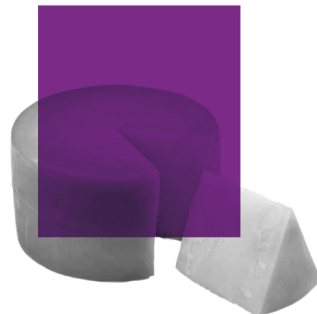
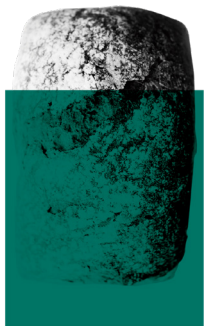


XVI. ARABAKO LAUTADA JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

2025 azaroaren 3tik eta 16ra

XVI LLANADA ALAVESA JORNADAS GASTRONÓMICAS

Del 3 al 16 de noviembre 2025



ARABAKO
LAUTADA
ZURE ALDE BASATIA
AGERIKO EGIN

LLANADA
ALAVESA
DESCUBRE TU
LADO SALVAJE



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

araba álava
foru aldundia diputación foral



XVI. JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

XVI JORNADAS GASTRONÓMICAS

Azaroak Arabako Lautadaren zaporea dauka! Jardunaldi Gastronomikoen edizio berria ate joka dugu, tokiko produkturik onenez gozatzeko sukaldaritz-bidaia aparta.

Ezagut ezazu kalitateko eta 0 KM-ko produktuen kontsumoa (hala nola patatena, ogiarena, gaztarena, onddoena eta ehizakiarena) sustatzen duen eskualde hau. Aurten, gainera, moxal-haragiak protagonismo berezia edukiko du I. Pintxo Lehiaketan, LAUTADA BIZIRIK/ACCISA –Arabako Lautadako merkataritzaren,

¡Noviembre sabe a Llanada Alavesa! Vuelve una nueva edición de las Jornadas Gastronómicas, un viaje culinario para disfrutar de los mejores productos locales.

Conoce una comarca en la que se impulsa el consumo de productos km 0 de calidad como las patatas, el pan, el queso, los hongos o la caza. Además, la carne de potro tendrá especial protagonismo este año en el I Concurso de Pintxos, gracias a la colaboración con LAUTADA BIZIRIK/ACCISA, Asociación de comercio, hostelería y resto de servicios de la Llanada Alavesa.

ostalaritzaren eta gainerako zerbitzuen elkartarekin abiatutako lankidetzari esker.

Sukaldari profesionalak askotariko proposamen gastronomikoeekin izango dituzu zain, lapiko artean zer ondo moldatzen diren ikus dezazun. Haien gutiziak dastatzeaz gainera, kultura- eta natura-jarduerak egin ahalko dituzu, baita jarduera gastronomikoez gozatu ere, esperientzia bete-betea izan dadin zurea.

Azaro honetan, jar iezaezu zaporea zure planei Arabako Lautadako Jardunaldi Gastronomikoeekin.

Las y los profesionales del sector de la restauración te esperan con una variedad de propuestas gastronómicas con las que descubrir su buen hacer en los fogones. Además de saborear sus elaboraciones, podrás disfrutar de actividades culturales, de naturaleza y gastronómicas que harán de tu visita una experiencia completa.

Este noviembre, pon sabor a tus planes con las Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa.

Laguntzaileak dira:

Colaboran:

Egibide-Mendizorrotza oztalaritza eskola

Azaroan zehar, Egibide-Mendizorrotzako Ostalaritza-Eskolak Jardunaldi Gastronomikoetako produktu nagusiak oso nabarmenak izango diren bi elaborazio izango ditu menuan.

- Moussaka moxal-haragiarekin

- Mila lore ezti Idiazabal gazta krematsuarekin eta testurekin (Lautadako eztiarekin eta gaztarekin).



Escuela de Hostelería
Ostalaritza Eskola

Egibide
Mendizorrotza

Escuela de hostelería Egibide-Mendizorrotza

Durante el mes de noviembre, la Escuela de Hostelería Egibide-Mendizorrotza contará en su menú con dos elaboraciones en las que los productos estrella de las Jornadas Gastronómicas estarán muy presentes.

