



CERTAMEN DE PINCHOS Y TAPAS MEDIEVALES ERDI AROKO PINTXO LEHIAKETA



DEL 24 AL 26 DE NOVIEMBRE DE 2017

LAGUARDIA (ARABA · ÁLAVA)

2017KO AZAROAK 24TIK 26RA

PINCHO + VINO,
ZURITO O AGUA



PINTXO + ARDOA,
ZURITOA EDO URA

Almazán (Soria)

Hotel Villa de Laguardia

Consuegra (Toledo)

Batzoki de Rioja Alavesa

Estella-Lizarra (Navarra)

Hospedería de Los Parajes

Hondarribia (Gipuzkoa)

Restaurante La Muralla

Laguardia

(Araba · Álava)

Villa Lucía

Espacio Enogastronómico

Olivenza (Badajoz)

Bar Hiruko

Sigüenza (Guadalajara)

Bar El Jubilado





REDESCUBRIENDO UN MUNDO DE SABORES

Los próximos días **25 y 26 de Noviembre de 2017** se podrán degustar en **LAGUARDIA (Álava)**, dentro del **X Certamen de Pinchos y Tapas Medievales**, los pinchos y las tapas finalistas de los Concursos Locales de los Municipios que conforman la Red de Ciudades y Villas Medievales.

En este sentido, participarán un total de 7 establecimientos hosteleros de las localidades pertenecientes a la Red: Almazán, Consuegra, Estella-Lizarra, Hondarribia, Laguardia, Olivenza, y Sigüenza, cuyas creaciones se podrán probar en los establecimientos hosteleros de acogida de Laguardia, **desde las 12:30 hasta las 15:30 horas.**

Lo mejor de la gastronomía de barra en un bocado a través de los sentidos del medievo. **Te esperamos.**

.....

ZAPOREEN MUNDU LILURAGARRIAN MURGILTZEN

2017ko azaroaren 25 eta 26an LAGUARDIAN Erdi Aroko X. Lehiaketa izango da, eta bertan Erdi Aroko Hiri eta Hiribilduen Sarea osatzen duten udalerrierako txapelketerako pintxo finalistak dastatu ahal izango dira.

Finalean 7 establezimenduk hartuko dute parte, hain zuzen ere Almazan, Consuegra, Estella-Lizarra, Hondarribia, Laguardia, Olivenza eta Sigüenza Udalerrietakoek. Sormenlanak Laguardiako establezimenduetan **12:30etatik 15:30era arte** dastatu ahal izango dira.

Zalantzarik gabe, herri bozketaren eta aditu gastronomikoen bozketaren bidez aukeratutako pintxorik onenak izango dira, eta dastamenaren bidez Erdi Aroan murgilaraziko gaituzte.



ALMAZÁN SORIA

Villa amurallada del alto Duero.

Duero Goieneko hiribildu harresiduna.

Almazán surgió en el siglo XII sobre una colina dominando el paso del río Duero, formada por la unión de diez barrios con sus parroquias románicas. Como ciudad de frontera levantó un potente cerco amurallado, conserva tres puertas y dos postigos.

Almazán XII. mendean sortu zen, Duero ibaiaren ondoko muino baten gainean; hamar auzo elkartzuz osatu zen, bakoitzak bere parroquia erromanikoa zuela. Muga ondoko herria denez harresiduna da, eta hiru ate eta bi ataka ditu.

“CAPAS MEDIEVALES”

Setas, coliflor, aceitunas, alcaparras, huevo, nata, pepinillo, cebolleta y pan.

Cocinero y establecimiento:

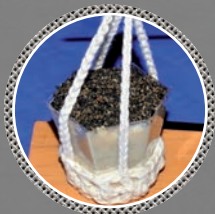
Cristina Mateo
(Hotel-Restaurante Antonio)

“CAPAS MEDIEVALES”

Perretxikoak, azalorea, olibak, kaparrak, arrautza, esne-gaina, ozpinetako luzokerra, tipuleta eta ogia.

Sukaldaria eta establezimendua:

Cristina Mateo
(Hotel-Restaurante Antonio)



A DEGUSTAR EN:

Hotel Villa de Laguardia



NON DASTATU:

Hotel Villa de Laguardia



CONSUEGRA **TOLEDO**

Sé parte de nuestra historia.

Consuegra propone al viajero experiencias únicas. Las visitas teatralizadas a su Castillo, redescubrir antiguos oficios artesanos y sumergirse en la gastronomía.

“CONSUEGRA LITTLE CITY”

Ave en escabeche cítrico con sombrero de ajo negro, tierra de boletus y centeno, Crema de puerros violeta y Crujiente de wasabi.

