

**VIII. Semana**  
**DE LA CAZUELITA DE ÁLAVA  
Y DEL VINO DE RIOJA ALAVESA**

del 3 al 12 de diciembre de 2010  
2010ko abenduaren 3tik 12ra

**ARABAKO KAZOLA ETA ARABAR  
ERRIOXAKO ARDOAREN**

**VIII. Astea**

ORGANIZA:

---



ASOCIACIÓN DE EMPRESARIOS DE HOSTELERÍA DE ÁLAVA  
ARABAKO OSTALARITZA ELKARTEA

COLABORA:

---

Caja Vital  Vital Kutxa



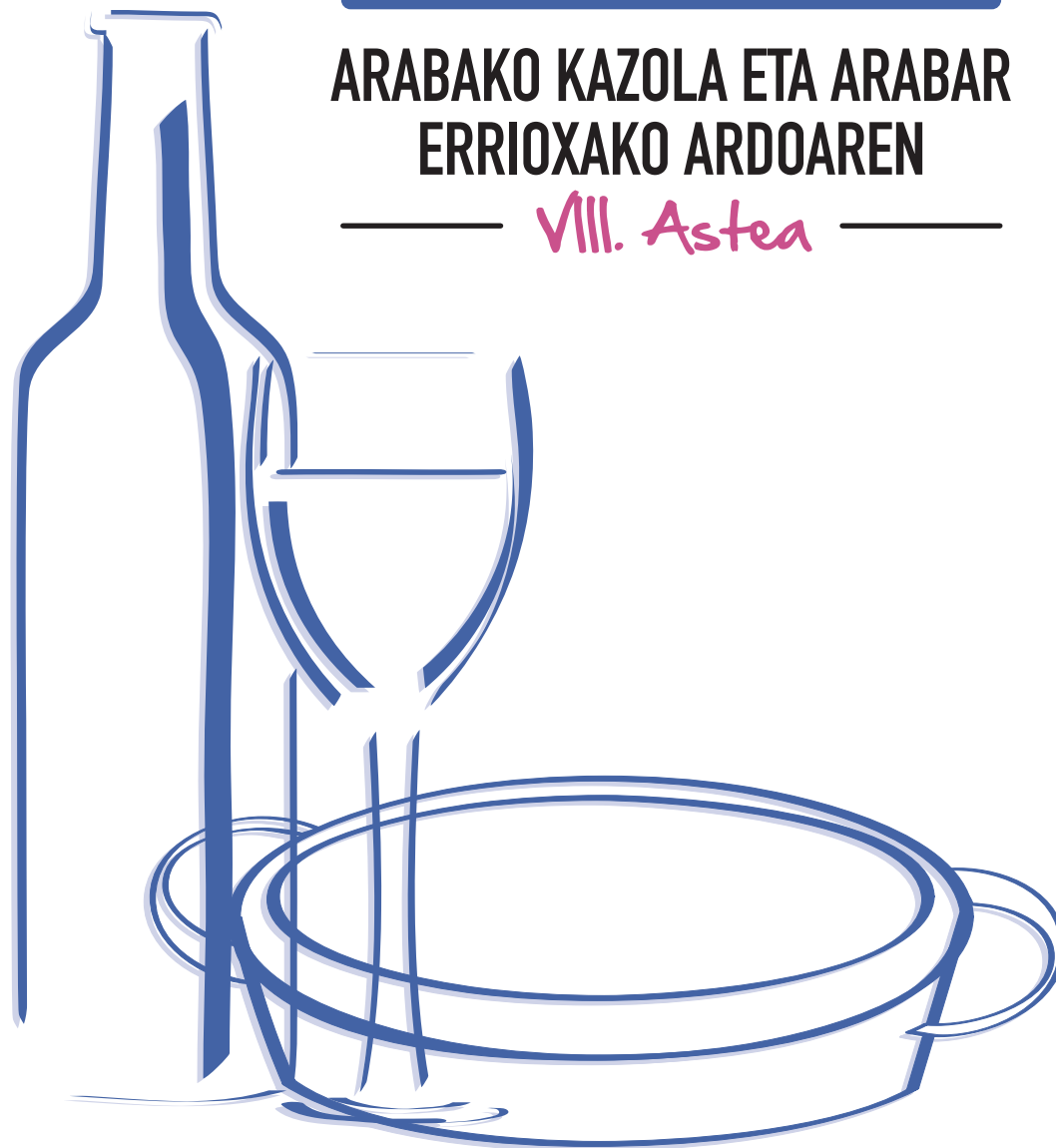
Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala

