



+ Opari-txartela (aukeratzeko)

ERRESERBA beharrezkoa da

- 1.- GAZE-O-ALAITZAN BISITA GIDATUA
- 2.- AÑUA-ARBULU BISITA GIDATUA
- 3.- AGURAIN-SALVATIERRA BISITA GIDATUA
- 4.- ARTZAI-GAZTA GAZTANDEGIRA BISITA

+ Vale Regalo (a elegir)

Es necesario RESERVAR

- 1.- VISITA GUIADA EN GAZE-O-ALAITZA
- 2.- VISITA GUIADA EN AÑUA-ARBULU
- 3.- VISITA GUIADA EN AGURAIN-SALVATIERRA
- 4.- VISITA A QUESERÍA DE ARTZAI-GAZTA

WWW.ARABAKOLAUTADA.EUS
Oficina de Turismo Comarcal de Llanada Alavesa / Arabako Lautada Eskualdeko Turismo Bulegoa, 945 302 931

ANTOLATZAILEA



ARABAKO LAUTADAKO
KUADRILLA
CUADRILLA DE LA
LLANADA ALAVESA

LAGUNTZAILEAK



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Larrea

TABERNA ALDAIA

Luis Arratibel / Marta
945 31 70 64 / 635 746 889

- Sopa de ajo.
- Revuelto de hongos.
- Jabalí con patata alavesa.
- Tarta de queso o queso con membrillo.
- Café, 1/2 botella de Rioja o sidra y agua.

Precio menú: 35 €

 Lunes a miércoles almuerzos.
Jueves a domingo almuerzos y cenas.

Araia CASERÍO MARUTEGI

Diego Castañares
646 187 646 / 945 314 558

- Boletus Edulis confitados con gorrino
- Canelones rellenos de jabalí y foie con bechamel de queso Idiazabal ARTZAI GAZTA.
- Pollo de caserío al estilo de la amama.
- Goloso de chocolate.
- Crianza de Rioja Alavesa, pan de horno de leña, café y chupito de patxarán casero.

Precio menú: 35 €

 Servicio de almuerzos de martes a domingo.

Araia ARAIA SAGARDOTEGIA

Aitor Durán
945 304 763

- Crema de patata alavesa con pulpo.
- Sopas de ajo.
- Hongos con foie a la parrilla.
- Albóndigas de jabalí.
- Tarta de queso Idiazabal ARTZAI GAZTA.
- Crianza de la casa, café y chupito.

Precio menú: 35 €

 Servicio de almuerzos y cenas los sábados y de almuerzo los domingos.

Argómaniz RESTAURANTE ALETEGI PARADOR ARGÓMANIZ

Manuel Quintanar
945 29 32 00

- Terrina de perdiz con tosta de pan de centeno.
- Zurru kutuna.
- Lomo de ciervo con castañas y salsa de arándanos.
- Dulce de manzana reineta, crema de queso Idiazabal ARTZAI GAZTA y nueces caramelizadas.
- Jarra de agua mineral natural y copeo de vino de la zona, blanco o tinto.

Precio menú: 35 €

 Servicio de almuerzos y cenas todos los días.

Alaitza SEÑORÍO ALAIZA

Carlos Gómez
606 337 854

- Creps rellenos de boletus con su salsa templada.
- Crema de calabaza con micuit al aroma de menta.
- Muslo de pato con infusión de naranja, miel y puré de patata alavesa al vino de Oporto.
- Tarta de queso con frambuesas.
- Vino de cosecha Rioja Alavesa Luis R.

Precio menú: 35 €

 Todos los días almuerzos y cenas.
Noviembre hasta finales de diciembre.

ERRESERBA beharrezkoa da // Es necesario RESERVAR

- Baratxuri zopa.
- Onddo-nahaskia.
- Basurde Arabako patatekin.
- Gazta-tarta edo gazta menbrillorekin.
- Kafea, 1/2 Errioxako botila edo sagardoa eta ura.

Prezia: 35 €

 Astelehenetik asteazkenera hamarretakoak bakarrik.
Ostegunetik igandera hamarretakoak eta afariak.

- Boletus Edulis melatuak gorrinorekin.
- Basurde eta foie kaneloiak Idiazabal ARTZAI GAZTA bexamelein.
- Baserriko oilaskoa amamaren moduan.
- Txokolatezko golosoa.
- Arabar Errioxako ardo ondua, egur-labeko ogia, kafea eta etxeko patxaran txupitoa.

Prezia: 35 €

 Hamarretakoak asteartetik igandera

- Arabako patata krema olagarrorekin.
- Baratxuri zopa.
- Onddoak foiearekin parrilan.
- Basurde haragi-bolak.
- Idiazabal ARTZAI GAZTA gazta-tarta.
- Etxeko ardo ondua, kafea eta txupitoa.

Prezia: 35 €

 Hamarretakoak eta afariak larunbatetan eta afariak igandeetan.

- Eper terrina zekale ogi txigorturekin.
- Zurru kutuna.
- Orein solomoa abadia saltsarekin eta gaztainekin.
- Reineta sagarraren gozokia, Idiazabal ARTZAI GAZTA krema eta intxaurrak karameluan.
- Ur minerala, bertako ardoa (beltza edo zuria).

Prezia: 35 €

 Hamarretakoak eta afariak egunero.

- Boletus bere saltsa epelarekin krepa.
- Kuia krema menda lurrina micuitarekin.
- Ahate-izterra laranja infusiorekin, eztirekin eta Arabako patata purea Porto ardoarekin
- Gazta-tarta masustekin.
- Luis R. Arabar Errioxako uztaldiaren ardoa.

Prezia: 35 €

 Hamarretakoak eta afariak egunero.
Azarotik abenduaren amaiera arte.