



laudiocomercial.com/es/pintxos

**Laudioko XIV CONCURSO
XIV. PINTXO DE PINCHOS
LEHIAKETA de Llodio**

Kategoriak Categorías
Pintxo librea Pintxo libre
Barrarik hoberena Mejor barra

Maiatzak 10, 11, 12 | 17, 18, 19 de mayo



*Dastatu Ludio
Saborea Llodio*

ORDUTEGI ARRUNTA
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 NORMAL
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.

MURRIZTUA
Larunbatetan: 12:00etatik 15:15etara eta
Igandeetan: 12:00etatik 15:15etara

REDUCIDO
Sábados: de 12:00 h. a 15:15 h.
Domingos: de 12:00 h. a 15:15 h.

Laguntzaile | Colabora:

• El sorteo público se realizará el 21 de mayo a las 12 horas en APILL.
consumir en Llodio.

• 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.

• Recorta y entrega el cupón de votación en la urna habilitada en cualquiera de los 17 establecimientos participantes, antes de las 22 h.
• Rellena tus datos y vota tu pincho libre y barra de pinchos preferida.
• Sellla el cupón de votación en 5 establecimientos distintos al probar los pinchos de concurso en las fechas indicadas.

BASES DE PARTICIPACIÓN VOTACIÓN POPULAR

• Zozketa publikoa maiatzaren 21ean egingo da, 12:00 etan, APILL-en kontsumitzeko.
□ "Laudio Txartela" bateko 10 sari, 25 €-rekin kargatuta Laudioan
□ 250 €-ko Ludio Txartela bat Ludioan kontsumitzeko.

• Zozketan parte hartuko duzu:
22:00ak baino lehen.
kurtan botoa emateko kupua moztu eta entregatu, maiatzaren 19ko

• Parte hartzen duten 17 establezimenduetako edozeinetan egokitutako lehiaketako pinxoak kontsumitzen duzunean.
• Bete zure datuak eta bozkatu zure pinxo libre eta barra gogokoena.

• Zigilatatu bozketa kupua 5 establezimendutan, ezarrirako datetan

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

MURRIZTUA
Larunbatetan: 12:00etatik 15:15etara
Igandeetan: goizez 12:00etatik 15:15etara

REDUCIDO
Sábados: de 12:00 h. a 15:15 h.
Domingos: de 12:00 h. a 15:15 h.

HORARIO NORMAL
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.

- ORDUTEGI ARRUNTA**
16 LAURI BARRIA
15 KAFE ILUNTZE
14 HAITZULO BARRI
13 GOZO TOKI
12 GORKA TABERNA
11 EDERKI TABERNA
10 CERVECERA ODEIBAR
9 CAFETERIA LA AVENIDA
8 CAFETERIA EL VALLE
7 CAFE ARABA
6 BONAIRE
5 BLANCO TABERNA
4 BATZOKI LAUDIO
3 ARRAÑOPE BY AKEITAI
2 ARKUPE
- HORARIO NORMAL**
17 SORGIN TABERNA
10 CERVECERA ODEIBAR
6 BONAIRE
4 BATZOKI LAUDIO
3 ARRAÑOPE BY AKEITAI
2 ARKUPE
- REDUCIDO**
17 SORGIN TABERNA
10 CERVECERA ODEIBAR
6 BONAIRE
4 BATZOKI LAUDIO
3 ARRAÑOPE BY AKEITAI
2 ARKUPE

Maiatzak 10, 11, 12 | 17, 18, 19 de mayo

**Laudioko XIV CONCURSO
XIV. PINTXO DE PINCHOS
LEHIAKETA de Llodio**

**Parte hartzen duten PINTXOAK
PINCHOS participantes**



1. AKEITA!
PVP: 2,50€



2. ARKUPE
PVP: 2,30€



3. ARRAÑOPE BY AKEITA!
PVP: 2,50€



4. BATZOKI LAUDIO
PVP: 2,00€



5. BLANCO TABERNA
PVP: 1,90€



6. BONAIRE
PVP: 2,00€



7. CAFÉ ARABA
PVP: 2,50€



8. CAFETERÍA EL VALLE
PVP: 2,20€



9. CAFETERÍA LA AVENIDA
PVP: 2,20€



10. CERVECERA ODEIBAR
PVP: 2,00€



11. EDERKI TABERNA
PVP: 2,60€



12. GORKA TABERNA
PVP: 2,00 €



13. GOZO TOKI
PVP: 1,80€



14. HAITZULO BARRI
PVP: 2,30€



15. KAFE ILUNTZE
PVP: 2,50€



16. LAURI BARRIA
PVP: 2,00€



17. SORGIN TABERNA
PVP: 2,20€



Barrarik hoberenean parte hartzen duten establezimenduak.

Establecimientos que participan a la mejor barra de pintxos.



01 AKEITA! Aldai Plaza
 AHOSABAIKO TRIBUTUA: txahala, ogia, tipula, ahukatea, loreak eta ekialdeko saltsa.
 TRIBUTU AL PALADAR: ternera, pan, cebolla, aguacate, flores y salsa oriental.

02 ARKUPE Herriko Plaza, 4
 ROLLA TENPURAN TROPICAL MIX: algak, arroza, mangoa, otarrainka, surimi, pepinoa, krema-gazta, porrua, maionesa eta teriyaki saltsa
 ROLL EN TEMPURA TROPICAL MIX: algas, arroz, mango, langostino, surimi, pepino, queso crema, puerro, mahonesa y salsa teriyaki.

03 ARRAÑOPE BY AKEITA! Zumalakarregi, 45
 IZOKINA ESNATZEA: izokina, ahukatea, pepinoa, ogia, alpapa agerraldiak, ekialdeko saltsa eta oina
 DESPERTAR DEL SALMÓN: salmón, aguacate, pepino, pan, brotes alfalfa, salsa oriental y picante.

