisu-a.



Mendaroko txokolatearekin egindako tarta eta gerezi-izozkia.



[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

Alastia, 44 (Alto de San Miguel)  
20870 Elgoibar  
943 743 102



Debabarrena

**GOURMET**

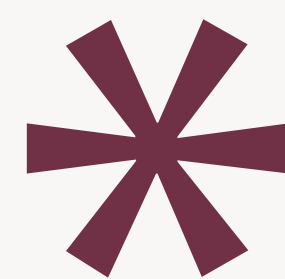
# Kanala Jatetxea

Alberto Sánchez



Deba - Itziar





Debabarrena

GOURMET

# Kanala Jatetxea

Alberto Sánchez



## APERITIBOA

Mandioka-snack kurruskaria begihandi tartarrarekin.



## HASIERAKOAK

Foie-mikuita sagarrarekin eta almendra-krokantea.



Zigala arroz melosoa koral gorriarekin.



## ARRAINA

Legatza tenperatura baxuan txirlekin, txakolin saltsarekin eta kimu freskoekin.



## HARAGIA

Arkume-haragi errea, zuku murriztuarekin, boniato-krema eta azalore-aparra.



## POSTREAK

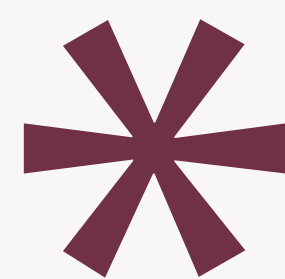
Fruta-zopa hotza, hierbaluisa izozkiarekin.

Kafe-, txokolate- eta laranja-kremaz betetako hostopil karamelatua.



[www.hotelkanala.com](http://www.hotelkanala.com)

Itziar Industrialdea 2,  
20829 Itziar  
943 199 035



Debabarrena

GOURMET

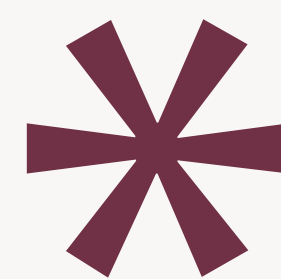
# Mendiola Jatetxea

José Manuel Rodríguez



Ermua





Debabarrena

GOURMET

# Mendiola Jatetxea

José Manuel Rodríguez



## APERITIBOA

Mallabiko odolkoz betetako patata suflatua, sagarrarekin eta Idiazabal gazta-kremarekin.



## HASIERAKOAK

Wakame-ren kono karrankaria, atun-tartarrez betea, eskabetxe zitrikoaren aparrarekin.



Begihandi risottoa itsas planktonarekin.



## ARRAINA

Erreboilo errea pilpilarekin eta sasoiko barazki erreak.



## HARAGIA

Wagyu buztanaren lingotea bere zukuan, onddoekin eta patata trufatuaren kremarekin.



## POSTREAK

Mangozko izozkia, fruta exotikoen tartarra eta koko-zopa espeziatua.

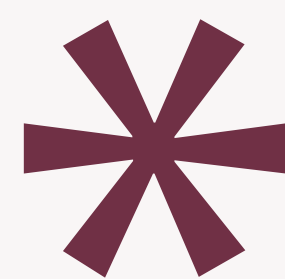


Gazta krematsuko tarta, fruitu gorrien kouliarekin eta mugurdi-izozkiarekin.



Mendiola Jatetxea 

Erdikokale 19,  
48260 Ermua  
943 543 580



Debabarrena

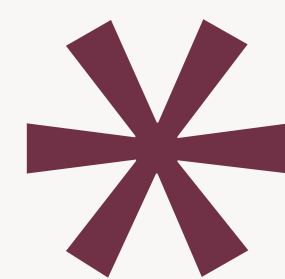
**GOURMET**

# Pikua Jatetxea

Luis Ángel Alburquerque



Mutriku



Debabarrena

GOURMET

# Pikua Jatetxea

Luis Ángel Alburquerque



## APERITIBOA

Goienetxe gazta eta antxoa kurruskaria.



## HASIERAKOAK

Zigalan bildutako onddoen salteatua.



Isats-ravioli gardena erredukzioarekin.



## ARRAINA

Erreboiloa parrillan txakolin errearekin.



## HARAGIA

Behi-azpizuna parrillan, goarnizioarekin.

## POSTREAK

Mango sorbetea.

