

PINTXOEN
GIDA
GUÍA DE
PINTXOS
2019

Jango!
Do!

DURANGO
ETA IURRETA
PINTXO
LEHIAKETA

jangodot.eus



APIRILAK 4-7

Parte-hartzaile guztien artean 300 euro zozketatuko dira, 150 eurotako bi sari

Gutxienez zonalde bakoitzeko pintxo bi probatu beharko dira zozketan parte hartzeko, guztira 12 zigilu

Lehiaketako pintxoaren prezioa 1,50 eurotako izango da

Ordutegia: Osteguna apirilak 4: 19:00 – 22:00

Ostirala apirilak 5: 19:00 – 22:00

Larunbata apirilak 6: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00

Igandea apirilak 7: 12:00 – 15:30

Azkonizagaren Lágrimas de Maria ardoarekin hobeto doan pintxoari aipamen berezia

Amstel Oro garagardoarekin hobeto doan pintxoari aipamen berezia

Dendak Bai jatorrizko pintxoari aipamen berezia

Irabazle suertatzen den tabernak 300 eurotako saria lortuko du

Entre el jurado popular se sortearán 300 euros, dos premios de 150 euros

Para tomar parte en el jurado popular deberán probar, al menos, dos pintxos de cada zona, en total 12 sellos

El precio de cada pintxo de concurso será de 1,50 euros

Horario: Jueves 4 de abril: 19:00 – 22:00

Viernes 5 de abril: 19:00 – 22:00

Sábado 6 de abril: 12:00 – 15:30 // 19:00 – 22:00

Domingo 7 de abril: 12:00 – 15:30

Mención especial al pintxo que mejor maride con el vino Lágrimas de Maria de Azkonizaga

Mención especial al pintxo que mejor maride con Amstel Oro

Mención especial al pintxo más original entregado por Dendak Bai

El bar ganador obtendrá un premio de 300 euros

1. ZONALDEA

1



Arriluzea 2

GORA GORA

Gilda lau dimentsio

**Gildazko krema eta
ahuakate pistaxorekin
beteriko tarta, gaztai
teilak eta oliba beltzen
esferikakizioa gazi-gozo
galletaren oinarriarekin**

Tarta rellena de crema
de gilda y aguacate con
pistacho, sésamo, tejas de
queso y esferificación de
aceituna negra sobre base
de galleta agridulce

ZIGILUA
SELLO

2



Intxaurrondo 2

INTXAURRE K. E.

Intxaurre hanburgesa

**Pipadun ogi
barruan, letxuga, kipula
errea, gazta, etxeko
hanburgesa eta saltsa
berezidun mokadua**

Pan con pipas relleno
de lechuga, cebolla frita,
queso, hamburguesa de la
casa con salsa especial

ZIGILUA
SELLO

3



Goienkale 17

KALE KANTOI

Mendeurrena

**Banana kurruskatsua arto
tamal gozoarekin, patata
gozoaren purea eta limoi
zukuarekin beratutako
arrain zuria eta aji
saltsa horiarekin**

Crujiente de plátano con
tamal de maíz dulce, puré de
boniato y pescado blanco
macerado con jugo de limón
y salsa de aji amarillo

ZIGILUA
SELLO

2. ZONALDEA

4



Goienkale 18

RUGBY

Beti-Try

**Bao ogia
coleslawarekin
eta pulled pork**
Pan bao relleno
de coleslaw y
pulled pork

ZIGILUA
SELLO

5



Goienkale 13

ARKUPE

Rulo Arkupe

**Masail-mamiaren
kizkurra patata
pure morearen
ganean eta baratxuri
maionesa biziarekin**
Rulo de carrillera
en salsa sobre puré
de patata violeta
y alioli picante

ZIGILUA
SELLO

6



Goienkale 4

LEKU BERRI

Pimanchoa

**Antxoa bexamelaz
beteriko piper berdea
pikillo piper saltsa eta
ogi kurruskatsuarekin**
Pimiento verde relleno
de bechamel de anchoa
con salsa de piquillo
y pan crujiante

ZIGILUA
SELLO

7



Goienkale 3

TXANTONESA

Mar adentro

**Moluskuz beteriko
erromes maskorra barazki
oinarriarekin eta itsaski
korala labean gratinatua**

Vieira rellena de moluscos
con farsa de verduras
y coral de marisco
gratinado al horno

