

El Bar Toloño se encuentra en Los Arquillos, edificio neoclásico situado en el Casco Histórico de la ciudad y construido por el famoso arquitecto vasco Olagibel.

Este edificio ha sido catalogado como Monumento Histórico en 1985.

El Bar Toloño es conocido por su especialidad en la Cocina en Miniatura y por sus vinos de Rioja Alavesa. Diariamente hay degustación de una gran variedad de succulentos pintxos cuya "carta" se está ampliando continuamente, añadiendo nuevas creaciones a la misma.

Está abierto todos los días desde las 8'30 h de la mañana. A la noche... copas...

Arkupeak izeneko eraikin neoklasikoan dago Toloño Taberna, hiriko Hirigune Historikoan. Olagibel euskal arkitekto ospetsuak eraiki zuen eraikin hori eta Monumentu Historiko gisa katalogatu zuten 1985. urtean.

Miniaturazko Sukaldaritzan duen espezialitatearengatik eta Errioxa Arabarreko ardoengatik ezagutzen da, batik bat, Toloño taberna. Pintxo aukera handia eskaintzen du egunero eta bere "karta" handitzen ari da etengabe, pintxo berri ugari eranstean baitizkio.

Egunero zabalik dago goizeko 8:30etatik aurrera. Gaez... kopak...

LA COCINA EN MINIATURA DEL BAR TOLOÑO



Tfno: 945 233336

(Martes, cerrado por descanso semanal)
(Asteartean itxita, asteko atsedeguna)

1^{er} Premio 2004
de Alava



Arabako 1. saria
2004an

Delicatessen

Baco



Gourmet, S.L.

Productos de "Primera"

"LEHEN MAILAKO" PRODUKTIAK



El Bar Toloño, con una solera que alcanza casi los 100 años, es uno de los más antiguos de Gasteiz.

En 1995 fue adquirido por los ya cuartos propietarios, la familia Fuentes, procedente del mundo gastronómico, los cuales han dado un fuerte e innovador impulso a este bar, frecuentado no sólo por los vitorianos, sino también por quienes visitan la capital.

Toloño tabernak 100 urteko tradizioa du ia, eta Gasteizko zaharrenetako bat da.

Jada laugarren jabeak direnek erosi zuten 1995ean, gastronomia mundutik datorren Fuentes familiak, hain zuzen ere, eta bultzada handi eta berritzailea eman diote tabernari. Gasteiztarrak ez ezik, hiriburura etortzen diren bisitari ugari ere joaten dira taberna honetara.





Los Arquillos (Edificio Olaguibel) Monumento Nacional

Este conjunto se edificó durante la transición entre el casco medieval de la ciudad y su ensanche neoclásico. Se empleó piedra arenisca de sillaría y sillarejo.

Se distinguen dos edificaciones rectangulares con tejados a cuatro aguas y con aleros denominados respectivamente «Arquillos del Ala» y «Arquillos del Juicio». La configuración de cada uno de los elementos que conforman el conjunto (vanos, arquerías, soportes,...) muestran una clara unidad, pero, según el grado de desnivel que tengan que compensar, adquieren un planteamiento diferente.

Las arquerías que dan nombre a este edificio -Los Arquillos- salvan un gran desnivel por la falda sur de la colina sobre la que se cimenta. Están conformadas por arcos de medio punto que descansan sobre pilares cuadrados. Bajo el soportal se desarrollan dos alturas de vanos, siendo los inferiores accesos y, los superiores, balcones enrasados.

En el caso del edificio que remonta la cuesta de San Francisco, la arquería soporta balcones volados, casi todos ocultos tras miradores de madera. Únicamente en la parte baja del desnivel es posible la presencia de locales comerciales, conocidos como las «covachuelas».

Arkupeak (Olagibel eraikina) Monumentu Nazionala.

Gasteizko hiriko Erdi Aroko hirigunearen eta haren zabaltze neoklasikoaren arteko trantsizioaren garaian eraiki zen multzo hau. Hareharria eta harlandu txikia erabili zituzten eraikuntzan.

Bi eraikin angeluzuzen bereizten dira, lau isurialdeko teilatuak eta teilatu-hegalak dituzte, eta «Hegaleko Arkupeak» eta «Juizioko Arkupeak» deitzen zaie. Multzoa osatzen duten elementuetako bakoitzaren eiteak (baok, arkuteriak, cuskarriak...) batasun argia erakusten du proiektu bereko zati gisa, baina berdindu beharreko desnibelaren mailaren arabera planteamendu desberdina hartzen dute.

