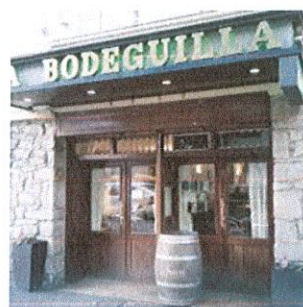


RESTAURANTE
• 1959 •
BODEGUILLA
LANCIEGO

1959tik “La Bodeguilla Lanciego” goizero bere sukaldeko elikagai hoberenak aukeratzen dituzte, baita arrain hobeak ere, arrain onenak Gasteizera hurbiltzeko.

Lekua oso familiarra da. Zure etxean bezala beti sentituko duzu.



Esan behar da familiaren tradizio bat bihurtu dela. Lehen amona izan zen sukaldaria gero gurasoak eta orain semea. Izan ere, sasoiko elikagaiekin ibili den jatetxe tradizional bat da. Hori da bere sukaldeko mamia da.

Horregatik, nahiz eta karta egon, berean aurkitzen ez duguna hoberena da, hau da: barraskiloak; perretxikoak bai udaberrian, bai udazkenean; angulak (txitxardinak); ardo ona abenduaren hasieran, ... eta, batez ere, bisigu erre duten leku hoberena da.



Eguneko menua oso ona da. Lehenago esan dugun bezala karta du eta dena hain ona dago. Kartatik galdu ezin duzuna bisigu eta erreboilo dira, etxearen espezialitateak dira Getarian bezala prestatzen dituztelako. Dieta bereziak ere badaude, ez kezkatu, jatetxe honetan eguneratuta daude.

HELBIDEA

Olaguibel 60, 01003
Gasteiz, 01003

TELEFONOA

945 25 00 73

ORDUTEGIA

13:30 - 15:15
20:30 - 21:15

Igandeak eta asteazkenak
arratsaldez itxita dago

Deslorian jatetxea

Gasteiz bositatzen baldin baduzu, ezinbestekoa da Deslorian jatetxea ezagutzea eta, lasaitasuna bilatzen ari bazara, argi dago, hau dela zure jatetxerik onena.

Deslorian jatetxea, zehazki, Adriano VI kalean kokatuta dago.

Dekorazioa modernoa da eta giroa atsegina eta lasaia .

Zerbitzariak gazteak ez ezik, jatorrak eta profesionalak ere badira eta, gainera, jendetasuna dute bezeroei normalean tratu izugarri ona ematen dietelako.

Duela hamaika urte abentura zen bere jabearentzat, Unai Ramírez. Unai sukaldari gazte gasteiztarra da eta bere grina sukaldaritzako artea da.

Unairi sukalde tradizionala eta sortzea nahastea gustatzen zaio eta normalean bere plater kozinatuak oso originalak eta goxo-goxoak dira.

Bestalde, prezioak aurrekontu guztien eskura daude; ez dira garestiak.



Asteartetik ostiralera (jaiegunak izan ezik) eguneko menua dasta dezakezu eta 14,95 euro balio du (BEZa sartua).

Era berean, ikusi ahal duzu webgunean, beste hiru dastatzeko menu mota daudela baina menu hauekin mahaikide guztiek menu bera aukeratu behar dute.

Horrez gain, joan nahi baduzu, komenigarria da erreserbatzea, jendez beteta egoten delako beti.



Adriano VI, 15 – 01008 – VITORIA-GASTEIZ
Zenbakia: 945 223 134
<https://www.deslorian.com>

Egilea: Ascen

TXERTENA JATETXEA

Taberna hau erdigunean dago, Foru Kalean. Jatetxeak oso giro ona dauka.

Sartzen zarenean, argitsua eta polita da.

Pasaden urtean sukaldaritza tradizionalako Arabako jatetxe onenaren saria jaso zuen.

Jatetxea oso eroso da.

Kalitate handiko pintxoak egiten dituzte. Gazteizko patata tortilla pintxorik onena prestatzen dute.

Bestalde, kafea izugarria da eta aukera ona da gosaltzeko.

Horretaz aparte, sukaldaritza tradizionala eta (vanguardia) onenaz gozatzeko aukera paregabea edukiko duzu gasteiztar jatetxe honetan.

Platerak itzura ezin hobe dute eta prezioak ez dira hain garestiak.