ZIGILUA
SELLO

8



Kalebarria 7

MIKELDI

Oierdi bi

**Etxeko saltsa,
bakailao,
leka krema
eta kurruskaria**

Etxeko saltsa con
crujiente, bacalao y
crema de legumbres

ZIGILUA
SELLO

9



Barrenkale 19

POL POL

El rancho

**Tartaleta gazitua
guakamole arinaren
sumendi, basurdearen
ragouta, jalapeño saltsa
eta gaztai natxoekin**

Tartaleta salada con un
volcán de guacamole suave,
ragout de jabalí, acompañado
de una salsa de jalapeños
y nacho de queso

ZIGILUA
SELLO

3. ZONALDEA



10

Andra Mari 8

ZERO

Hongo-burger

Txahal hanburgerra eta onddoak ardi-mihi belarrekin, tipula saltsa karameluan eta gouda gaztarekin lasto patatekin
Hamburguesa de ternera y hongos con canónigos, salsa de cebolla caramelizada y queso crema gouda acompañado de patatas paja

ZIGILUA
SELLO



11

Kanpatorrosteta 1

LES VILLES

Arca de Noé

Masail-mamiaz beteriko Wantana Idiazabal gaztai ezpalen gainean sagar mingots konpotarekin lagunduta eta Pedro Ximenez urrituarekin
Wantan relleno de carrillera sobre lascas de queso Idiazabal acompañado de compota de manzana agria y reducción de Pedro Ximenez

ZIGILUA
SELLO



12

Zumalakarregi 6

BATZOKI DURANGO

Ahate kixkor

Ahate konfit erregosia fruitu gorriekin eta laranja esentziarekin, kristal ogiaren gainean kinoako haziekin zipriztinduta
Confit de pato estofado con frutos rojos y esencia de naranja sobre pan de cristal rociado de semillas de kinoa

ZIGILUA
SELLO

13



Montevideo 6

BOWIE

La bomba

**Toufuzko haragi
bola eta txinatar
perretxikoak**

Zen saltsarekin

Albóndiga de tofu
y setas chinas
con salsa Zen

ZIGILUA
SELLO

14



Ezkurdi 7

ALEX

Sepia al estilo canario

**Kristal ogia
txibiarekin, ganba
eta mojo pikonarekin**

Pan de cristal
con sepia, gamba
y mojo picón

ZIGILUA
SELLO

15



JoseMiel Barandiaran 6

NAPOZT

Zuri-gorrixe

**Bakailaozko
baratxuri-piperren
edalontzitxoak
bexamelarekin,
tipula deshidratatua
eta perrexil olioa**

Vasito de ajoarriero de
bacalao acompañado
de bechamel, cebolla
deshidratada y
aceite al perejil

ZIGILUA
SELLO

4. ZONALDEA

16



Herriko Gudarien 4-6

LA OFICINA

Txerri Crunch

**Ore berezia Iberiar
masailarekin betea,
ardo beltzaren
saltsan eta gozo
urrituarekin**

Pasta especial
rellena de carrillera
ibérica al vino tinto
con reducción dulce

ZIGILUA
SELLO

17



Askatasun Etorbidea 17

LUPETZA

Crujiente cítrico

**Porrua ganbarekin
beteriko triangelu
txikia, laranja soja eta
romescu saltsarekin**

Triangulito relleno
de puerro con
gamba, soja de
naranja y salsa
romescu

ZIGILUA
SELLO

18



Astxiki 1

GORROTXA

Teriyaki

**Hirugihar
eztitsua patata
gozoaren hummus
kurruskatsuaren gainean,
eta teriyaki saltsa**

Meloso de panceta
sobre hummus
crujiente de boniato
y salsa teriyaki

ZIGILUA
SELLO

5. ZONALDEA

19



Plateruen Plaza 10

PALENTINO

Ven vegano ven y no vegano también

Espelta ogia txigorkia barazkiekin eta tropikal fruitua zitrikoen olio-ozpin saltsa eta oliba berdekin

Tosta de pan de espelta con vegetales y fruta tropical con vinagreta de cítricos y aceitunas verdes

ZIGILUA
SELLO

20



Plateruen Plaza 11 bajo

COLLINS

Bocadillo Collimare's

Mitxoleta ogia txipiroi frijituarekin, ajoarriero kimuak, tipula deshidratatua eta tipula saltsa karameluan baratxuriarekin

Pan de amapola con chipirones fritos, brotes de ajoarriero, cebolla deshidratada y salsa de cebolla caramelizada con ajo

ZIGILUA
SELLO

21



Murueta Torre Bloque 5

AMALUR

Mai-Bao

Asiar ogia okela, perretxiko, kimchi, soja eta sesamo olioarekin gilda batekin lagunduta

Pan asiático con carne, setas, piquillo, kimchi, soja y aceite de sésamo acompañado de una gilda