- Moussaka con carne de potro

- Milflores con cremoso de queso Idiazabal y texturas (con miel y queso de la Llanada).

☎ 945 010 140

17,30€

Gamarrako sukaldaritz-eskola

Gamarrako Sukaldaritza Eskolako taldeak Arabako Lautadako Jardunaldi Gastronomikoetarako sortu duen postrearekin gozatuko duzu bazkaria.

Escuela de cocina de Gamarra

Endulza tu comida con el **postre** creado por el equipo de la Escuela de Cocina de Gamarra para las **Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa**.

Azaroak 4, 5, 11 y 12 de noviembre

Arabako Lautadaren Idiazabal gazta-tarta epela, sagar errearekin eta sagardoarekin egindako izozkia lagun

Tarta templada de queso Idiazabal con helado de manzana asada y sidra de la Llanada Alavesa

☎ 945 258 025

g
gamarra
sukaldaritz eskola



8 de noviembre

Azaroak 8

Larunbata 8

11:00 - 12.30
Alegría-Dulantzi

Espacio Erausqyn Gunea

Sagar-loreak

Arabako Lautadako sagarraren zaporeaz gozatzeko modu bat, familia osorako lantegi batean. Sagarraz betetako hostorearekin loreak sortzen ikasiko dute txikienek, bizipen gozo eta sortzaile batean. Animatu parte hartzera eta oroitzapen gozo-goza sortzera!



Flores de manzana

Una manera de disfrutar del sabor de la manzana de la Llanada Alavesa en un taller para toda la familia. Las y los más txikis aprenderán a crear flores de hojaldre rellenas de manzana, en una experiencia dulce, y creativa. ¡Animaos a participar y a crear dulces recuerdos!



Izena emateko | Inscripción (online/tel.)
www.arabakolautada.eus
945 218 178



Publiko familiarra | Público familiar



Helduentzat | Para público adulto

Sábado 8

12.30 - 14.00
Araia

Atxa Taberna

Etxeko zaporeak

Arabako Lautadak zapore berriak esploratzera gonbidatzen zaitu dastaketa honetan. Probatu Idiazabal JDko artisau-gaztak, eta uztar itzazu Arabako Errioxakon ardoen aromekin. Lasai-lasai gozatzeko, partekatzeko eta gogoratzeko esperientzia izango da. Zatoz topa egitera!



Sabores de casa

La Llanada Alavesa te invita a explorar nuevos sabores en esta cata. Degusta quesos artesanos DO Idiazabal y acompáñalos con los aromas de una variada selección de vinos de Rioja Alavesa. Una experiencia para disfrutar con calma, compartir y recordar. ¡Anímate a brindar!





Izena emateko | Inscripción (online/tel.)
www.arabakolautada.eus
945 218 178



Publiko familiarra | Público familiar



Helduentzat | Para público adulto

Igandea 9

11:30 - 13.30
Asparrena



Gaztaren Interpretazio-Zentroa | Centro de Interpretación del Queso

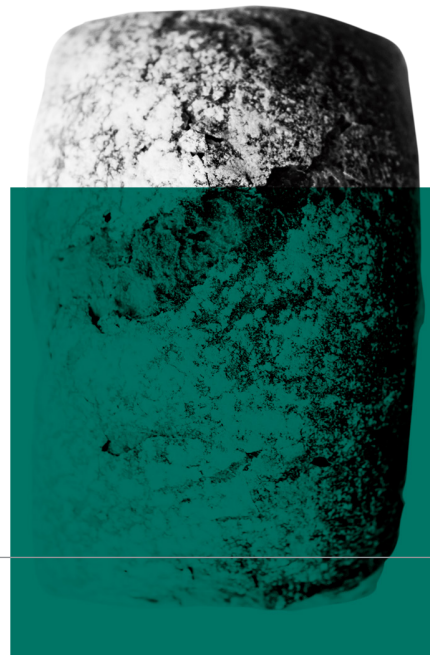
Gazta zaporedun magia

Saio berezi honetan, Olanoko eraldaketarako nekazaritza-elkartearen (SAT) gaztandegian, Asier Kidam magoak ilusioarekin nahastuko ditu zaporeak. Etorri ikuskizunaz goatzera eta, bukaerako magia-ukitu gisa, bertako gaztez goatzera!