Eraikin honi izena ematen dioten arkuteriek -Arkupeak- desnibel handia gainditzen dute eraikina oinarritzen den muinoaren hegoaldetik. Arkuteriak erdi puntuko arkuak osatzen dituzte eta horiek pilare karratuak bermatzen dira. Karrerapearen azpian bi altuerako baokak garatzen dira, horietan behekoak sarbideak dira eta goikoak, berriz, balkoiak arrasean jarriak.

San Frantziskoko aldapan dagoen eraikinaren kasuan, arkuteriak balkoiak irtenak jasotzen ditu, baina gehienak miradoreen atzetan ezkutatuak daude. Desnibelaren beheko aldean soilik egokitu ahal izan dira merkataritza lokalak, «covachuelas» izenez ezagutzen direnak.



Los premiados posan con sus galardones, ayer, tras la entrega de premios en el hotel Caxiller Apila. / J. GARCÍA MORA

El Toloño logra el primer premio de la Semana del Pincho, en la que se vendieron 132.000 banderillas

El establecimiento logró el galardón con una creación a base de marisco, chipirones y espaguetis

E. ERILAZTE
MADRID.- Pinchos de mar, espaguetis y marisco de chipirones. Trece ingredientes coreográficos para una banderilla ganadora. Lo de la II Semana del Pincho de Vitoria organizador por la Asociación de Hostelería de Alava para promocionar a sus establecimientos y, de paso, también la gastronomía del territorio. El artefacto de la original composición, el propietario del bar Toloño, Enrique Fuentes, se alzó con el primer premio en detrimento de los otros 31 participantes, que presentaron un total de 96 propuestas locales.

La convocatoria de este concurso estuvo, según destacó el gerente del comité de hostelería, Rafael Ugarte. Así, no sólo han aumentado un 60% los participantes, el año pasado fueron 20, sino que «entre todos» se ha duplicado el número de pinchos

enviados por los bares y restaurantes a lo largo de la convocatoria que finalizó el pasado domingo. Las ventas han sido «espectaculares». Más de 132.000 banderillas, frente a las 62.000 de la edición anterior.

El objetivo de la 20ª queda fuera de toda duda a la vista de los datos que maneja la asociación. Más de mil ciudadanos en varios tiempos, además de para depositar los pinchos, para votar a su preferido. Sus representantes vienen para otorgar el Premio Pincho Popular, que otorgó en el bar Ganteki, y más concretamente es la construcción de banderillas naturales en crema de coliflor. Esta banderilla, creación del propietario del establecimiento, Pablo Ruiz de Azua, obtuvo también el segundo premio en la categoría general. El tercero fue para la cafetería Salfarua, con su

banderilla especial inspirada en el galardón que le dio el público y asegura que mantendrá el pincho ganador en su terraza y el honor de su cocina y larga elaboración.

Enrique Fuentes también incluyó en su carta de banderillas invitada su terraza de frente de mar. La composición, de la que se vendieron más de 2.400 creaciones, era la «entredía de la «mitiga» presentada al concurso con guiso por tres pinchos caracterizados por la relación de sus materias primas con el mar, la tierra y el aire.

La gran alegría del certamen, al que «estaban hacinada presencia de estrellas locales, de localidades como Nizkor de Eibar o del Alto Dobos, según Ugarte, ha consolidado una iniciativa que al año pasado se celebró por primera vez en la calle».

II SEMANA DEL PINTXO DE ARABA XI CONCURSO DE PINTXOS

del 6 al 14 de marzo de 2004

El bar Txakoli ha obtenido el primer premio de la Semana del Pintxo tras su creación basista de cocido 'Mar', Arto a Tierra y Añe, este carpaxi ha formado parte de la rigida presentada a la segunda edición de este certamen en el que se han marcado más de 100.000 pintxos en nueve días. Desde el establecimiento

ganador, la familia Fuentes-Bargaña celebró ayer con ilusión el reconocimiento cosechado tras una jornada en la que el carpaxio "ha sido incluido superior al de las fiestas de La Blanca". Por la barra del Txakoli han desfilado más de 2.000 unidades de esta deliciosa culinaria hecha a base de frutos del mar, como no

podría ser de otra manera considerando el número de la creación. El jurado otorgó el título de los 32 locales que han formado parte en el certamen gastronómico de este año. Todos obtuvieron el mejor premio que podían esperar la motivó afluencia de clientes a sus establecimientos.

Los hosteleros reparten 138.000 pintxos en nueve días, más del doble que en 2003

REDACCIÓN

La segunda edición de la Semana del Pintxo de Euzkadi ha repartido a lo largo de nueve días un total de 138.000 pintxos, más del doble de los vendidos durante 2003 (62.324 pintxos).

Según informó ayer la Asociación de Empresarios de Hostelería de Álava, encargada de organizar el evento, este certamen ha contado con un 60% más de participación entre los hosteleros y un público "crecido" que superó las expectativas de los profesionales, que se esperaban vender unas 100.000 unidades.

