PINTXOEN GIDA GUÍA DE PINTXOS 2018



jangodot.eus



MARTXOAK 22-25

Parte-hartzaile guztien artean 300 euro zozketatuko dira

Gutxienez zonalde bakoitzeko pintxo bi probatu beharko dira zozketan parte hartzeko, guztira 16 zigilu

Lehiaketako pintxoaren prezioa 1,50 eurotakoa izango da

Ordutegia: Osteguna martxoak 22: 19:00 - 22:00

<u>Ostirala martxoak 23</u>: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00 <u>Larunbata martxoak 24</u>: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00

<u>Igandea martxoak 25</u>: 12:00 - 15:30

Azkonizagaren Lágrimas de Maria ardoarekin hobeto doan pintxoari aipamen berezia

Amstel Oro garagardoarekin hobeto doan pintxoari aipamen berezia

La Tostadora kafea jatorrizko pintxoari aipamen berezia

Dendak Bai animazio gehien duen tabernari aipamen berezia

Entre el jurado popular se sortearán 300 euros

Para tomar parte en el jurado popular deberán probar, al menos, dos pintxos de cada zona, en total 16 sellos

El precio de cada pintxo de concurso será de 1,50 euros

Horario: Jueves 22 de marzo: 19:00 - 22:00

<u>Viernes 23 de marzo</u>: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00 <u>Sábado 24 de marzo</u>: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00

Domingo 25 de marzo: 12:00 - 15:30

Mención especial al pintxo que mejor maride con el vino Lágrimas de Maria de Azkonizaga

Mención especial al pintxo que mejor maride con Amstel Oro

Mención especial al pintxo más original entregado por café La Tostadora

Mención especial al bar más animado entregado por Dendak Bai

1. ZONALDEA



Gojenkale 15

MAITE

ITXASO NUEN MAITE

Salmón ahumado sobre yema de huevo, rúcula y sales marinas





Barrenkale 19

POL POL

BRAVFHFART

Tosta de pan de cereales con hojas de rúcula, láminas de patata salpimentadas, black angus escocés a la brasa, queso curado y salsa fina de hierbas





Goienkale 4

LEKU BERRIAl BÓNDIGA I EKU

Albóndiga de merluza en salsa verde con tinta de chipirón



1. 70NALDEA



TXANTONESA

FUSKAL ORFO

Galleta de morcilla de caserío acompañada de crema de queso Idiazabal v pan artoa



Kalebarria 7

MIKELDI

OIFRDI

Base de pimiento caramelizado con huevo benedictine. crema de patata, acompañado de una brocheta de langostino v bacón



Kanpatorrosteta 1

LES VILLES

CAPRICHO DE NEPTUNO

Tallarines de begi handi y mousse de anchoas sobre gelatina negra de marisco con alioli de calabaza

2. ZONALDEA



Andra Mari 8

ZERO

AIRES DEL CANTÁBRICO

Buñuelos de bacalao, gambas y miel con salsa de piquillo y chipirón, acompañado de chips de patata

SELLO



Zumalakarregi 6

BATZOKI DURANGO

ITSAS I UR

Huevos rotos con crema de ostras al cava. esencia de cantarelus. sucedáneos de caviar v un toque de lima

SELLO



JoseMiel Barandiaran 2

AI AMA

iAI AMA QUE BOMBÓN!

Bombón de morcilla con corazón de queso, envoltura de kikos y almendra sobre una base de manzana

SELLO

10

JoseMiel Barandiaran 6 NAPOZT

BASERRI GOXOA

Hojaldre relleno de migas de morcilla y chistorra con cebolla frita, salsa de piquillo y una bechamel fina

ZIGILUA SELLO



ALEX

SAMUSA VEGETAL

Samusa rellena de espinacas, patata cocida, cúrcuma, comino, cilantro y salsa de yogur especiado con albahaca

ZIGILUA SELLO



3. ZONALDEA

Herriko Gudarien 4-6

LA OFICINA

TXANGURRO A LA OFICINA

> Esponja de pan dorado rellena de txangurro con alioli picante

ZIGILUA SELLO





EL DESPACHO

ITSAS-ALTXORRA

Espuma de patata morada trufada con pulpo ahumado, guacame, crujiente, toque floral y caviar de alga de mar

ZIGILUA



Askatasun Etorbidea 3

CALEDONIA

OII OKI

Rollito de pechuga relleno de jamón, champiñones, bacón y queso con sirope de tomate y pimiento rojo





Askatasun Etorbidea 9

BIDE BALTZ

ALITA CHAN

Alita de pollo deshuesada al curri rellena con verduras



4. ZONALDEA 5. ZONALDEA



Montevideo 6

BOWIE

iQUE TE DEN MORCII I AI

Tartaleta
de morcilla
con puré de col
china, crema de
arroz, salteado de
jamón y bacón con

ZIGILUA SELLO



BEGIAK

PO'BOY

Paletilla de cerdo al horno con salsa Doña y pan de Viena

ZIGILUA SELLO



COLLINS

I UKA BURGER

Hamburguesa con salsa de queso, cebolla caramelizada y virutas de ibérico en pan horneado con toque de curry

> ZIGILUA SELLO



Plateruen Plaza 10

PALENTINO

CHIPIRÓN AL ESTILO DE LA CASA

Chipirón en su tinta con salsa alioli

ZIGILUA SELLO



KÜTTŪN

TRAINERA DE SALMÓN

Tosta de pan con salmón ahumado, manzana verde, queso cremoso trufado y ralladura de lima

ZIGILUA SELLO



.

