

ZERBITZARIAK / TE SERVIMOS

LEIRE MIRI
TELMO PABLITO

SUKALDARIAK / TE COCINAMOS

EDORTA BITTOR
IKER SERGIO
ÁLEX JOSU

Goseak jota mendiako bidean,
orduak eta orduak bertan zain... pagadian.

Pobreziak bultzatuta ibaiko zidorrean,
egunak eta egunak izkutaturik... era uhertzetan.

Eskopeta, kainabera, perretxikoak sartzeko saskia,
aizkora edota eskuak, dena baliogarria...
gosea kendu beharrean.

Kodes mendizerra lekuko haiz ixilean.

*(La Sierra de Codés ha sido
su testigo durante años.
Escondidos en el hayedo,
a la orilla del río, empujados
por el hambre...
ahí han estado.*

*Junto a ellos una escopeta,
una caña, una cesta...)*

Jesús Prieto Mendaza
'El Furtivismo en la
Montaña Alavesa'. Ohitura.



GURE EKOIZLEAK / NUESTRXS PRODUCTORXS

Harinas Ibarondo (Kanpezu):
Barra Sobau + Harina + Pan rallado

Mendialdeko Ogia (Ekologikoa / Natxo & Ana / Maeztu):
Barra Soila + Trigo Rojo de Sabando + Trigo Soissons integral
+ Maiz Txakinarto

Luis Parra (Ekologikoa / Maeztu):
Huevos + Huerta + Patatas

Artepan (Txema / Gazteiz):
Pan Hamburguesa + Pan Kras-Kras

Centro de Caza Biurrun (Juan, Patxi & Arantxa / Murieta):
Jabali + Corzo + Ciervo

Carnicería Hnos. Martínez ("Los Tunillos" / Kanpezu):
Cordero + Txuletas

Harana Gaztak (Josu San Vicente / San Vicente de Arana):
Idiazabal natural + Idiazabal ahumado

Quesos Remiro Gaztak (Ricardo & Cristina / Eulate):
Idiazabal natural + Idiazabal ahumado + Crema de queso

Eguralde Gaztak (Olatz Eguregi / Arluzea):
Idiazabal natural + Idiazabal ahumado + Crema de queso

Maskarada (Joxe Inaxio / Lekunberri):
Paleta Euskaltzerri

Pescadería Martina (Lizarra):
Merluza

Pirinea (Yesa):
Trutxa gordia

Trutxas de Leitza (Eduardo / Leitza):
Trutxitas

Giraldo (Gasteiz):
Bakalao

David Uriarte (Kanpezu):
Alubia blanca + Garbanzo

Garris (Genevilla):
Alubia pinta

Adolfo (Ekologikoa / Heredia):
Lentejas

Patatas La Torca (Genevilla):
Patata agria

Luis Calleja (Aguilar de Codes):
Sal

Frutas Baquedano (Ángel / Venta ambulante):
Frutas + Verduras

Frutería Romero (Amaia / Lizarra):
Verdura de Tierra Estella

Javier de Acha (Nazar):
Espárragos

Bartolo (Lizarra):
Pimientos del Pítillo

Miel de Orbiso (Ivan & Goiko / Orbiso):
Miel + Polen

Harriaran (Sergio / Apellaniz):
Miel + Panal

Aceitunas Santa Cruz (Julio & Ismael / Lizarra):
Aceitunas + Piparras

Helixcar (Carlos / Quel):
Caracoles

Erroiz (Mikel & Dunia / Lantziego):
Oliba Olio Birjina Estra

Lumagorri (Ana / Kanpezu) + (Iñigo / Kanpezu) + (Natxo / Antoñana):
Pollo Lumagorri

Obrador Grate (Fernando & Angelines / Viana):
Helados artesanales

Jose Mari (Biloria):
Carbón artesano de encina

EDATEKO! / PA BEBER!

JATEKO! PA COMER!

ARDOAK / VINOS



*CONSULTA NUESTRA CARTA!

PAL MEDIO!

Tablika de curados & Fiambres kaseros — 19€

Pastrami Jabali - Jamón Jabali - Txorizo Corzo -
Saltxitxón Ciervo - Petxuga Paloma

Tablika de Paleta curada de Euskaltzerri — 19€

con pan tostadiko y crema de tomate asau

Paté de Montaña — 15€

con pan tostadiko, crema de poma & hierbajos aliñaus

Tabla de Quesos crudos — 19€

con nispero de la Montaña & panal
(Eulate, Harana, Arluzea & Aralar)

Tar-Tar de Trutxa gordia — 16€

con berrubiote y encurtidos

Cogollos a la brasa aliñados — 16€

con avellanas y patata rota

Trutxitas fritas — 18€

con mayonesa de jamón

Menestra de la Huerta del Ega — 19€

con jugo de cordero y huevicos fluidos

Alitas de Lumagorri — 15€

marinadas y fritikas con miel avinagrada

Pan tostau con Jabalí — 19€

asado, ahumado y desmenuzadiko con hierbajos
& salsa barbakoia kasera

Tacos de Merluza rebozada — 17€

con mayonesa de perejil y pikillos asaus

Lata kasera de paloma — 19€

BRASA! BRASA!

Txorizo fresko de Jabalí — 10€

con espuma de manzana

**Costilla de Jabalí
deshuesada y ahumada** — 17€

con hierbajos aliñados

Hamburguesa de Jabalí — 9,5€

con cebolla morada, berros,
mayonesa de ajo asau y patatikas

Txuletikas de Letxal — 21€

Txuletón de Vaca vieja — 35€

EDARIAK / BEBIDAS

Agua Km 0 / Mendialdeko Ura 2€
Agua local microfiltrada

Marianito The Beltz 1,60€
by A Fuego Negro

Refrescos 2,20€

**Kaña de bodega
Estrella Galicia** 2,20€ — 3,80€
Natural fermentada

**Kaña Tostada
Estrella Galicia** 2,40€ — 4,70€
Natural fermentada

**Birras Craft
by Saltus Brewing Koop.**
Kloratipa 4,50€
Hop Ta Ke 4,50€
**Consultar novedades & precios*

Kubata 6,50€

Kubata Berezi 10€
Consulta nuestras marcas premium

CAZUE- LIKAS de toa la vida!

Caracoles guisaus y ahumaus — 16€

Patorrillo de Cordero — 18€

Bakalao Ajoarriero — 16€
con cangrejos

Paloma guisada — 18€

EXTRAS!

Pan ecológico artesano — 3€
(Mendialdeko Ogia)

Patatikas fritas — 3€

Patata rota — 3€

Pikillos confitaus & asaus — 7€

Letxuga aliñada con cebolleta — 3,50€

Bote salsa kasera guindillón + berrubiote — 4€

POS- TXES

Tarta de Queso kasera — 6,5€

con dulce de saúco


Meloso de txokolate — 7€


con helado artesano de mantekau


Bizkotxo cremoso de Manzana — 7€ (10 min.)


con helado de su mosto

SINBOLOGIA / SIMBOLOGÍA / SYMBOLOGY


 errekek / ríos / rivers


 ibilbidea oinez / rutas a pie / walking routes


 lakuak / lagos / lakes


 mendiak / montañas / mountains


 bizikleta ibilbidea / rutas en bici / bike routes


 lur gaziak / salinas / salines

 txondorrek / carboneras / charcoal

 oliba olio / aceite de oliva / olive oil

 upategiak / bodegas / wine cellars

 gaztandegiak / queserías / cheese makers

 info turismo / tourist information point