En el certamen organizado por el premio al mejor pintxo el jurado otorgó el título de los 32 establecimientos que han formado parte en el certamen en el pasado año, lo que supone un incremento del 50%. Asimismo, en la edición finalizada el domingo, cada establecimiento presentó tres pintxos a concursar.

Votos del público

Más de 1.000 ciudadanos hicieron llegar su voto hacia la Asociación de Empresarios de Hostelería en la que ha sido la primera edición en la que el público ha podido participar activamente y votar.

Además del primer galardón concedido al Txakoli, el premio Categoría Plata fue para el bar Galdakoz por un pintxo de berberechos maridados en crema de coliflor, mientras que el premio Categoría Bronce lo consiguió la cafetería Salvadora por un mordisco creativo de queso de Idiazabal sobre crema de tomate.

La distinción a la mejor presentación fue a parar al hotel restaurante de Miragaia La Casa del Páramo. El jurado destacó "el elevado nivel de calidad en la cocina, la creatividad del concepto y por todos los participantes en el concurso" y por eso otorgó además tres menciones honoríficas para ser dos pintxos elaborados por el restaurante Arriaga, el bar BK y el restaurante Salvadora.

Por su parte, los más de 1.000 ciudadanos que participaron con su voto en el certamen otorgaron el Premio Platero. Premio al mejor pintxo por la creación de berberechos maridados en crema de coliflor.

«El secreto de un pintxo es que tenga buena materia prima y mimo al hacerlo»

ALBERTO ABATUA Gasteiz

En tierra de cocinero, su pintxo diseñado al mar en la trilogía presentada a concurso a resultado vencedor. ¿Por qué crees que no gustó tanto?

Los críticos han demostrado que tienen buen paladar, porque de los tres que presentábamos era la más sencilla. Se trata de una paleta que arroja un bonito marisco fresco con tomate de mar como mejillón, chipirón o berberechos. Además, el pintxo tenía un larguísimo. Todo ello se hizo y como adorno lleva una paleta italiana en forma de caracola y chipirón. La presentación sobre una cucharita que tiene una de manitas.

¿Supongo que antes de conocer el veredicto del jurado ya sabías que este pintxo había tenido gran aceptación, ¿no?

Los platos que gustan muy temprano y mi siempre es buena señal. La valoración de gente que ha estado durante cinco días es el mejor premio.

¿Cómo reparten esta edición? Txakoli, alburto o cualquier otro pintxo de estos tan buenos que tenemos por aquí.

La pregunta del millón: ¿qué pintxo que fueran un pintxo para que gustara a la gente?

Buena muestra pintxo y misal al mar. Ahora mismo tengo la mano llena de quemaduras como consecuencia de haber cocinado tantos pintxos.

¿Qué ha de ser el arte de esta obra culinaria?

Minutismo, Euzkadi. Fueron un año agotador de la gastronomía. Hemos tenido la suerte de comer con grandes cocineros y siempre se queda con algo que se desarrolló en la cocina.

Después de esta segunda semana, ¿cuántos pintxos ganadores han obtenido por la barra del Txakoli?

Calculo que más de 2.000, así como otros tantos de cada una de las especialidades que completaban la trilogía de pintxos que ha dejado patente la gran variedad que encontramos en esta pequeña obra maestra de la cocina. ¿Por qué tendencia se venían notando?

Hay un fuerte tradicionalismo. El día de hoy por nuestra barra, estáis igualado, con mucha creatividad, pero hasta ahí. Esta edición también se ha caracterizado por las elaboradas presentaciones. ¿Hasta qué



Bargaña, a la izquierda, brinda junto a su familia por el galardón obtenido

de punto convenido con los pintxos por su imagen? Las barras de Donostia han sido una referencia en este campo, pero ya nos hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Las barras de Donostia han sido una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

Una referencia pero ya los hemos igualado y quisiera familiarizar a su público. ¿Qué opinas de la presencia de nuestro bar en esta edición? También en cuanto al servicio al público, porque nuestro bar presenta una oferta variada de pintxos durante el día y por la noche. ¿Hay de los fines de semana mi hijo y mi permiso encargan de atender a la clientela joven que sale por la calle y de dar vida al bar. ¿Hay algún momento para amortizar que tentemos, que todo sea que decida. Siendo de Gipuzkoa, ¿consideras que Donostia sigue siendo la capital del pintxo en Euzkadi?

HISTORIA DE LA COCINA EN MINIATURA



MINIATURAZKO SUKALDARITZAREN HISTORIA

La Cocina en Miniatura es el arte culinario de elaborar los pintxos.

La funcionalidad que desde siempre ha tenido el pintxo o tapa, ha sido la de enganar al estómago o tapar el hambre cuando ésta atacaba en plena faena en ese tiempo comprendido entre el desayuno y la comida.