Cocinero y establecimiento:

Javier Sánchez Ruz
(Restaurante Taperia Gaudy)

Izan zaitetz gure historiaren zati.

Consuegrak bidaiariari esperientzia paregabeak eskaintzen dizkio. Ikustaldi antzestuak bertako Gaztelura, garai bateko eskulangintza ogibideak ezagutzea eta bertako sukaldaritzan murgiltzea.

“CONSUEGRA LITTLE CITY”

Hegaztia eskabetxe zitrikoan baratxuri beltzaren kaperaz, boletus-lurra eta zekalea, porru-krema morea eta wasabi karraskatsua.

Sukaldaria eta establezimendua:

Javier Sánchez Ruz
(Restaurante Taperia Gaudy)



A DEGUSTAR EN:

Batzoki de Rioja Alavesa



NON DASTATU:

Batzoki de Rioja Alavesa

ESTELLA LIZARRA

NAVARRA

Esencia de Navarra.

Nafarroako muina.

Estella-Lizarra es una propuesta para disfrutar de lo mejor de Navarra. Para sentir su historia, compartir sus costumbres, degustar su gastronomía, conocer sus paisajes y disfrutar de la compañía de sus gentes.

Estella-Lizarran Nafarroako onena duzu eskura. Bertako historia sentitu, ohiturak partekatu, gastronomia dastatu, paisaia ezagutu, eta herritarrekin gozatu ahal izango duzu.

“ES TIEMPO DE BARBACOAS”

Sardina, aceite, romero, cebolla, ajo, puerro, pimienta negra, zanahoria, laurel, tinta de chipirón, vinagre, vino blanco y bonito.

Cocinero y establecimiento:

Jorge Ruiz Luzuriaga
(Restaurante - Bar Florida)

“ES TIEMPO DE BARBACOAS”

Sardina, olio, erromeroa, tipula, baratxuria, porrua, piperbeltz beltza, azenarioa, erramua, txipiroi-tinta, ozpina, ardo zuria eta hegaluzea.

Sukaldaria eta establezimendua:

Jorge Ruiz Luzuriaga
(Restaurante - Bar Florida)



A DEGUSTAR EN:

Hospedería de Los Parajes



NON DASTATU:

Hospedería de Los Parajes



PINCHO + VINO,
ZURITO O AGUA



PINTXO + ARDOA,
ZURITOA EDO URA



- 1 **Hospedería de Los Parajes**
Estella-Lizarra (Navarra)
- 2 **Restaurante La Muralla**
Hondarribia (Gipuzkoa)
- 3 **Batzoki de Rioja Alavesa**
Consuegra (Toledo)
- 4 **Bar Hiruko**
Olivenza (Badajoz)
- 5 **Bar El Jubilado**
Sigüenza (Guadalajara)
- 6 **Hotel Villa de Laguardia**
Almazán (Soria)
- 7 **Villa Lucía Espacio
Enogastronómico**
Laguardia (Araba · Álava)





Paseo de Las Cruces

Calle Las Huertas

Paseo de Santa María

Iglesia de Santa María de Los Reyes

A-124

2

3

Calle Santa María

Paseo Sancho Abarca

1

4

Calle Mayor

5

Camino de La Balsa

Paseo de Los Sietes

Iglesia de San Juan Bautista

A-124

A-4207



Laguardia (A-124)

A-3210

A-3210

Cementerio Zeharkalea



HONDARRIBIA GIPUZKOA

Ciudad amurallada, te espera.

Hiri harresiduna zure zain.

Hondarribia, en la desembocadura del Río Bidasoa, cuenta con un importante patrimonio cultural y artístico, herencia de una rica historia. Sus murallas le confieren una especial fisionomía, evocando un pasado épico.

Hondarribia Bidasoa ibaiaren bokalean dago, eta kultur eta arte ondare ikusgarria du, bere historiaren ondorioz. Euskal Herriko gotorleku bakanetakoa da. Bere harresiak direlaeta fisionomia berezia du.

"HEGALUZE".

Bonito, panceta, habas, aceitunas, fresa, tomillo limonero, romero y flores.

"HEGALUZE".

Hegaluzea, hirugiharra, babak, olibak, marrubiak, limoi-ezkaia, erromeroa eta loreak.

Cocinero y establecimiento:

Gorka Souto y Martin Merino.
(Sardara)

Sukaldaria eta establezimendua:

Gorka Souto y Martin Merino.
(Sardara)



A DEGUSTAR EN:

Restaurante La Muralla



NON DASTATU:

Restaurante La Muralla



LAGUARDIA

ARABA · ÁLAVA

Un tesoro bien guardado.

Ondo zaindutako altxorra.

Laguardia, villa medieval situada en la Rioja Alavesa fue fundada en el s. X como "la Guarda de Navarra". Sus murallas y trazado medieval encierran una gran riqueza en iglesias, casas señoriales y calados o bodegas.

