



ZUMAIA - EKAINAK 20/21/22 JUNIO

Dasta ezazu Slow Zumaia menu berezia: ostiralean, larunbatean eta igandean. 25 € (BEZ barne, edaria aparte) Disfruta del menú Slow Zumaia: viernes, sábado y domingo. 25 € (IVA incluido, bebida aparte)



Piper berdeak eta piperminak frijituta
Olagarro-entsalada
Bakailao-tripakiak muturrekin
Legatz errea eta txipiroiak tipularekin
edo Entrekota parrillan
Mamia edo Sagar pantxineta

Pimientos verdes y guindilla frita
Ensalada de Pulpo
Callos de Bacalao con morros
Merluza asada con chipirón encebollado
o Entrecot a la parrilla
Cuajada ó Panchineta de manzana



Sardina marinatuen opila itsas ezamihiluarekin
Arrautza ekologikoa, su txikian egina,
belar eta kurruskariekin
Askizuko gaztaz betetako pasta freskoa tomate zukuarekin
Amuko legatz zatia ilarren pil-pilarekin
Basatxerri gutizi erreak aran ekologikoeekin
Gazta-krepea arabarba zoparekin

Coca de sardinas marinadas con eneldo de mar
Huevo ecológico a baja temperatura con sus hiervas y crujientes
Pasta fresca rellena de queso de Askizu con jugo de tomate
Taco de merluza de pintos con pil-pil de guisantes
Delicias de Basatxerri asadas con ciruelas ecológicas
Crep de queso con sopa de ruibarbo



Gernikako piperrak urdaiazpikoarekin
Barazki-orgia ahate-gibelarekin
Zumaiako olagarroa parrillan
Algorri bakailao-gutiziak
Txerri iberikoaren masailak kremarekin
Etxeko gozokiak

Pimientos de Gernika con jamón
Orgía de verduras con foie
Pulpo de Zumaia a la parrilla
Delicias de bacalao Algorri
Carrilleras ibéricas con su cremoso
Dulces de la casa



Salmorejoa hemengo tomateekin eta Getariako antxoekin
Olagarroa gure baserrietako onena ondoan duela
Soja eta laranjarekin marinatatuko hegaluzea,
buelta eta buelta, sesamoarekin eta barazkiekin karamelutua
Euskal txerri azpizuna, hirugiharrez eta Idiazabal gaztaz
egindako terrinarekin
Gazta kopa irasagarraz eta intxaurrez lagunduta

Salmorejo con tomates del país y anchoas de Getaria
Pulpo con lo mejor de nuestro caserío
Bonito marinado en Soja y naranja vuelta y vuelta
caramelizado con sésamo y verduritas
Solomillo de Euskal Txerri con terrina de bacon y queso idiazábal
Copa de queso con membrillo y nueces

Astebukaera guztian Slow pintxoak:
Durante todo el fin de semana pintxos en:

BEHEKO PLAZA:

“Sardina marinatuen opila itsas ezamihiluarekin”
“Coca de sardinas marinadas con eneldo de mar”

GURE TXOKOA:

“Ganba, orburu eta ilar salteatuak”
“Salteado de gambas alcachofas y guisantes”

ITZURUN:

“Eguzki pintxoa” “Pintxo Eguzki”

KRESALA:

“Hegaluze marmitakoa” “Marmitako de bonito”

IDOIA:

“Odolki nahaskia” “Revuelto de morcilla”

KALARI:

“Hegaluze eta antxoa, azpian gazta freskoa eta hemengo tomatea,
gainean piper zerrenda batzuk eta Modenako ozpinez bustita”
“Bonito y anchoilla sobre cama de queso fresco y tomate del país com unas
tiras de pimientos y regado com Modena”

MARINA BERRI:

“Baso bat Zumaia” “Zumaia en vaso”

TRAPAIA:

“Antxoak arrautza-irinetan pasatuta Gernikako piperrarekin”
“Anchoas rebozadas con pimienta de Gernika”



ekainak
20
21
22

Egitaraua programa

OSTIRALA

19:00 Algorri Interpretazio zentroan,
Fracking-aren inguruko hitzaldia.
Centro de Interpretación Algorri, charla sobre el Fracking.
23:00 Ganbara tabernan bakarriketa: El Peli.
Bar Ganbara, monólogo: El Peli.

LARUNBATA

18:00 Herri Eskolako frontoian, haur festa
“Irrien Lagunak”, Baleikeren eta Hitzaren
urteurrenen aitzakian.
En el frontón de la Herri Eskola, fiesta infantil “Irrien
Lagunak”, con motivo del aniversario de Baleike y de Hitza.
21:30 Beheko Plaza jatetxean,
Keu Agirretxearen kontzertua.
En el restaurante Beheko Plaza, concierto de
Keu Agirretxea.

IGANDEA

11:00 - 14:00 / 17:00 - 20:00
ARTISAU AZOKA Ondartxo plazan.
FERIA DE ARTESANÍA en la plaza Ondartxo.
11:00etatik 13:00etara gaztetxoentzat
Slow sukaldaritza tailerra Ondartxo plazan.
Taller de cocina Slow para los más jóvenes en la plaza Ondartxo.