



laudiocomercial.com/es/pintxos



- PARTE HARTZEKO OINARRIAK HERRI BOZKETAN**
- Zigilatu bozketak kupua 5 establezimendutan, ezarritako datetan lehiaketako pintxoak kontsumitzen duzunean.
 - Bete zure datuak eta bozkatu zure pintxo libre eta pintxo barra gogokoena.
 - Parte hartzen duten 17 establezimenduetako edozeinetan egokitutako kutxan botoa emateko kupua moztu eta entregatu, maiatzaren 28ko 22:00ak baino lehen.
 - Bozketan parte hartuko duzue:
 - 250 €-ko Laudio Txartela bat Laudion kontsumitzeko.
 - "Laudio Txartela" bateko 10 sari, 25 €-rekin kargatuta Laudion kontsumitzeko.
 - Zozketa publikoa 2023ko maiatzaren 30ean egingo da.
- BASES DE PARTICIPACIÓN VOTACIÓN POPULAR**
- Sella el cupón de votación en 5 establecimientos distintos al probar los pinchos de concurso en las fechas indicadas.
 - Rellena tus datos y vota tu pincho libre y barra de pinchos preferida.
 - Recorta y entrega el cupón de votación en la urna habilitada en cualquiera de los 17 establecimientos participantes, antes de las 22 h del 28 de mayo.
 - Participarás en el sorteo de:
 - 1 "Laudio Txartela" cargada con 250 € para consumir en Llodio.
 - 10 premios de 1 "Laudio Txartela" cargada con 25 € para consumir en Llodio.
 - El sorteo público se realizará el 30 de mayo de 2023.

LAUDIOKO XIII. PINTXO LEHIAKETA
XIII CONCURSO DE PINCHOS DE LLODIO

Maiatzak 19, 20, 21, 26, 27 eta 28 de mayo

*dastatu Laudio
saborea Llodio*

KATEGORIAK
Pintxo librea
Barrarik
hoberena

CATEGORÍAS
Pintxo libre
Mejor barra

ORDUTEGI
Ostiralean: arratsalde 20:00etatik 22:00etara
Larunbatetan: goizez 12:00etatik 15:15etara eta arratsalde 20:00etatik 22:00etara
Igandeetan: goizez 12:00etatik 15:15etara

HORARIO
Viernes: tarde de 20:00 h. a 22:00 h.
Sábados: mañana de 12:00 h. a 15:15 h. y tarde de 20:00 h. a 22:00 h.
Domingos: mañana de 12:00 h. a 15:15 h.

- SORTEO CON LA APP LAUDIO BERRIKUSI**
- Premio: un vale de compra de 100 € para canjear en Llodio.
- BASES DE PARTICIPACIÓN:**
- Entra al Home de la APP Laudio Berrikusi y pinchar en el icono "Concurso de Pintxos".
 - Selecciona el nombre del establecimiento en el que se ha consumido el pincho y sube la foto del ticket correspondiente (tiene que aparecer al menos la consumición de un pincho).
 - Cada ticket subido es una participación para el sorteo que se realizará el 30 de mayo de 2023.
- LAUDIO BERRIKUSI APP-AREN ZOKKETA**
- Saria: Laudion trukatzeko 100 €-ko erosketa txartela.
- PARTE HARTZEKO OINARRIAK**
- Sartu Laudio Berrikusi APP-ren Home-ra eta sakatu "Pintxo Lehiaketa".
 - Aukeratu pintxo kontsumitu den establezimenduren izena eta igo dagokion ticketaren argazkia (gutxienez pintxo baten kontsumoa agertu behar da).
 - Igotako ticket bakoitza 2023ko maiatzaren 30ean egingo den zozketa-rako partaidetza da.



PARTE HARTZEN DUTEN PINTXOAK
PINCHOS PARTICIPANTES

	01	1. ARRAÑOPE TOPAGUEA ✓ PVP: 2,20€
	02	2. AZOKA COCKTAIL BAR ✓ PVP: 2,10€
	03	3. BATZOKI LAUDIO PVP: 2,00€
	04	4. BLANCO TABERNA PVP: 2,00€
	05	5. BONAIRE PVP: 1,70€
	06	6. CAFÉ ARABA PVP: 2,00€
	07	7. CAFETERÍA EL VALLE ✓ PVP: 2,00€
	08	8. CAFETERÍA LA AVENIDA ✓ PVP: 2,00€
	09	9. CERVECERA ODEIBAR PVP: 2,00€
	10	10. EDERKI TABERNA ✓ PVP: 2,30€
	11	11. EL AMERICANO DE DAYTONA ✓ PVP: 2,10€
	12	12. GORBEA TABERNA ✓ PVP: 2,10€
	13	13. GORKA TABERNA PVP: 1,80€
	14	14. HAITZULO BARRI PVP: 2,20€
	15	15. ILARGI PVP: 2,20€
	16	16. KAFE ILUNTZE ✓ PVP: 2,20€
	17	17. LAURI BARRIA ✓ PVP: 2,00€

✓ Barrarik hoberenean parte hartzen duten establezimenduk. **Establecimientos que participan a la mejor barra de pintxos.**



01 ARRAÑOPE TOPAGUNEA Zumalakarregi, 45
 KARRITOSTA - TXERRI-MASALEZKO TOSTA ONDDOEKIN, ARDO BELTZEZKO SALTSAN: txerri-masaila, gatza, tipula, ardo beltza, oliba-olioa, tomate frijitua, galirina, piperrautsa, berakatza eta onddoak.
 CARRITOSTA - TOSTA DE CARRILLERA DE CERDO CON HONGOS EN SALSA DE VINO TINTO: carrillera de cerdo, sal, cebolla, vino tinto, aceite de oliva, tomate frito, harina de trigo, pimientón, ajo y hongos.