Siglos atrás la tapa era algo tan simple como un trozo de pan acompañado de un pedazo de chorizo o queso... y un buen trago de vino.

De este modo, lo que en un principio no era más que un segundo mini-desayuno, con el tiempo se fue convirtiendo en Euzkadi Herria, en la medida que la economía fue mejorando en el último siglo, en una costumbre (sobre todo en Gipuzkoa) que se trasladó también a las tardes cuando las cuadrillas de amigos iban de rondas por los bares después de salir de trabajar. También pasó a ser casi un ritual el ir de pintxos las familias el domingo por la mañana después de salir de misa.

Ante esta demanda, nuestros cocineros se empezaron a esmerar en las últimas décadas en elaborar unos pintxos que se salían de la clásica tortilla de patata, trozo de chorizo, pescaditos o banderillas...

Así surgió la Cocina en Miniatura, de la que en los últimos años se han escrito varias guías mostrando este arte creativo de realizar pintxos que tan exquisitos resultan.

Hoy día se organizan concursos de pintxos en las cuatro provincias vascas del Sur de Euzkadi Herria... ¡Y quien sabe si en un futuro no se llegarán a organizar a nivel de todo el territorio!...

Pintxoak egiteko sukaldaritzaren moldeari esaten zaio Miniaturazko Sukaldaritzari.

Pintxoak edo tapak urdaila engainatu edo gosea estaltzeko egitekoa izan du beti, gosariaren eta bazkariaren arteko denbora horretan lan egiten zen bitartean goseak erasotzen zuten.

Orain dela mende batzuk ogi puska bat eta txorizo edo gazta puska bat besterik ez zen izaten pintxoak... ardo trago eder batekin, hori bai!

Hala bada, hasiera batean bigarren gosari txikia baino ez zena, denboraren joanean, eta azken mendean ekonomiak hobera egin zuen neurrian, arratsaldeetara ere pasa zen ohitura bihurtu zen Euzkadi Herria (Gipuzkoa berean) eta lagun taldeak lanetik atera ondoren tabernaz taberna txoperak hartzen ibiltzen zirenean. Igande goizetan mezatik atera ondoren familiak pintxo batzuk jatera joatea ere ia erito bilakatu zen.

Eskari horren aurrean, azken hamarkadatan betiko patata tortilla, txorizo puska, arraintxo edo banderilletatik... atera eta beste era bateko pintxoak prestatzen hasi ziren gure sukaldariak...

Halaxe sortu zen Miniaturazko Sukaldaritzari, eta azken urte hauetan hainbat pintxo liburu idatzi dira hain bikainak diren pintxoak egiteko sormen lan hori erakusteko.

Gaur egun, Euzkadi Herriaren Hegoaldeko lau herrialdeetan egiten dira pintxo lehiaketak... Eta batek daki etorkizunean ez ote diren lurralde osoan zehar antolatuko!...



Este pintxo ha recibido la
Medalla de Oro 2004

2004ko Urrezko Domina
jaso du pintxo honek

Receta

Bric relleno de suave bechamel casera hecha con mejillón, chipirón, berberecho, langostino y trocitos de rape. Se acompaña con una crema de marisco y pasta negra hervida en tinta de chipirón.

Nota:
Este pintxo ha formado parte del Concurso de Pintxos 2004 con la trilogía:
Aire (Tosta de perdiz), Tierra (Patata panadera con pato) y Mar (Bric de mar en su jugo).

Izena/Nombre:

Bric de mar en su jugo
(Mar)

Ingredientes:

Pasta bric, bechamel casera (mantequilla, harina, sal, leche, mejillón, berberecho, rape y langostino), chipirones en su tinta, pasta spaghetti y crema marisco (aceite de oliva virgen, tomate, vino blanco, sal, cebolla, ajo, rape, mejillon y langostino).

Osagaiak:

Brik orea, etxean egindako bexamela (gurina, irina, gatza, esnea, muskuilua, berberetxoa, zapoa eta otarrainxka), txipiroiak tintan, spaghetti pasta eta itsaski krema (oliba olio birjina, tomatea, ardo zuria, gatza, tipula, baratxuria, zapoa, muskuilua eta otarrainxka).

Errezeta

Muskuilu, txipiroi, berberetxo, otarrainxka eta zapo zatiez etxean egindako bexamel finaz betetako brika. Itsaski-krema eta txipiroi tintan irakindako pasta beltzarekin batera zerbitzatuko dugu.

Oharra:
2004ko Pintxo Lehiaketan parte hartu du pintxo honek, honako trilogia honekin:
Airea (Eper Tosta), Lurra (Panadera patatak ahatearekin) eta Itsasoa (Itsasoko Brika bere zukuan).