ZIGILUA
SELLO

5. ZONALDEA

22



Ibaizabal 1A

KÜTTÜN

Kuttun Roll

**Oilasko xehakinaz
beteriko talo txikia,
letxuga, tomate,
tipulina, gaztaia eta
etxeke saltsa**

Tortita rellena de
picadillo de pollo,
lechuga, tomate,
cebollita, queso
y salsa de la casa

ZIGILUA
SELLO

6. ZONALDEA

23



Alluitz 1

PITXI

*Capuchino con
canutillo de crema
de la mia mama*

**Perretxiko eta
txanpinoien krema gazta
bitsarekin eta bexamel tutua
otarrainxka eta legatzarekin**

Crema de setas y
champiñones con espuma
de queso acompañado de
un canutillo de bechamel
con langostino y merluza

ZIGILUA
SELLO

24



Dantzari 5

GAUARGI

007

**Urdaiazpikoa
barazkiekin beteriko
bildu txikia eta
Martini gorriaren
urrituarekin**

Rollito relleno de
jamón con verduras
y reducción de
Martini rojo

ZIGILUA
SELLO

DURANGO
ETA IURRETA
PINTXO
LEHIAKETA

2019

Jan
go!
DoT

INFORMAZIO GARRANTZITSUA

Lehiaketan parte hartzeko:

- Gutxienez zonalde bakoitzeko bi pintxo probatu beharko dituzu, guztira 12 zigilu.**
- Pintxo bakoitzeko taberna bakoitzak bere zigilua jarri beharko dizu probatu duzun pintxoaren argazkiaren beheko lekuan.**
- Gutxienez zonalde bakoitzeko bi zigilu edukita, liburuxka parte hartzen duten edozein tabernan utzi ahal izango duzu.**
- Taberna bakoitzak kutxa orlegi bat du eta tabernariak bertan sartu behar dute beteta dauden liburuxkak.**
- Azken orrian datuak bete beharko dira eta bertan jarri beharko da zuretzat izan den pintxorik onena.**
- Zozketa, igandean, apirilak 7an, arratsaldeko 19etan egingo da Kurutzesantu Museoan.**
- Gainera egun horretan www.dotb.eus webgunean agertuko da irabazlearen izen-abizena.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE

Para tomar parte en el concurso:

- Al menos se deberán probar dos pintxos de cada zona, en total 12 sellos.
- Por cada pintxo probado, cada bar deberá poner su sello en el espacio reservado debajo de la foto del pintxo.
- Si al menos se ha completado este librito con dos sellos de cada zona, se podrá entregar en cualquiera de los bares participantes.
- Cada bar tiene una caja verde y los taberneros deberán depositar tu librito dentro del mismo.
- Es importante rellenar tus datos en los espacios de la última página de este librito y señalar cuál ha sido para tí el mejor pintxo.
- El sorteo se llevará a cabo el domingo, 7 de abril, a las 19 horas en el Museo Kurutzesantu de Durango.
- Asimismo el mismo día se publicará el nombre del ganador/a en la página web www.dotb.eus

ZONALDEA 1

1. Gora Gora
2. Intxaurre Kultur Elkartea
3. Kale kantoi

ZONALDEA 2

4. Rugby
5. Arkupe
6. Leku berri
7. Txantonesa
8. Mikeldi
9. Pol Pol

ZONALDEA 3

10. Zero
11. Les villes
12. Batzoki Durango
13. Bowie
14. Alex
15. Napozt

ZONALDEA 4

16. La oficina
17. Lupetza
18. Gorrotxa

ZONALDEA 5

19. Palentino
20. Collins
21. Amalur
22. Küttün

ZONALDEA 6

23. Pitxi
24. Gauargi



IZENA / NOMBRE _____ ABIZENAK / APELLIDOS _____

TELEFONO ZENBAKIA / TELÉFONO DE CONTACTO _____

PINTXORIK ONENA / MEJOR PINTXO _____

En cumplimiento de lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, le comunicamos que los datos que usted nos facilite quedarán incorporados y serán tratados en los ficheros titularidad de Inmediobai S.L. responsable del fichero JanGo Dot 2019 con el fin de poderle prestar nuestros servicios con respecto a la participación del concurso. Así mismo, se informa de la posibilidad de ejercitar el derecho de acceso, rectificación y cancelación de sus datos personales, o bien revocar los consentimientos aquí otorgados en los términos y en las condiciones prevenidos en la LOPD, mediante escrito dirigido a Inmediobai S.L.. con domicilio en la calle San Frantzisko 19 de Durango.