**VIII. Semana**  
**DE LA CAZUELITA DE ÁLAVA  
Y DEL VINO DE RIOJA ALAVESA**

del 3 al 12 de diciembre de 2010  
2010ko abenduaren 3tik 12ra

**ARABAKO KAZOLA ETA ARABAR  
ERRIOXAKO ARDOAREN**

**VIII. Astea**



### 1.- El jardín de Falerina

Fray Zacarías Martínez 2  
A.- Wok de noodels, verduras y soja  
B.- Pastel argentino  
Horario: De 13:00 a 16:00 / De 19:00 a 23:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 2.- Cafetería World Music

San Prudencio 26  
A.- Carrilleras al vino tinto  
B.- Mejillones en salsa de vieira  
Horario: De 10:00 a 24:00  
Cocinero: M<sup>a</sup> Jesús Jiménez

### 3.- Restaurante Iztartza

Plaza Nueva 5  
A.- Sepia con habitas y crema de morcilla trufada  
B.- Papada de ibérico con cantarelus  
Horario: De 13:00 a 15:00 / De 19:30 a 21:30  
Cocinero: Carmen

### 4.- Bar Barrón

Pintorería 2  
A.- Bacalao ajoarriero en texturas  
B.- Migas ibéricas  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 18:30 a 22:30  
Cocinero: Equipo de cocina

### 5.- Bar Tabanco

Correría 46  
A.- Rabo de toro al oloroso  
B.- Fideuá con pollo a la chilena  
Horario: De 13:00 a 16:00 / De 19:00 a 23:00  
Cocinero: Héctor

### 6.- Bar Toloño

Cuesta San Francisco 3  
A.- Pincho verde  
B.- Nido de vieira  
Horario: De 14:30 a 15:30 / De 19:30 a 23:30  
Cocinero: Enrique Fuentes

### 7.- Cafetería El Pregón

Plaza de la Provincia 1  
A.- Crema de manzana con falso ferrero de morcilla  
B.- Huevo sobre migas de Gorbea, chipirón vegado con jugo de corral  
Horario: De 13:00 a 15:00 / De 19:45 a 20:30 (de L a J) / De 08:00 a 23:30 (de V a S)  
Cocinero: Equipo de cocina

### 8.- Bar Erkiaga

Herrería 38  
A.- Marmitako alavés  
B.- ¡En el monte Gorbea!  
Horario: De 07:00 a 22:00  
Cocinero: Josune Menéndez

### 9.- Bar Baztertxo

Plaza Nueva 14  
A.- Crema de alubia pinta alavesa con foie a la plancha y unos puntitos de aceite de pimentón  
B.- Pimiento verde relleno de rabo de toro en su salsa  
Horario: De 13:00 a 15:00 / De 20:00 a 22:30  
Cocinero: David Zurro

### 10.- Bar Antiguo Felipe

San Francisco 26  
A.- Albóndiga al estilo Felipe  
B.- Morcilla de Burgos original  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 20:30 a 22:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 11.- Bar La Malquerida

Correría 10  
A.- Sopa de ajo con huevo  
B.- Albondiguillas al curry  
Horario: De 13:00 a 16:00 / De 19:00 a 23:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 12.- Restaurante Zabala