Izena/Nombre:

Tosta de perdiz escabechada
(Aire)

Ingredientes:

Pasta bric, pisto (tomate, pimiento verde, aceite oliva, sal, ajo, piñones, pimentón y azúcar), escarola y perdiz escabechada.

Osagaiak:

Brik orea, pistoa (tomatea, piper berdea, oliba olio, gatza, baratxuria, pinaziak, piperrautsa eta azukrea), eskarola eta eper eskabetxatua.

Receta

Tostada con pisto de perdiz en la base. Se modela la pasta bric, se frie en aceite muy caliente y sobre ello se pone un poco de pisto, escarola troceada y se añade trozos de perdiz en escabeche, finalmente rociamos con aceite de oliva virgen.

Nota:
Este pintxo ha formado parte del Concurso de Pintxos 2004 con la trilogía:
Aire (Tosta de perdiz), Tierra (Patata panadera con pato) y Mar (Bric de mar en su jugo).



Errezeta

Ogi xigortua eta eper-pistoa oinarrian. Brik orea moldatu eta oso olio berotan frijituko dugu, eta pisto pixka bat, eskarola zatitua eta eper eskabetxatu zatitxo batzuk jarriko ditugu gainean, azkenik oliba olio birjinaz ziprztinduko dugu.

Oharra:
2004ko Pintxo Lehiaketan parte hartu du pintxo honek, honako trilogia honekin:
Airea (Eper Tosta), Lurra (Panadera patatak ahatearekin) eta Itsasoa (Itsasoko Brika bere zukuan).

Atese a la mejor
"La Guita"

Manzanilla

Sanlúcar de Barrameda





Izena/Nombre:

*Molleja de pato a la pimienta
(Tierra)*

Ingredientes:

Pasta bric, molleja de pato laminada, patata alavesa, sal, pimienta y aceite de oliva virgen.

Osagaiak:

Brik oreá, ahate-arandoia xerratan, Arabako patata, gatzá, piperbeltza eta oliba olio birjina.

Receta

Tostada en la base. Se modela la pasta bric, se frie en aceite muy caliente y se pone láminas de patata confitada en grasa de pato, a la que añadimos molleja de pato previamente fileteada; para acabar se da un toque de sal y pimienta negra.

Nota:

Este pintxo ha formado parte del Concurso de Pintxos 2004 con la trilogía:

Aire (Tosta de perdiz), Tierra (Patata panadera con pato) y Mar (Bric de mar en su jugo).

Errezeta

Oinarrian ogi xigortua. Brik oreá moldatu eta oso olio berotan frijituko dugu, eta ahate-gurinean konfitaturiko patata xerrak jarriko ditugu gainean, ondoren ahate-arandoia erantsiko diogu aurrez xerrak eginda, eta bukatzeko, gatz eta piperbeltz apur batez emango diogu azken ukitua.

Dharra:

2004ko Pintxo Lehiaketan parte hartu du pintxo honek, honako trilogia honekin:

Airea (Eper Tosta), Lurra (Panadera patatak ahatearekin) eta Itsasoa (Itsasoko Brika bere zukuan).



Izena/Nombre:

Pisto de habitas

Ingredientes:

Pasta bric, pisto, habitas del país, ventresca de verdel y verdel ahumado.

Osagaiak:

Brik oreá, pistoa, bertako baba txikia, berdel mendrezka eta berdel ketua.



**Este pintxo ha recibido la
Mención Honorífica 2003**

**2003ko Ohorezko Aipamena
jaso du pintxo honek**

Receta

Sobre la pasta bric se extiende una fina capa de pisto de tomate y pimiento; se añaden las habitas junto con la ventresca de verdel y por último se le da un toque con unos trocitos de verdel ahumado.

Errezeta

Brik orearen gainean tomate eta piperrez eginiko pisto geruza fin bat zabalduko dugu; gero baba txikiak erantsiko dizkiogu berdel mendrezkarekin batera, eta azkenik berdel ketu zatitxo batzuk jarriko dizkiogu.



CASTILLO MONJARDIN

Con las mejores uvas, y unas expertas manos,
hacemos GRANDES VINOS.
GARANTIZADO.



Receta

En una txalupa de hojaldre ponemos chatka, mahonesa y huevo duro; a continuación se ralla yema de huevo y se coloca un langostino.

Izena/Nombre:
Chatka

Ingredientes:

Hojaldre, chatka (cangrejo ruso), huevo duro, langostino y mahonesa.

Osagaiak:

Hostorea, txaka (karramarro errusiarra), arrautza egosia, otarrainxka eta maionesa.

Errezeta

Hostorezko txalupa batean txaka, maionesa eta arrautza egosia jarriko ditugu, ondoren arrautza gorringoa birrinduko dugu gainera eta otarrainxka bat jarriko diogu.