LUPETZARACALAO

BACALAO PIPERRADA 2.0

Rollito de brandada de bacalao con emulsiones de pimiento verde, rojo y cebolla caramelizada





San Roke 17

TXORIA NUEN MAITE

KABIA®TXO

Nido de morcilla y foie gras con frutos v picantes





GORROTXA

ROLLITO GORROTXA

Crep de iamón relleno de espinacas y gambas con tosta v crema de chipirón





6. ZONALDEA

Juan Mari Altuna 18

TXUKUN

BOMBA DE SABOR

Profiterol relleno de ensalada templada con gulas, aguacate v lima





Ollería 10

BOTAFUMEIRO

TIMBAL SILVESTRE DE RARO DE TORO

> Crema de patata con rabo de toro al vino tinto v frutos del bosque





LANDAKO **TABERNA**

BROTADA DE NUBE

Brandada de bacalao sobre zorongollo con una corona de brotes espolvoreados

ZIGILUA



AMALUR

GII DA GAI FPFR

Brocheta de aceituna, quindillas. espárrago, langostino, huevo de codorniz. salsa alioli, pereiil y perlas de algas roias



Askatasun Etorbidea 44

SIMON

BROCHETA SARMALE AL ESTILO SIMON

Brocheta de hoja de uva rellena de carne. champiñones y arroz acompañada de polenta, nata fresca y pimentón picante



PITXI

HASTA LOS ANDARES

Brocheta de chorizo, lomo, bacón y chistorra aderezada con chimichurri



LA BODEGUILLA

BOCADITO TRIGUERO

Rollito de espárrago triquero al horno con mayonesa y salsa de mostaza y miel



Dantzari 5

GAUARGI

CREP GAUARGI

Crep relleno de verdura v marisco con su salsa secreta



8. ZONALDEA

Goienkale 17

KALE KANTOI

ARFPITA

Tortita de maíz blanca a la plancha rellena de carne quisada con un toque de especias. acompañado de plátano frito

SELLO



Intxaurrondo 2

INTXAURRE KULTUR ELKARTEA

INTXAURRETIK

Bocado de crema de patata con salsa de piquillo, morcilla y yema de huevo



Arriluzea 2

GORA GORA

BOLA-BOLA

Bolas de garbanzo y frijol rebozados en sésamo y salsas de pimiento y queso suave acompañado de una chip de yuca



ZONA 1

- 1. Maite
- 2. Pol Pol
- 3. Leku Berri
- 4. Txantonesa
- 5. Mikeldi
- 6. Les Villes

ZONA 2

- 7. Zero
- 8. Batzoki Durango
- 9. Ai Ama
- 10. Napozt
- 11. Alex

ZONA 3

- 12. La Oficina
- 13. El despacho
- 14. Caledonia
- 15. Bidebaltz

ZONA 4

- 16. Bowie
- 17. Begiak
- 18. Collins
- 19. Palentino
- 20. Küttūn

ZONA 5

- 21. Lupetza
- 22. Txoria Nuen Maite
- 23. Gorrotxa

ZONA 6

- 24. Txukun
- 25. Botafumeiro
- 26. Landako Taberna
- 27. Amalur

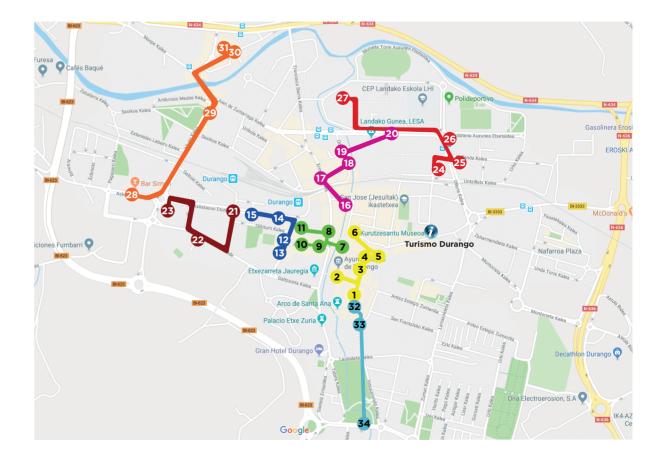
ZONA 7

- 28. Simon
- 29. Pitxi
- 30. La Bodeguilla
- 31. Gauargi

ZONA 8

- 32. Kale kantoi
- 33. Intxaurre Kultur Elkartea
- 34. Gora Gora

JANGO DOT ZALDIBAR MAIATZAK 24-27

























_	41	1.			
0	П	h	P		•
U		•		C.	2

IZENA / NOMBRE	ABIZENAK / APELLIDOS				
TELEFONO ZENBAKIA / TELÉFONO DE CONTACTO					
PINTXORIK ONENA / MEJOR PINTXO					

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le comunicamos que los datos que usted nos facilite quedarán incorporados y serán tratados en los ficheros titularidad de Inmediobai S.L. responsable del fichero JanGo Dot 2018 con el fin de poderle prestar nuestros servicios con respecto a la participación del concurso. Así mismo, se informa de la posibilidad de ejercitar el derecho de acceso, rectificación y cancelación de sus datos personales, o bien revocar los consentimientos aquí otorgados en los términos y en las condiciones prevenidos en la LOPD, mediante escrito dirigido a Inmediobai S.L. con domicillo en la calle San Frantzisko 19 de Durango.