Magia que sabe a queso

Los sabores se mezclan con la ilusión en esta sesión especial con el ilusionista Asier Kidam en la quesería SAT (Sociedad Agraria de Transformación) Olano. ¡Venid a disfrutar del espectáculo y a poner el toque final con una degustación de sus quesos!



9 de noviembre

Azaroak 9

Domingo 9

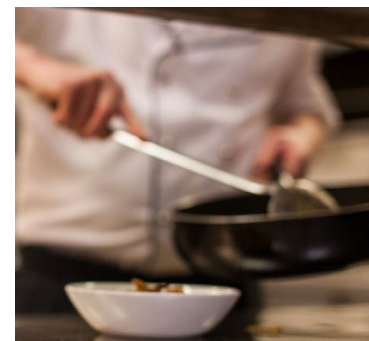
17.00 - 19.00
Salvatierra-Agurain



Iguaran Gastronomía-elkartea | Iguaran Sociedad Gastronómica

Sukaldaritza zuzenean: deskubritu moxal-haragia

Showcooking honetan, moxal-haragia prestatzeko hainbat teknika ikasiko dituzu sukaldari profesionalen eskutik. Erakustaldiaren ondoren, egindako errezetak dastatzeko aukera izango duzu, bertatik bertara ezagut dezazun Arabako Lautadak berezkoa duen produktu hau.



Cocina en directo: descubre la carne de potro

Un showcooking en el que, de la mano de profesionales de la cocina, aprenderás distintas formas de preparar la carne de potro. Tras la demostración, se degustarán las elaboraciones que te permitirán conocer de cerca este producto característico de la Llanada Alavesa.



Arabako Lautadako Jardunaldi Gastronomikoen I. Pintxo Lehiaketa I Concurso de Pintxos de las Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa

Eman
botoa
hemen
Vota aquí



Aurten, hitzordu bat daukazu zaporearekin eta sormenarekin: Arabako Jardunaldi Gastronomikoen I. Pintxo Lehiaketa iritsi da! Moxal-haragia izango da norgehiagokan protagonista, eta establezimenduek LAUTADA BIZIRIK/ACCISArekin abiatu den lankidetzaren bidez jasoko dute haragia.

Gainera, epaimahaikidea izango zara: azaroaren 7an eta 8an, 19:00etatik aurrera, lehiaketarako propio sortutako proposamenekin zain izango dituzu

Este año tienes una cita con el sabor y la creatividad. Llega el I Concurso de Pintxos de las Jornadas Gastronómicas de la Llanada Alavesa, con la carne de potro como protagonista. Gracias a la colaboración de LAUTADA BIZIRIK/ACCISA que facilita el producto a los establecimientos participantes.

Tú serás parte del jurado: el 7 y 8 de noviembre, desde las 19:00 h, los bares y restaurantes de la comarca te esperan con sus propuestas creadas especialmente para el concurso.

3€

pintxo + zuritxo edo ura
edo ardo gaztea
pintxo + zurito o agua
o vino joven

eskualdeko tabernak eta jatetxeak.

Dasta itzazu, eta eman botoa online zure pintxo gustukoenaren alde. Parte hartzeagatik bakarrik, bisita gidatuen bonu baten zozketara sartuko zara, non eskualdeko hiru baliabide turistikoren artean hautatu beharko baita. Establezimendu garaileak talentua aitortuko dion trofeoa jasoko du.

Ez galdu lehenengo edizio hau, eta goza ezazu Arabako Lautadaren zaporeaz!

Degusta y vota online por tu pintxo favorito. Solo por participar entrarás en el sorteo de un bono de visitas guiadas a elegir entre tres recursos turísticos de la comarca. El establecimiento ganador, se llevará un trofeo que reconocerá su talento.