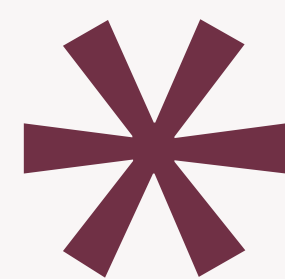


Mendaroko txokolatezko kanutilloa,  
trufa-moussez betea.



[www.pikua.es](http://www.pikua.es)

Laranga auzoa 26,  
20830 Mutriku  
943 603 242



Debabarrena

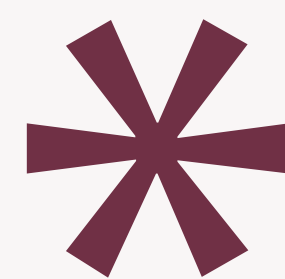
GOURMET

# Piperren Txokoa

Santi Ríos



Mutriku



Debabarrena

GOURMET

# Piperren Txokoa

Santi Ríos



## APERITIBOA

Gure gazitzetako antxoa-xerra.

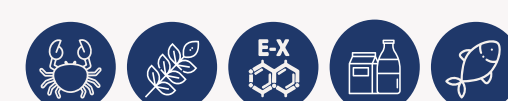


## HASIERAKOAK

Ondarroako txipiroia plantxan, tipula potxatu gainean.



Arraia gisatua txirlekin eta pataten parmentierarekin.



## ARRAINA

Legatz zatia ondarroar erara.



## HARAGIA

Gure behien steak tartarra.



## POSTREAK

Gazta-tarta irasagar eta almendrekin.



Marrubiak marakuya zoparekin.



[www.restaurantepiper.com](http://www.restaurantepiper.com)

Txurruka Plaza 4,  
20830 Mutriku  
943 60 30 53



Debabarrena

GOURMET

# Txurruka

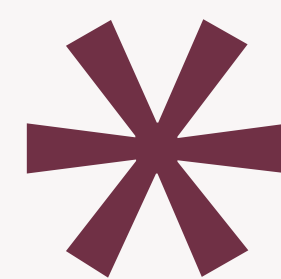
## Jatetxea

Iurdana Laskurain



Soraluze





Debabarrena

GOURMET

# Txurruka Jatetxea

Iurdana Laskurain



## APERITIBOA

Foie bonboia.



## HASIERAKOAK

Ganba-raviolia onddoz betea hinojo saltsarekin.

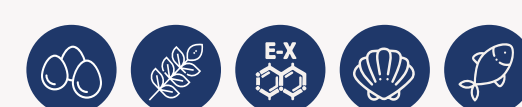


Nafarroako zainzuriak parrilan ajoblanco,  
rukula eta loreekin.



## ARRAINA

Lupi solomoak plantxan azafran saltsa eta  
txipiroi kurruskariarekin.



## HARAGIA

Eusko label txuleta takoa parrilan etxean  
erretako piper gorriekin.

## POSTREAK

Mojito sorbetea.

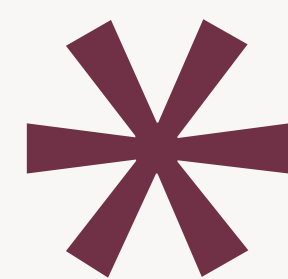


Milorria sasoiko frutekin.



[www.txurruka.eus](http://www.txurruka.eus)

Txurruka auzoa 11,  
20590 Soraluze  
943 751 581



Debabarrena

# Alergenoak

# GOURMET

Arraina



Krustazeoak



Moluskuak



Itsaskiak



Arrautzak



Esnekiak



Fruitu Lehorrak



Glutena



Txilea



Ziapea



Sulfitoak

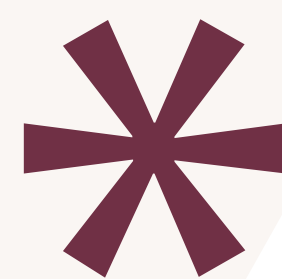


Hezurra duten frutak





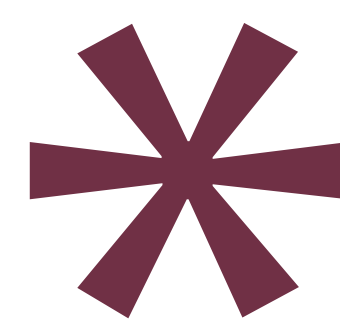
Euskarazko bertsiora joan



Debarrena

**GOURMET**

Del 22 de abril  
al 5 de mayo



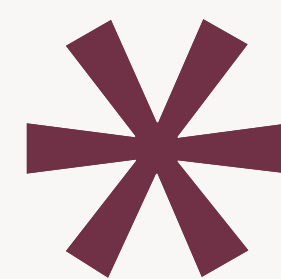
 **DEBA**  
BARRENA

Menú  
(Iva incluido)