Receta

Sobre una tostada de pan, ponemos una lámina de cuello de oca con pistachos laminados, para acabar se adorna con dos trocitos de trufa negra.

Izena/Nombre:
Oca con trufa

Ingredientes:

Tostada de pan, cuello de oca con pistachos y trufa negra.

Osagaiak:

Ogi xigortua, antzara-lepoa pistatxo eta trufa beltzekin.

Errezeta

Ogi xigortuaren ganean, antzara-lepo xerra bat jarriko dugu pistatxo xerratuekin, eta bukatzeko bi trufa beltz puskarekin apainduko dugu.

Izena/Nombre:
Boquerón

Ingredientes:

Aceituna, cebolleta fresca, aceite de oliva, perejil y anchoa en vinagreta.

Osagaiak:

Oliba, tipulin freskoa, oliba olioia, perrexila eta antxoa ozpin-oliotan.

Receta

Anchoas en vinagreta insertadas en un palillo, láminas de cebolleta fresca y lo cerramos con dos aceitunas en los extremos. Rociamos con aceite de oliva y perejil finamente troceado.



Errezeta

Antxoak ozpin-oliotan eta tipulin xerrak txotxean sartuko ditugu, eta bi muturretan bi oliba jarriko dizkiogu ixteko. Oliba olioia eta perrexila ziprztinduko dizkiogu gainera, perrexila ongi xehatua.

Izena/Nombre:
Gildá

Ingredientes:

Aceituna, anchoa y piparra, aceite de oliva.

Osagaiak:

Oliba, antxoa eta piperra, oliba olioia.

Receta

En un palillo se pinchan varias piparras; insertamos una anchoa en salazón a lo largo y lo cerramos con dos aceitunas en los extremos, se rocía con un poco de aceite de oliva.



Errezeta

Txotx batean piper batzuk sartuko ditugu, gero antxoa gazi bat sartuko dugu luzeran eta bi olibarekin itxiko dugu muturretan; oliba olio pixka batez ziprztinduko dugu azkenik.





Receta

Se preparan los txipirones rellenos con sus patitas en su tinta con cebolla. Se decora con un poco de arroz blanco previamente cocido.

Izena/Nombre:

Txipiron

Ingredientes:

Txipirón, cebolla, tinta de txipiron y arroz blanco.

Osagaiak:

Txipiroia, tipula, txipiroi-tinta eta arroz zuria.

Errezeta

Txipiroiak bere garrotxoekin beteak prestatuko ditugu tintan eta tipularekin. Aurrez egositako arroz zuri pixka batekin apainduko dugu.



Receta

Se hornea el croissant y se rellena de jamón ibérico.

Izena/Nombre:

Xixifu

Ingredientes:

Croissant salado, jamón ibérico.

Osagaiak:

Croissant gazia, urdaiazpiko iberikoa.

Errezeta

Croisanta labean erreko dugu eta urdaiazpiko iberikoz beteko dugu.

TXAKOLI
Karmant
Txakoli alavés con D.O. ARABAKO TXAKOLINA.
¡Pruébalo y disfruta de un vino diferente!

Izena/Nombre:

Risoto de hongos

Ingredientes:

Pasta bric, arroz, crema de hongos, hongos.

Osagaiak:

Brik orea, arroza, onddo-krema, onddoak.

Receta

Sobre la base del bric se extiende el arroz previamente cocinado con los hongos; se le añade la crema de hongos. Se sirve templado.

Izena/Nombre:

Bacon con pimiento

Ingredientes:

Pan tostado, bacon y pimiento del país.

Osagaiak:

Ogi xigortua, hirugiharra eta bertako piperrak.

Receta

Se tuesta el pan y se coloca el bacon; para acabar se decora con un pimiento del país.

Errezeta

Brik oinarriaren gainean hedatuko dugu aurrez egositako arroza onddoekin, eta onddo-krema erantsiko diogu ondoren. Epel zerbitzatuko dugu.



Errezeta

Ogia xigortu eta hirugiharra jarriko dugu gainean; bertako piper batekin apainduko dugu azkenik.



ONTTOAK

ARROSPIDE

✿ USURBIL (GIPUZKOA) ✿

HONGOS



Receta

Se coloca el tomate seco sobre el pan tostado; se rocía con aceite de oliva virgen y a continuación se pone encima una lámina de queso en forma de cuña; para terminar se le da un toque con un puré de aceituna negra.

Izena/Nombre:

Tomate seco

Ingredientes:

Tomate seco, queso manchego, puré de aceituna negra.

Osagaiak:

Tomate lehorra, Mantxako gazta, oliba beltzen purea.