02 AZOKA COCKTAIL BAR Plaza Alberto Acero, 13
 ANTIXOA KETUA BERENJENAZKO HOSTOPIIL GAINEAN: crepizta, berenjena, brie gazta, pikillo piperra, tipula, oliba beltza, tomate, antxoa ketua.
 ANCHOA AHUMADA SOBRE MILHOJAS DE BERENJENA: crepizta, berenjena, queso brie, pimiento piquillo, cebolla, aceituna negra, tomate, anchoa ahumada

03 BATZOKI LAUDIO Plaza Alberto Acero, 12
 TXERRI PUTIN: tipula, piper berdea, perretxikoak, masail iberikoa, esnea, irina, olio, mueslia eta mahonesa.
 TXERRI PUTIN: cebolla, pimiento verde, setas, carrillera ibérica, leche, harina, aceite, muesli y mahonesa.

04 BLANCO TABERNA Batzalarrin, 10
 KOYAK ZURIA: "El Cerro" oliba-olio birjina estra (Archidona-Málaga), Ortiz antxoa estra, "Chef" gazta crema, albahaca, "J. Vela" pikillo piperrak (egurrez erreak), "Mister Corn" kikoak.
 KOYAK BLANCO: aceite virgen extra de oliva "El Cerro" (Archidona-Málaga), boquerones extra Ortiz, queso crema "Chef", albahaca, pimientos del piquillo "J.Vela" (asados a la leña), kikos "Mister Corn".

05 BONAIRE Zumalakarregi, 48
 BONAIRE ENTSALADAZKO TARTALETAK: askotariko barazkiak, fruta, oilaskoa eta mahonesa.
 TARTALETAK DE ENSALADA BONAIRE: verduras variadas, fruta, pollo y mahonesa

06 CAFÉ ARABA Zumalakarregi, 35
 USTEKABE: sagarra, gazta, odolostea, kakahueteak eta ogia.
 USTEKABE: manzana, queso, morcilla, cacahueteak y pan.

07 CAFETERÍA EL VALLE Zumalakarregi, 19
 EL VALLE BARRENGORRIA: pikillo piperra, barrengorria, txangurroa, urdaiazpikoa, tipula eta ogia
 CHAMPIÑON EL VALLE: pimiento piquillo, champiñón, txangurro, jamón, cebolla y pan

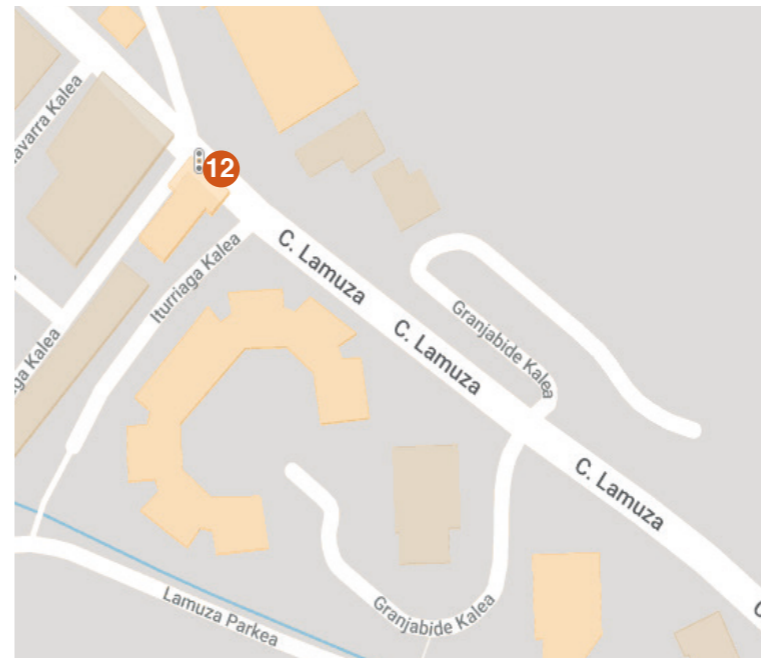
08 CAFETERÍA LA AVENIDA Zumalakarregi, 25
 LA AVENIDA MUFFINA: ogia, perretxikoak, urdaiazpikoa, tomate-moussesa, gazta.
 MUFFIN LA AVENIDA: pan, setas, jamón, mousse de tomate, queso.