**60**€

La reserva es necesaria

El menú incluye pan, café y una botella  
de vino por dos personas



Debabarrena

# GOURMET

## Vino Blanco

### Viuda Negra Las Levantadas

Javier San Pedro Ortega

Viura, Malvasía y Tempranillo Blanco

2022

Rioja Alavesa



La Bodega Javier San Pedro Ortega es una bodega innovadora con un equipo joven que busca sorprender y diferenciarse del clásico vino de Rioja con sus vinos modernos, auténticos y singulares. Transmiten la expresión de la tierra debido a que son elaborados y criados con mimo desde una visión dinámica y actual.

“Las Levantadas” son las zonas más altas del viñedo y de suelos menos fértiles, donde antaño se plantaban las cepas de uva blanca. El vino “Las Levantadas” es un vino aromático, fermentado en depósito y criado durante cuatro meses con sus lías.

## Vino Tinto

### Q de Quintano

Bodegas y Viñedos Labastida

Tempranillo

2020

Rioja Alavesa



Bodegas y Viñedos Labastida se encuentra en Labastida, cuna del clérigo ilustrado Manuel Quintano quien, allá por el 1786, introdujo en Rioja las técnicas bordelesas referentes a la crianza del vino, marcando así la historia de este pequeño pueblo y sus bodegas.

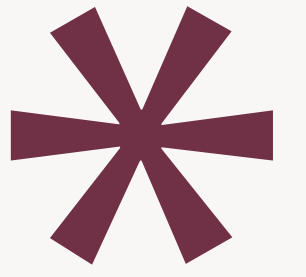
“Q de Quintano” es un vino elaborado a partir de una selección de viñedos de Tempranillo de Labastida de 20 años de media y suelo arcillo-calcáreo situados a entre 450 y 650 metros sobre el nivel del mar.

Es un vino aromáticamente muy intenso de fermentación maloláctica y maduración en depósitos de cemento durante un mínimo de 4 meses.

## Txakolí

Txakolí que suele servir habitualmente cada restaurante.

# Chefs



Debabarrena

# GOURMET



**Unai Altuna**  
Baratze Gourmet



**Josu Mugerza**  
Belaustegi Baserria



**Alberto Sánchez**  
Restaurante Kanala



**José Manuel Rodríguez**  
Restaurante Mendiola



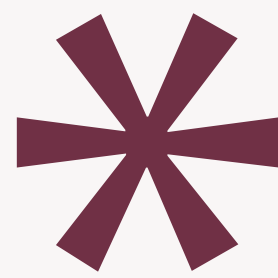
**Luis Ángel Alburquerque**  
Restaurante Pikua



**Santi Ríos**  
Piperren Txokoa



**Iurdana Laskurain**  
Restaurante Txurruka



Debabarrena

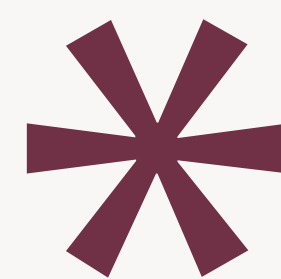
**GOURMET**

# Baratze Gourmet

Unai Altuna



Eibar



Debabarrena

GOURMET

# Baratze Gourmet

Unai Altuna



## APERITIVO

Sopa de tomate con queso, mostaza y sardina ahumada.



## ENTRANTES

Canelón de piquillo, brandada, romescu y sal de bacalao.



Patata y alcachofa con huevo, caldo de cebolla roja texturizada.



## PESCADO

Rape con costra de perejil, coliflor y tomate.



## CARNE

Lomo de corzo asado con jugo reducido y setas encurtidas.

## POSTRES

Caldo de fresas y helado de maracuyá.

Carrot cake borracho con mousse vegetal, cacao y oreo.



