

GOIERRIKO INTERPRETAZIO ZENTROA
ELIKADURA ETA GASTRONOMIA GUNEA

delikatuz

CENTRO DE LA ALIMENTACIÓN Y LA GASTRONOMÍA
CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL GOIERRI
ORDIZIA

Ordiziako Feriaren Ibilbidea

Ordiziako azokan sasoi bakoitzeko fruiturik estimatuenak aurkitzen ditugu, bertako ekoizleen eskutik. Sortu zenetik azokan tokiko nekazaritza-produktuak eskaintzen dira, gure baserrietan ekoiztiak eta sasoi egokienean jasoak, hala, freskotasun eta kalitate bermea dute eta, horregatik, gastronomia onena dasta dezakegu gure elikadura eta osasuna zainduz.

Ibilbideari hasiera emateko D'elikatuz zentrorra bisitaldia egiten da, zehatz-mehatz, Gastronomia eta Elikadura eta Nutrizioa aztergai diren zentroetara. Asteazkena bada, Museoan ikusitako gauza ugariak bertatik bertara ezagutzea izango da onena, horretarako, azokara inguratuko gara. Goizari amaiera emateko, Ordizian dauden jatetxeetako batean menu gustagarri eta bertako produktuekin prestatutakoa dastatuko dugu.

PREZIOA PERTSONAKO: 3 EURO/DELIKATUZ ZENTRORA BISITA
BAZKARIA: 20 EURO

Informazio gehiago jasotzeko eta erreserbak egiteko: 943 882290 | turismo@ordizia.eus

Menuak

TXINDOKI JATETXEA

- ▶ Porru pastela barrengorrien saltsarekin
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin
- ▶ Idiazabal Gaztaren Tarta
- ▶ Ura, ardoa eta kafea

MARTINEZ JATETXEA

- ▶ Barazkien panatxea
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin
- ▶ Idiazabal gaztaren izozkia
- ▶ Ura, ardoa, sagardoa eta kafea

TXIMISTA SAGARDOTEGIA

- ▶ Barazki-pastela
- ▶ Babarrun gorriak odolkiarekin.
- ▶ Idiazabal Gazta, irasagar eta intxaurrekin
- ▶ Ura, sagardoa, ardoa eta kafea



Ordiziako Udala



TURISMO
GIPUZKOA
HAIN TOKIA, HAIN HANDIA