Adin guztietako jendea elkartzen da bertan: Adibidez, gazte koadrillak edo familiak umekin. Txertena jatetxeak urtearen garaiari egokitutako menuak ditu.

INFORMAZIO PRAKTIKOA

HELBIDEA: Foru Kalean, 28.

WEBGUNEA: Txertena.es

TELEFONOA: 945 71 42 37

CRISTINA ETA ANA I.

Gasteizko alde zaharretan Taberna berezi bat dago oso maitea guztientzat. Bere izena Bodegon Gorbea da.

Taberna hau 1986an zabaldu zen, eta ordutik orain arte beti ~~oso~~ ~~ondo~~ arrakasta handia eduki du. Gasteiztarrok artean "El Bode" ezaguna da.

Andra Mari Zuzaren enparantzatik oinez bi minutura Kokatuta dago eta Aldundia plazaetik 60 metroara.

San Roque Kantoia eta Errementari Kalearen gurutzean du bere terraza. Mahai batzuk daude kanpoan zerbitu lasai hartzeko eta sarreran tolo handi bat dauka bere bezero eguzki babesteko.

Taberna berriak oso bitxia da, hormak harizkoa eta egurrezkoa eginda daude. Barra pintxoak beteta dago eta giroa oso atsegina da beti. Gainera, Mintza praktika dezakezu Mikelekin jabea.

Gure jatetxe gomendatuta korrien kalean 105 zenbakian dago, alde zaharrean XV. mendeen ostatu bat izan zen, eta bere dekorazio antzinako itxura mantendu du. Gasteizen jatetxe ospetsuenetakoa da.

Urte batzuetan, beheko solairuan baina txiki bat ipintzen dute, eta asteburuetan aperihibo bat hartu dezakezu. Barrian pintxo askotakoak aurkitu ahal dituzu.

Sei janhotu desbordinak jatetxearen barnean daude.

Leu pribatuak dira eta beste biak "jangelaren earta giza" erabiltzen dute.

Adreitzeko eta haurtzeko hormak ditu, egurrezko altari ilunak dira.

Giroa oso ona eta eroso da. Agian hasieran giroa serioa iruditen litzaizela baina gero sentikariak oso atseginak eta profesionalak dira. eta oso eroso sentihuko zara.

Hemen aurkitu dezakezu era guztietako menuak.

- Egunko menuak
- Menu bereziak 40 eurotik - 99 eurokara
- Kantak
- Iturritako menuak - 28 euroan.

Euskal sukaldaritza da.

Babarrunak, baraskitxoak eta Arabako penetxikoak dira haien espezialitatea. Edateko aurkituko duzu ardo bereziak odihidez Arabako Emoxako ardoa.

Itori bai gone bereziekun jatera joango bazina,
erreserba egitea hobe izango zinateke.

Lehen esandukoaz gain, azaldu nahi izango guke bere bezeroak tartea oso zabala dela, bai asteburuetan etortzen diren gazteko koadrillak, bai astegunetan bisitatzen dutenak. Laneko afaria ospatzeko, eta, jakina, gaitxe haur aukera omema izango du zuen familiaren bileratutako, izan ere, azpimarratu nahiko guke, umeei etorri ahal dela arazorik gabe. Horren gainean, aurratik eskatuko bazenietez menu berezi bat antolatu ahal izango bieketez umeei.

Bere bezeroak etorri ohi dira asteburuetan bereziki, baina astean zehar ere, gomenigarria da erreserba egitea interneten bidez edo telefonoz bidez, nahigaz den bezala. Horretaz gain, Kontuan hartu behar da, astelakuntan itxita dago jabetzea.

Beste aldetik, eta bere janaria eta giroa omema ezin den arren, erabakitzeko jabetzearen ezkaiztza handitzea.

Horregatik, larumbatetan gaur, antzerkia gozatu ahalko dugu afariaren bitartean. Eri Aroko dekoraziari esker, oso luku egokia da antzerki klasikoa antzeztea.

Aurrerako esanda Kontuan hartuz, ikerketa egin dugumek erabaki dute, izan bat menuzi duela "El Portulón" izeneko jabetxeak. Ondorioz, proposamen hau aurreratuko diegu Michelimen adituei. Bi hilabete buruan, janaraziko dute omentu duen ala ez.

Sonte on