Errezeta

Ogi xigortuaren gainean jarriko dugu tomate lehorra; oliba olio birjina ziprirtinduko diogu gainetik eta ondoren gazta xerra bat jarriko diogu ziri moduan; bukatzeko, oliba beltzen purearekin emango diogu azken ukitua.



Receta

Tostamos el pan y lo cubrimos ligeramente con bonito y mahonesa; colocamos los peperoncini rellenos partidos por la mitad para que sea más fácil a la hora de comer. Tienen un punto de picante muy suave.

Izena/Nombre:

Peperoncini

Ingredientes:

Pan tostado, bonito con mahonesa, pimiento italiano relleno de bonito y un poco de alcaparra y aceituna negra.

Osagaiak:

Ogi xigortua, hegaluzea maionesarekin, piper italiarra hegaluzez bete, kapar pixka bat eta oliba beltza.

Errezeta

Ogia xigortu eta hegaluze eta maionesaz estaliko dugu; peperoncini beteak erditik moztuak jarriko ditugu gainean, jateko orduan errazagoa izan dadin. Min pixka bat dute, baina oso arina.

Izena/Nombre:

Taco de bonito

Ingredientes:

Bonito del norte en aceite de oliva, anchoa en salazón, piparra, cebolla fresca y aceituna.

Osagaiak:

Hegaluzea oliba oliotan, antxoa gazia, piperra, tipula freskoa eta oliba.

Receta

Se pincha con un palillo el trozo de bonito, se coloca una anchoa, la piparra y la aceituna; se decora añadiendo una vinagreta de cebolleta fresca.

Izena/Nombre:

Clásico

Ingredientes:

Huevo duro, mahonesa, espárrago y langostino.

Osagaiak:

Arrautza egosia, maionesa, esparragoa eta otarrainxka.

Receta

Se cuece el huevo y se parte por la mitad, se decora con mahonesa y encima se coloca una yema de espárrago, rematándolo con un langostino.

Errezeta

Hegaluze zatia txotx batean sartuko dugu, eta gero, antxoa, piperra eta oliba jarriko dizkiogu; tipulin freskoz eginiko ozpin-olioarekin apainduko dugu gainetik.



Errezeta

Arrautza egosi eta erditik ebakiko dugu, maionesaz apaindu eta esparrago mami bat jarriko diogu gainean, azkenik, otarrainxka bat ipiniko diogu.





Receta

Se tuesta el pan, se cubre con una lámina de pato y se decora con un trozo de queso roquefort.



Receta

Se tuesta el pan y se cubre con jamón ibérico finamente cortado; se coloca una rodaja de huevo cocido, se decora con mahonesa y un trocito de bonito; para acabar colocamos una tira de pimiento verde y rojo.

Izena/Nombre:

Pato

Ingredientes:

Pan tostado, pato y queso roquefort.

Osagaiak:

Ogi xigortua, ahatea eta roquefort gazta.

Errezeta

Ogia xigortu eta ahate xerra batekin estaliko dugu, roquefort gazta zati batekin apainduko dugu gero.

Izena/Nombre:

Gasteiz

Ingredientes:

Pan tostado, jamón ibérico, huevo duro, mahonesa, bonito, pimiento verde y rojo.

Osagaiak:

Ogi xigortua, urdaiazpiko iberikoa, arrautza egosia, maionesa, hegaluzca, piper berdea eta gorria.

Errezeta

Ogia xigortu eta fin xerratutako urdaiazpiko iberikoz estaliko dugu; arrautza egosi xerra bat jarriko diogu gainean, eta maionesa eta hegaluze zatitxo batez apainduko dugu; bukatzeko, piper berde eta gorri xerrenda bana ipiniko diogu.

Izena/Nombre:

Noruego

Ingredientes:

Pan tostado, chacka, salmón ahumado, huevo duro y mahonesa.

Osagaiak:

Ogi xigortua, txaka, izokin ketua, arrautza egosia eta maionesa.

Receta

Se tuesta el pan y lo cubrimos con chacka picada, salmón, huevo duro y mahonesa; para decorar se coloca una tira de salmón.

Izena/Nombre:

Croissant de bonito

Ingredientes:

Croissant salado, bonito del norte en aceite de oliva, mahonesa y anchoa en salazón.

Osagaiak:

Croissant gazia, hegaluzca oliba oliotan, maionesa eta antxoa gazia.

Receta

Se hornea el croissant y se rellena con bonito con mahonesa se coloca una anchoa.

Errezeta

Ogia xigortu eta txaka xehatua, izokina, arrautza egosia eta maionesa jarriko dizkiogu gainean, bukatzeko, izokin xerrenda bat ipiniko diogu.



Errezeta

Croissant labean erre eta hegaluzca eta maionesarekin beteko dugu, antxoa bat jarriko diogu azkenik.