[www.baratzegourmet.com](http://www.baratzegourmet.com)

Bidebarrieta 39,  
20600 Eibar  
943 845 503





Debabarrena

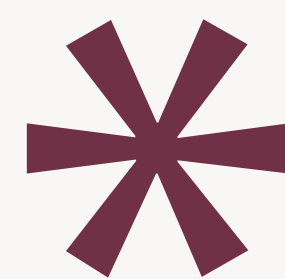
GOURMET

# Belaustegi Baserria

Josu Mugerza



Elgoibar



Debabarrena

GOURMET

# Belaustegi Baserria

Josu Mugerza



## APERITIVO

Aperitivo de casa.

## ENTRANTES

Tartar de verdel del Cantábrico con mango y anchoas, con soja y cítricos acompañado de una bouquet de lechugas.



Sopa de marisco perfumada al azafrán sobre Juliana de verduras pochadas con langostinos, pulpo y mejillones.



## PESCADO

Lubina sobre fondo de patata con verduras y reducción de Teriyaki y agridulce.



## CARNE

Solomillo con salsa de moscatel y guarnición de manzana.



## POSTRES

Tiramisú.

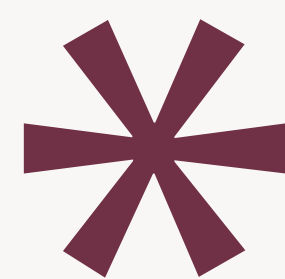


Tarta de chocolate de Mendaro y helado de cereza.



[www.belaustegi.com](http://www.belaustegi.com)

Alastia, 44 (Alto de San Miguel)  
20870 Elgoibar  
943 743 102



Debabarrena

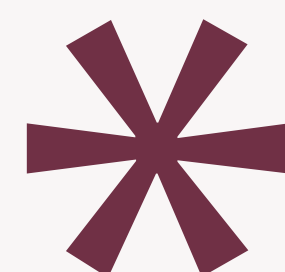
GOURMET

# Restaurante Kanala

Alberto Sánchez



Deba - Itziar



Debabarrena

# Restaurante Kanala

## GOURMET

Alberto Sánchez



### APERITIVO

Snack de mandioca crujiente con tartar de begihandi.



### ENTRANTES

Micuit de foie con manzana y crocante de almendras.



Arroz meloso de cigalas con coral rojo.



### PESCADO

Merluza a baja temperatura con almejas, salsa de txakolí y brotes frescos.



### CARNE

Carne de cordero asado, con reducción de su jugo, crema de boniato y espuma de coliflor.



### POSTRES

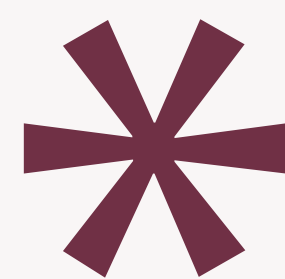
Sopa fría de frutas con helado de hierba luisa.

Hojaldre caramelizado relleno de crema de café, chocolate y naranja.



[www.hotelkanala.com](http://www.hotelkanala.com)

Itziar Industrialdea 2,  
20829 Itziar  
943 199 035



Debabarrena

GOURMET

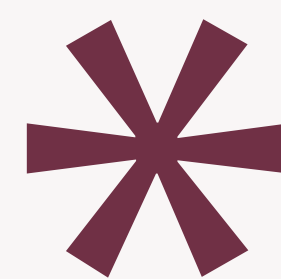
# Restaurante Mendiola

José Manuel Rodríguez



Ermua





Debabarrena

# Restaurante Mendiola

## GOURMET

José Manuel Rodríguez



### APERITIVO

Patata suflada rellena de morcilla de Mallabia con manzana y crema de queso Idiazabal.



### ENTRANTES

Cono crujiente de wakame relleno de tartar de atún con espuma de escabeche cítrico.



Risotto de begihandi con plancton marino.



### PESCADO

Rodaballo asado con su pilpil y verduras asadas de temporada.



### CARNE

Lingote de rabo de Wagyu en su jugo con hongos y crema de patata trufada.



### POSTRES

Helado de mango con tartar de frutas exóticas y sopa especiada de coco.

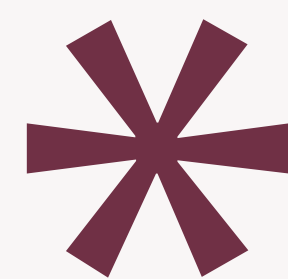


Tarta de queso cremosa con coulis de frutos rojos y helado de frambuesa.