¡No te pierdas esta primera edición y disfruta del sabor de la comarca de la Llanada Alavesa!

ardo ondu
vino de crianza

3,5€

LA BENTA PIZZERIA

Moxal-haragiko biftekiak jogurt- eta menda-saltsarekin | Bifteki de carne de potro con salsa de yogurt y menta

Venta del Patio Auzoa I.
Mendixur/Mendijur
01206 Barrundia
Teléfono - 623 767 616

RESTAURANTE UMANDI JATETXEA

Moxal-tututxoa, Idiazabal salsa-puntuekin | Canutillo de potro con puntos de salsa Idiazabal

Andoni Urrestarazu 4. Araia
01250 Asparrena
Teléfono - 945 314 615

BENE TABERNA

Moxal-haragiko liburua barazkitxoekin | Librito de carne de potro con verduras

Goikoetxe kalea, 1. Araia
01250 Asparrena
Teléfono - 945 314 772

CASINO ARAIA

Hanburgesa txikia: moxal-haragia, Idiazabal gazta, tomate-saltsa, pipermin frijitua eta tomate-marmelada, Ilarduiakoak guztiak | Mini hamburguesa: carne de potro, queso Idiazabal, salsa de tomate, piparra frita y mermelada de tomate, todos productos de Ilarduya

Calle Presalde, 2. Araia
01250 Asparrena
Teléfono - 696 503 475

BAR URBASA TABERNA

Hanburgesatxoa txip pataten eta Idiazabal saltsaren oinarriarekin | Hamburguesita sobre cama de chips y salsa Idiazabal

Sagarmin kalea, 2. Salvatierra/Agurain
01200 Salvatierra/Agurain
Teléfono - 945 300 424

RESTAURANTE ZERUA JATETXEA

Moxal-broxeta | Brocheta de carne de potro

Fueros kalea, 2. Salvatierra/Agurain
01200 Salvatierra/Agurain
Teléfono - 945 312 716

Gainera, gozatu Jardunaldi Gastronomikoen menu honetaz hemen:

Disfruta, además, de este menú de las Jornadas Gastronómicas en:



Paisai-edertasun handiko leku batean kokatua, Marutegi Jatetxea 300 urtetik gorako baserri barroko batean dago.. Tokiko produktu onenak erabiltzen dituzte sukaldean, plater bikainak eta jardunaldi hauetarako prestatu duten menua eskaintzeko.

Localizado en un entorno de gran belleza paisajística, el restaurante Marutegi, se encuentra ubicado en un caserío de barroco de más de 300 años de historia. Por sus fogones pasan los mejores productos locales para convertirse en excelentes platos o en el menú que han preparado para estas jornadas.

43€

CASERÍO MARUTEGI JATETXEA

Kortesiazkro kreketa | Croqueta de cortesía

Buztanaz betetako ravioliak, Porto saltsarekin | Ravioli relleno de rabo sobre salsa de oporto

Onddoak plantxan baserriko arrautzaren gorringoarekin | Hongos a la plancha con gorringo de huevo de caserío

•

Durrumako usakumea, amamaren erara | Pichón de Durruma al estilo de la amama

•

Postrea | Postre

Arabako Errioxako ardoarekin egindako sorbetea, kremaz betetako tutua lagun | Sorbete de Rioja Alavesa con canutillo relleno de crema

Kafea eta txupittoa | Café y chupito

•

Edariak | Bebidas

Ogia, ura, Arabako Errioxako urteko ardoa (zuria edo beltza) edo sagardoa | Pan, agua, vino Rioja Alavesa de año (blanco o tinto) o sidra