VINO DIEZ-CABALLERO

Crianza selecto de Rioja Alavesa envejecido en barricas de roble americano y francés durante 15 meses y renovadas cada tres años.

Distribuidor: **VICTOFER**





Receta

Se tuesta el pan y se cubre con una lámina de patata panadera y se coloca bacalao ahumado, se rocía con aceite de oliva virgen, para decorar se añaden dos tiras de pimiento rojo y verde y un poquito de perejil.



Receta

Se tuesta el pan y se cubre con pimiento rojo y verde; luego se coloca una anchoa en salazón y un boquerón; finalmente se decora con ajo, perejil, pimiento verde y rojo.

Izena/Nombre:

Bacalao

Ingredientes:

Pan tostado, bacalao ahumado, patata panadera, pimiento verde y rojo, perejil.

Osagaiak:

Ogi xigortua, bakailao ketua, panadera patata, piper berdea eta gorria, perrexila.

Errezeta

Ogia xigortu eta panadera patata xerra batekin estaliko dugu, bakailao ketua jarriko diogu ganean, eta oliba olio birjinarekin zipriztinduko dugu. Bi xerrenda piper gorri eta berde eta perrexil pixka bat jarriko dizkiogu apaintzeko.

Izena/Nombre:

Ondarru

Ingredientes:

Pan tostado, anchoa en vinagreta, anchoa en salazón, pimiento rojo y verde, aceite de oliva virgen, ajo y perejil.

Osagaiak:

Ogi xigortua, antxoa ozpin-oliotan, antxoa gazia, piper gorri eta berdea, oliba olio birjina, baratxuria eta perrexila.

Errezeta

Ogia xigortu eta piper gorri eta berdez estaliko dugu, gero antxoa gazi bat eta bokeroi bat jarriko dizkiogu ganean, azkenik baratxuri, perrexil, piper gorri eta berdez apaindiko dugu.

Izena/Nombre:

Mejillón

Ingredientes:

Muskuilua, otarrainxka, tipulina, piper berdea eta gorria, eta ozpin-olioa.

Osagaiak:

Mejillón, langostino, cebolleta, pimiento verde y rojo, y salsa vinagreta.

Receta

Se cuecen los mejillones al vapor con un poco de laurel; en la concha del mejillón se coloca el mejillón y el langostino con una salsa vinagreta de pimiento rojo y verde, cebolleta fresca, sal y vinagre.

Izena/Nombre:

Ravioli de Foie

Ingredientes:

Ravioli relleno de foie, salsa de foie, nata y pimienta negra.

Osagaiak:

Raviolia, foie, foie-saltsa, esnegain eta piperbeltzez betea.

Receta

Se cuece durante 4 minutos el ravioli relleno y a continuación se napa de la crema de foie y se espolvorea un poco de pimienta negra.



Errezeta

Muskuiluak lurruntan egosiko ditugu ereinotz pixka batekin; muskuiluaren oskolean muskuilua eta otarrainxka jarriko ditugu, eta piper gorri eta berde, tipulin fresko, gatza eta ozpinez eginiko ozpin-olioaz bustiko dugu.



Errezeta

4 minutuz egosiko dugu ravioli betea, eta ondoren, foie-krema erantsiko diogu. Piperbeltz pixka bat hautsezatuko diogu azkenik.



Embutidos y conservas



Receta

Se hornea el croissant y se rellena con jamón ibérico y una tira de pimiento verde frito.

Izena/Nombre:

Croissant con jamón y pimiento verde

Ingredientes:

Croissant, jamón ibérico, pimiento del país.

Osagaiak:

Croissant, urdaiazpiko iberikoa, bertako piperra.

Errezeta

Croissant labean erre eta urdaiazpiko iberikoa eta frijitutako piper berde xerrenda batekin beteko dugu.

Delicatessen

Baco



Gourmet, S.L.

Productos de "Primera"

"LEHEN MAILAKO" PRODUKTUAK



CONSERVAS ARTESANAS - ARTISAU ERAN EGINKO KONTSERBAK

VICTOFER

C / Cuchillería, 14 01001 VITORIA-GASTEIZ Tfno-Fax: 945 255305



Elaboración artesanal de conservas con amplio surtido de productos de la tierra envasados en el día [legumbres, vegetales (espárragos, puerros, pimientos,...) codornices, perdices,...].

Venta directa en nuestra tienda
Reparto a domicilio
Envíos a toda la Península



Kontserbak artisauek egindakoak, bertako produktu ugari egunero ontziratutakoak [lekaleak, barazkiak (esparragoak, porruak, piperrak,...) galeperrak, eperrak,...].

Salmenta zuzena gure dendan
Etxeetara banatzen da
Bidalketak Penintsula osora