Mateo Moraza 9  
A.- Nuestro arroz a la zamorana con oreja crujiente  
B.- Patatas en salsa verde con berberechos y espuma yodada  
Horario: De 12:00 a 16:00 / De 19:00 a 23:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 13.-Sidrería Sagartoki

Prado 18  
A.- Esqueisada vizcaína  
B.- Potaje de invierno de garbanzos con bacalao  
Horario: De 12:00 a 15:30 / De 20:00 a 23:00  
Cocinero: Senen González

### 14.-Restaurante Saburdi

Dato 32  
A.- Txerriboda  
B.- Berenjena 2,0  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 21:00 a 23:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 15.- Restaurante Xixilu

Plaza América 2  
A.- Callos  
B.- Chipis huerta  
Horario: De 13:30 a 16:00 / De 19:30 a 24:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 16.-Bar Taberna

San Prudencio 21  
A.- Lomos de bonito  
B.- Secreto ibérico  
Horario: De 12:00 a 15:00 / De 19:00 a 24:00  
Cocinero: Equipo de cocina

### 17.-Cafetería Usokari

Dato 25  
A.- Espárragos en tempura relleno de crema de pavo y hongos envuelto en lechuga con salsa de puerro y philadelphia finas hierbas  
B.- Cesta de alcachofa rellena de roquefort envuelta en papada ibérica y piruleta de langostinos con salsa de Pedro Ximenez, uvas pasas, papaya y cebollitas  
Horario: De 13:00 a 15:00 / De 20:00 a 23:30  
Cocinero: Equipo de cocina

### 18.-La Vieja Taberna de Praga

Fueros 26

A.- Codillo con salsa de cerveza con su jugo  
B.- Tricolor de crema con lastas de bacalao  
Horario: De 07:00 a 22:00 (de L a S)  
Cocinero: Equipo de cocina

### 19.- New Beer House Bar

Rioja 1  
A.- Manitas de cordero en salsa de tomate casero picante  
B.- Medallón de rape con salsa langostada con pimientos de cristal  
Horario: De 07:00 a 22:00 (de L a S)  
Cocinero: Equipo de cocina

### 20.- Restaurante Urkiola

Portal de Villareal 8  
A.- Conejo en salsa de trigueros  
B.- Crujiente de arroz relleno de brandada de bacalao y gambas  
Horario: De 13:00 a 15:00 / De 19:30 a 22:00 (de L a V) / De 12:30 a 14:30 / De 19:30 a 22:00 (S y D)  
Cocinero: Equipo de cocina

### 21.- Restaurante Marmitaco

Avda. Judizmendi 4  
A.- Jamón asado a baja temperatura con puré de patata  
B.- Crema de porrusalda ahumada con almendras fritas  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 20:30 a 23:00  
Cocinero: José Antonio Merino

### 22.- Taberna Igarri

Pio XII 16  
A.- Caldereta de pescado y marisco  
B.- Cubalibre de foie  
Horario: De 12:30 a 15:00 / De 19:30 a 22:00  
Cocinero: Miguelón

### 23.- Hotel La Casa del Patrón

San Martín 2 (Murguia)  
A.- Ricca tartufo  
B.- Sopa zurryana con yema escalfada  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 20:30 a 22:00  
Cocinero: Rubén González

### 24.- Asador Bordaberri

Hueto Arriba 5 (Hueto Arriba)  
A.- Ogi-z  
B.- Pulpo a la brasa  
Horario: De 12:00 a 14:30 / De 20:00 a 22:00 (L y X noche cerrado)  
Cocinero: Mitxel Suárez

### 25.- Hotel Villa de Laguardia

San Raimundo 15 (Laguardia)  
A.- Caracoles al estilo de la abuela  
B.- Arroz cremoso con queso de cabra y corvina al horno  
Horario: De 13:00 a 15:30 / De 20:30 a 22:00  
Cocinero: Equipo de cocina