15€

HAURRENTZAKO
MENUA
MENÚ INFANTIL



Etxeko kreketak | Croquetas caseras

Oilasko-bularkia patata frijituekin | Pechuga de pollo y patatas fritas

Edaria eta izozkia | Bebida y helado

Caserío Marutegi. Araia
01250 Asparrena
Teléfono - 945 314 558

LA BENTA PIZZERIA

CASERÍO MARUTEGI JATETXEA

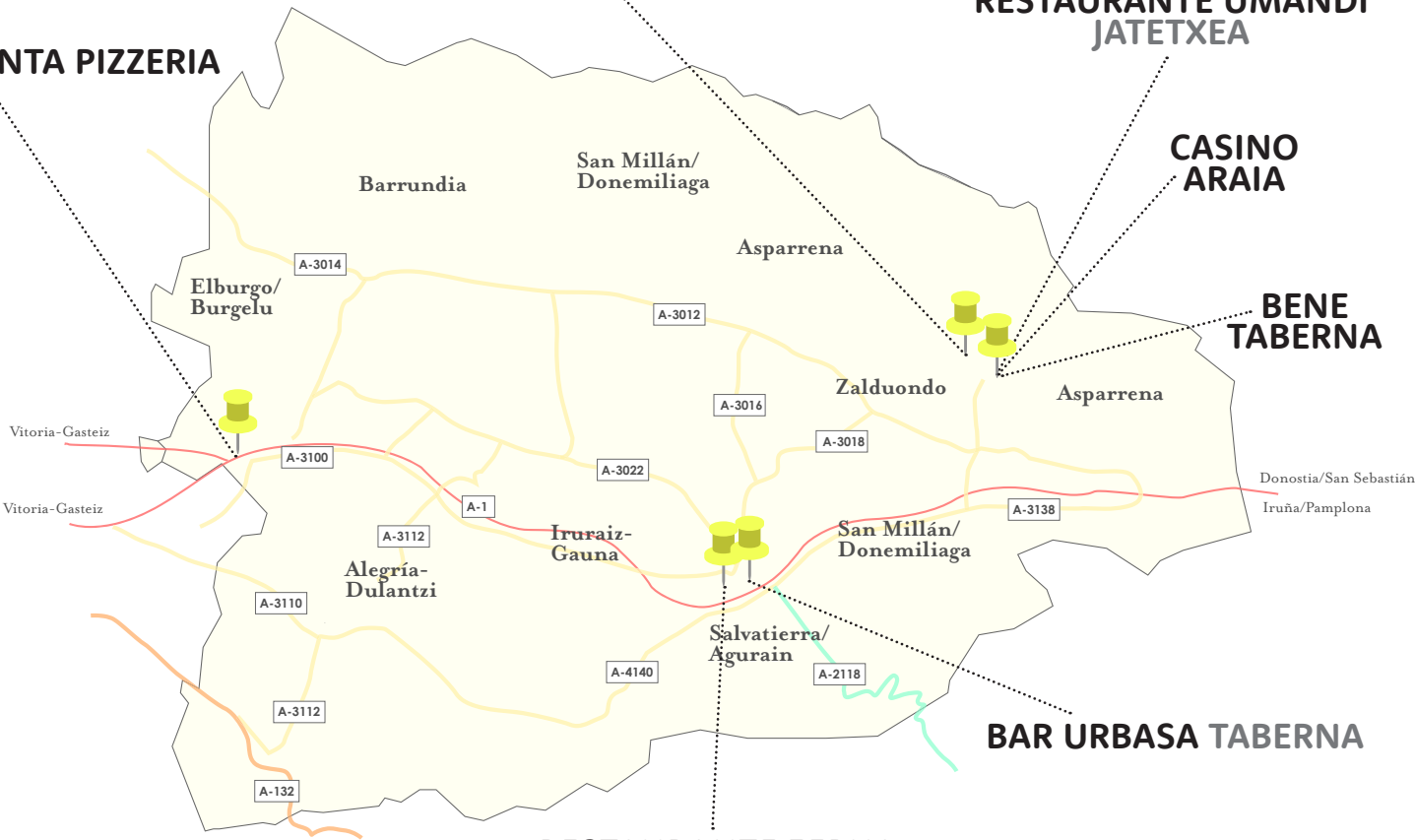
RESTAURANTE UMANDI JATETXEA

CASINO ARAIA

BENE TABERNA

BAR URBASA TABERNA

RESTAURANTE ZERUA JATETXEA





**ARABAKO
LAUTADA**

ZURE ALDE BASATIA
AGERIKO EGIN

**LLANADA
ALAVESA**

DESCUBRE TU
LADO SALVAJE



ARABAKO LAUTADAKO
KUADRILLA

CUADRILLA DE LA
LLANADA ALAVESA