Mendiola Jatetxea

Erdikokale 19,  
48260 Ermua  
943 543 580

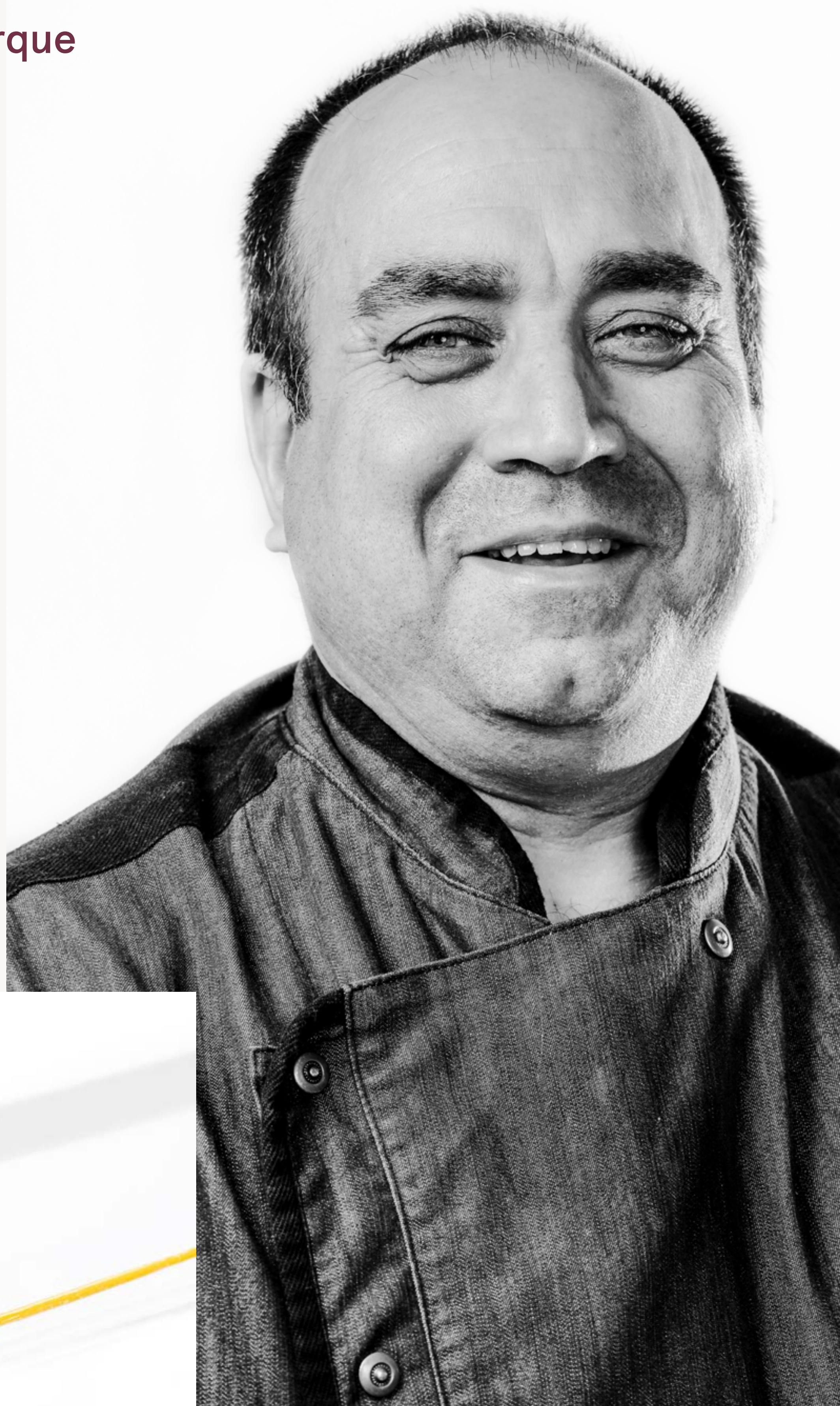


Debabarrena

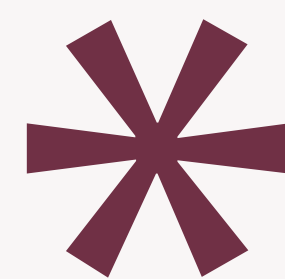
GOURMET

# Restaurante Pikua

Luis Ángel Alburquerque



Mutriku



Debabarrena

# Restaurante Pikua

## GOURMET

Luis Ángel Alburquerque



### APERITIVO

Crujiente de anchoa y queso Goienetxe.