Laguardia Arabako Errioxan kokatutako erdi aroko hiribildua da; X. mendean sortu zen, "Nafarroako Zaingari" gisa. Bere harresiak eta erdiaroko trazatua direla eta, eliza, jauretxe eta upategiak oso ederrak dira.

"FINANCIER DE AHUMADOS Y FOIE"

Pescado ahumado, micuit de foie fresco y espuma cítrica del mar.

Cocinero y establecimiento:
Juan Antonio Gómez Antuñano
(Villa Lucía Espacio Gastronómico)

"FINANCIER DE AHUMADOS Y FOIE"

Arrain ketua, foie freskoaren mikuita eta itsas apar zitrikoa.

Sukaldaria eta establezimendua:
Juan Antonio Gómez Antuñano
(Villa Lucía Espacio Gastronómico)



A DEGUSTAR EN:
Villa Lucía Espacio
Enogastronómico



NON DASTATU:
Villa Lucía Espacio
Enogastronómico

OLIVENZA BADAJOZ

Ciudad abierta a dos culturas.

Olivenza, fundada por los templarios en el siglo XIII, pasó a formar parte del reino de Portugal en 1297, siendo este territorio el último en incorporarse a España ya en 1801.

“ROLLITO DE SOLOMILLO DE CERDO CON PURÉ DE BOLETUS Y HARINA DE GARBANZOS.”

Pasta de Brich, Harina de garbanzo, Solomillo de cerdo, Jamón serrano, Leche, Aceite Boletus, Hierbabuena, Aceituna negra, Cebolla.

Cocinero y establecimiento:

Antonio Larios
(Cafetería Restaurante La Marina)

Bi kulturetara zalbaldua den Hiria.

Olivenza hiria tenplarioek sortu zuten XIII. mendean; 1297an Portugaleko erresuman sartu zen, eta 1801 urtean berriz itzuli zen Espainiako Erresumara: horixe izan zen Espainian sartu zen azken lurraldea.

“ROLLITO DE SOLOMILLO DE CERDO CON PURÉ DE BOLETUS Y HARINA DE GARBANZOS.”

Brich pasta, txitxirioen irina, txerriaren azpizuna, urdaiazpiko ondua, esnea, Boletus Olioia, mendafina, olio beltza, tipula.

Sukaldaria eta establezimendua:

Antonio Larios
(Cafetería Restaurante La Marina)



A DEGUSTAR EN:

Bar Hiruko



NON DASTATU:

Bar Hiruko



SIGÜENZA GUADALAJARA

Respira la Historia.

Sigüenza es una ciudad medieval y milenaria, sus piedras hablan de historia, de leyenda y tradiciones. Rodeada de bellos paisajes naturales, posee una rica gastronomía basada en productos de la zona y una variada artesanía de tradición familiar.

“CORTE DE CARRILLERA IBÉRICA CON BOLETUS Y FOIE”

Carrillera de cerdo, sal, pimienta, aceite de oliva virgen extra, mantequilla, ajo, tomillo, Pedro Ximénez, puerro, miel de Sigüenza, boletus, foie de Abejar (Soria), gelatina neutra, agar y pan.

Cocinero y establecimiento:

Fernando Canfrán Rello
(Restaurante Atrio)

Historia arnasten da.

Erdi Aroko Hiria, mila urte baino gehiago ditu. Bertako harriei historia, kondairak eta tradizioak darizkie. Inguruan paraje natural eder eta harritsuak ditu; oso gastronomía aberatsa du, bertako produktuetan oinarritua, eta familatik datorkion artisau tradizioa antzematen zaio.

“CORTE DE CARRILLERA IBÉRICA CON BOLETUS Y FOIE”

Txerriaren masaila, gatza, piperbeltza, Oliba-olio birjin estra, gurina, baratxuria, ezkaia, Pedro Ximenez, porrua, Sigüenzako ezti, boletus, Abejarreko foiea (Soria), gelatina neutroa, agarra eta ogia.

Sukaldaria eta establezimendua:

Fernando Canfrán Rello
(Restaurante Atrio)



A DEGUSTAR EN:

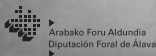
Bar El Jubilado



NON DASTATU:

Bar El Jubilado

BABESLEAK · PATROCINAN:



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

KOLABORATZAILEAK · COLABORAN:



pepita uva
vino, artesanía y rutas

OFICINA DE TURISMO DE LAGUARDIA
LAGUARDIAKO TURISMO BULEGOA

Calle Mayor Kalea, 52 (Casa Garcetas Etxea)
01300 Laguardia (Araba · Álava)

+34 945 600 845
turismo@laguardia-alava.com