09 CERVECERA ODEIBAR Aldapeta, 2
 DEABRU OILASKO-TAKOA: tipula, piper berdea eta gorria, tomate frijitua, soja saltsa, tabasko saltsa, oilaskoa eta gari-opilak.
 TACO DE POLLO DIABLO: cebolla, pimiento verde y rojo, tomate frito, salsa de soja, tabasco, pollo y tortitas de trigo.

10 EDERKI TABERNA Zumalakarregi, 52
 BELARRI GOXO: ogia, patata, belarria, tipula, piperra, tomate, ardo zuria, perrexila, ereinotza, piperbeltz, irina, arrautza, eztea eta ziapea.
 BELARRI GOXO: pan, patata, oreja, cebolla, pimiento, tomate, vino blanco, perejil, laurel, pimienta, harina, huevo, miel y mostaza.

11 EL AMERICANO DE DAYTONA Zubiko Kurajo, 2
 TROPIKO: ganbak, tipula, mangoa, ahuakatea, ziapea, piperbeltza, ozpina, azukrea eta gatza.
 TROPICO: gambas, cebolla, mango, aguacate, mostaza, pimienta, vinagre, azúcar y sal.

12 GORBEA TABERNA Ugarte, 1
 STARSHIP: "Lusuri" ardi-gazta onduzko ogia lurrunetan prestatua, sojaz eta belar finez marinatutako oilasko-betegarria, mango-etzia eta sasoiko barazkitxoak.
 STARSHIP: pan de queso curado de oveja "Lusuri" cocinado al vapor, relleno de pollo marinado en soja y finas hierbas, miel de mango y verduritas de temporada.



13 GORKA TABERNA Batzalarrin, 7
 HIRUGIHAR BIRIBILKIA: hirugiharra, gazta, berakatza, kuiatxo, perrexila, tipulina.
 ROLLITO DE BACON: bacon, queso, ajo, calabacín, perejil, cebollino.

14 HAITZULO BARRI Plaza Alberto Acero, 3
 Haitzulo BAO: oilasko urdaizatua bere saltsan, mole ukitu batekin eta Bao ogiaz.
 Haitzulo BAO: pollo mechado en su salsa con toque de mole en pan Bao.

15 ILARGI Batzalarrin, 6
 TXANPILARGI: ogia, barrengorria, otarrainxka, mahonesa.
 TXANPILARGI: pan, champiñón, langostino, mayonesa.

16 KAFE ILUNTZE Zumalakarregi, 47
 TXIPIROI ETA IZOKIN KETUZKO GOFREA, JENGIBREZKO ETA LIMAZKO AIREAREKIN. Bere tintan egindako txipiroyko eta izokin ketuzko gofrea, ali oli jengibre eta albahakadun alioliarekin, kalabaza eta laranja krema, barazkitxo, lima eta jengibreko aire eta berakatze beltzarekin.
 GOFRE DE CALAMAR Y SALMÓN AHUMADO CON AIRE DE JENGIBRE Y LIMA. Gofre de calamar en su tinta y salmón ahumado, con ali oli de jengibre y albahaca, crema de calabaza y naranja, verduritas, aire de lima y jengibre, y ajo negro.

17 LAURI BARRIA Herriko Plaza, 9
 BEHI-MASALEZKO LINGOTEA ARTO-KROKANTIAN: hostorea, behi-masaila, esnea, gurina, mahonesa, lima, piperbeltz zuria eta tipula.
 LINGOTE DE CARRILLERA DE VACUNO EN CROCANTI DE MAIZ: hojaldrak, carrillera, leche, mantequilla, mahonesa, lima, pimienta blanca y cebolla.

LAUDIOKO XIII. PINTXO LEHIAKETA
XIII CONCURSO DE PINCHOS DE LLODIO
Maiatzak
19, 20, 21, 26, 27 eta 28
de mayo

Izena / Nombre:
 Abizenak / Apellidos:
 Tel.:
 E-mail:

1 2

3 4

5

PINTXO BARRARIK HOBERENA
MEJOR BARRA DE PINTXOS

zk / nº

PINTXORIK HOBERENA
MEJOR PINTXO

zk / nº

Arduraduna: APILL. Xedea: Pintxo Lehiaketa. | Lagapenak: irabazleak web-orrian, sare sozialetan eta Audio Berrikusi App-an agertuko dira. | DBLOEDB eta informazio gehiago hemen: www.laudiocomercial.com/pintxos
 Responsable: APILL. Finalidad: Concurso de Pintxos. | Cesiones: ganadores en página web, RRSS y APP Audio Berrikusi. | Derechos LOPDGD y más info en www.laudiocomercial.com/pintxos

ALERGENOAK / ALÉRGENOS

 Arraina Pescado	 Arrautzak Huevos	 Glutena Glúten	 Hautazko Glutena Glúten Opcional
 Kakahueteak Cacahuetes	 Esnea Leche	 Fruitu Lehorrak Frutos Secos	 Apioa Apio
 Ziape Mostaza	 Moluskuak Moluscos	 Sesamoa Sésamo	 Eskuhoriak Altramuces
 Sulfitoak Sulfitos	 Krustazeoak Crustáceos	 Soja Soja	