### ENTRANTES

Salteado de hongos envuelto en cigala.



Ravioli transparente de rabo con su reducción.



### PESCADO

Rodaballo a la parrilla con refrito de txakolí.



### CARNE

Solomillo de vaca a la parrilla con guarnición.

### POSTRES

Sorbete de mango.



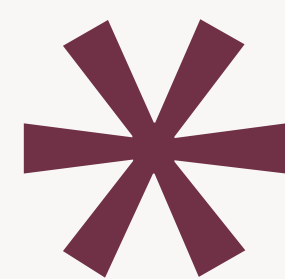
Canutillo de chocolate de Mendaro relleno de mousse de trufa.



[www.pikua.es](http://www.pikua.es)

Laranga auzoa 26,  
20830 Mutriku  
943 603 242





Debabarrena

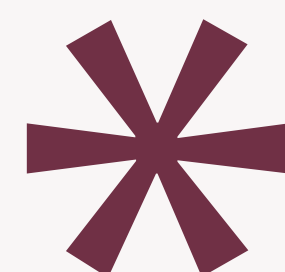
GOURMET

# Piperren Txokoa

Santi Ríos



Mutriku



Debabarrena

GOURMET

# Piperren Txokoa

Santi Ríos



## APERITIVO

Filete de anchoa de nuestra salazón.

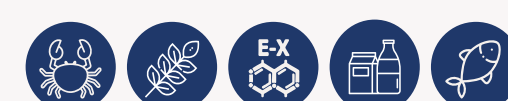


## ENTRANTES

Chipirón de Ondarroa a la plancha sobre cebolla pochada.



Raya guisada con almejas y parmentier de sus patatas.



## PESCADO

Tronquito de merluza a la ondarresa.



## CARNE

Steak tartar de nuestras vacas.



## POSTRES

Tarta de queso con membrillo y almendras.

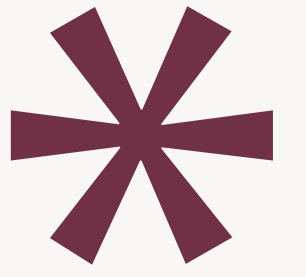


Fresas con sopa de maracuyá.



[www.restaurantepiper.com](http://www.restaurantepiper.com)

Txurruka Plaza 4,  
20830 Mutriku  
943 60 30 53



Debarrena

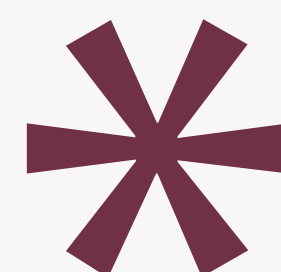
GOURMET

# Restaurante Txurruka

Iurdana Laskurain



Soraluze



Debabarrena

GOURMET

# Restaurante Txurruka

Iurdana Laskurain



## APERITIVO

Bombón de foie.



## ENTRANTES

Ravioli de gamba relleno de hongos con salsa de hinojo.

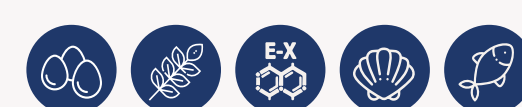


Espárrago de Navarra a la parrilla con ajoblanco, rúcula y flores.



## PESCADO

Lomos de lubina a la plancha con salsa de azafrán y crujiente de chipirón.



## CARNE

Taco de chuleta Eusko Label a la parrilla con pimientos rojos asados en casa.

## POSTRES

Sorbete de mojito.

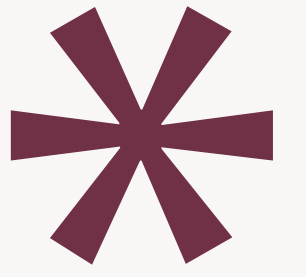


Milhojas con frutas de temporada.



[www.txurruka.eus](http://www.txurruka.eus)

Txurruka auzoa 11,  
20590 Soraluze  
943 751 581



Debabarrena

GOURMET

# Alérgenos

Pescado



Crustaceo



Molusco



Marisco



Huevos



Lácteos



Frutos Secos



Gluten



Chile



Mostaza



Sulfitos



Frutas con hueso