04 BATZOKI LAUDIO Alberto Acero, 12
 GRATINATUTAKO MAREA BELTZAREN OTAMENA: tipula, azenarioa, kalabazina, piper gorria, txapiroia, tinta, irina, arrautza, olio, baratxuria eta piperrautsa
 BOKADO DE MAREA NEGRA GRATINADO: cebolla, zanahoria, calabacín, pimiento rojo, chipirón, tinta, harina, huevo, aceite, ajo y pimentón.

05 BLANCO TABERNA Batzalarrin, 10
 TARTAR IBERIKOA: ogia, urdaiazpiko iberikoa, pepinilloa, arrautza egosia, maionesa eta ziapea aleka.
 TARTAR IBÉRICO: pan, jamón ibérico, pepinillo, huevo cocido, mayonesa y mostaza en grano.

06 BONAIRE Zumalakarregi, 48
 OLAGARRO TOSTA GALIZIAR ERARA: ogi txigortua patata eta olagarroarekin
 TOSTA DE PULPO A LA GALLEGA: tostada de pan especiada con patata y pulpo

07 CAFÉ ARABA Zumalakarregi, 35
 MAMITSUA: sagarra, patata, buztana, esnea, irina, gazta eta ogia.
 MAMITSUA: manzana, patata, rabo, leche, harina, queso y pan.
 *Hacemos el pintxo sin gluten

08 CAFETERÍA EL VALLE Zumalakarregi, 19
 EL TITO: urdaiazpiko iberikoaren tosta, xingarra, gaztak betetako txanpiñoiarekin, eta bere buruaren pikadiloa, urdaiazpikoarekin.
 EL TITO: tosta de jamón ibérico al ajillo con champiñón relleno de queso y picadillo de sí mismo con jamón.

09 CAFETERÍA LA AVENIDA Zumalakarregi, 25
 GOZAMENA LA AVENIDA: urdaiazpiko iberikoaren tosta foie, mango eta tipula karamelatuarekin.
 GOZAMENA LA AVENIDA: tosta de jamón ibérico con foie, mango y cebolla caramelizada.

10 CERVECERA ODEIBAR Aldapeta, 2
 OILASKO BIKINIA: oilaskoa, pikillo maionesa, kalabaza pipa, gurina, arrautzak, esnegaina, moldeko ogia, ziapea, txia hazia, Errioxako alaitasuna.
 BIKINI DE POLLO: pollo, mayonesa de piquillos, pipa de calabaza, mantequilla, huevos, nata, pan de molde, mostaza, semilla de chia, alegría riojana.

11 EDERKI TABERNA Zumalakarregi, 52
 KARRILERA IBERIKOA BANDERAN: masailezurra, sagarra, pinoia, ahabia, tipulina, doritoak, ogia, limoia, ezta eta ziapea.
 CARRILLERA IBERICA A LA BANDERA: carrillera, manzana, piñón, arándano, cebollino, doritos, pan, limón, miel y mostaza.

12 GORKA TABERNA Batzalarrin, 7
 HIRUGIHAR GLASEATUA ENPANADAREN GAINEAN: sojan marinatutako hirugiharra, azukrea, ozpina, baratxuria, jengibrearen enpanada-masaren gainean, ahukate-krema eta maionesa mina.
 PANCETA GLASEADA SOBRE EMPANADA: panceta marinada en soja, azúcar, vinagre, ajo, jengibre sobre masa de empanada, crema de aguacate y mahonesa picante.

13 GOZO TOKI Alberto Acero, 5
 AHUNTZ-GAZTAREN ZAKUTXOA LARANJA-MARMELADAREKIN PATATA-PARMENTIERRAREN GAINEAN: irina, olio, gatz, ahuntz-gazta, tipula, laranja-marmelada, patata, esnegaina, gazta birrindua eta piperbeltza
 SAQUITO DE QUESO DE CABRA CON MERMELADA DE NARANJA SOBRE PARMENTIER DE PATATA: harina, aceite, sal, queso de cabra, cebolla, mermelada de naranja, patata, nata, queso rallado y pimienta.

14 HAITZULO BARRI Plaza Alberto Acero, 3
 BRIOTZULO: ogi briotxearen oinarria, plantxan markatua, txarriz bete, etxeko saltsarekin arraildua eta tipula-kimuekin eta tipula-kruncharekin errematatua.
 BRIOTZULO: base de pan brioche marcado a la plancha relleno de txarri mechado con salsa de la casa y rematado con brotes de cebolleta y crunch de cebolla.

15 KAFE ILUNTZE Zumalakarregi, 47
 BAKAILAO RAVIOLIA PIKILLO HOLLANDARRAREKIN: arto-ogia, bakailaoa, piperrada, pikillo eta antxoa holandarra
 RAVIOLI DE BACALAO CON HOLANDESA DE PIQUILLO: pan de maiz, bacalao, piperrada, holandesa de piquillo y anchoa

16 LAURI BARRIA Herriko Plaza, 9
 ARROZA ETA ALGA NORI KURRUSKARIA, TXANGURROZ ETA AHUAKATEZ BETEA LIMA MAHONESAREKIN ETA OTARRA-INXKA TENPURAN: arroz-lamina, alga lamina, txangurroa, otarrainka, ahukatea, maionesa eta lima-zukua.
 CRUJIENTE DE ARROZ Y ALGA NORI RELLENO DE TXANGURRO Y AGUACATE CON MAHONESA DE LIMA Y LANGOSTINO EN TEMPURA: lámina de arroz, lámina de alga, txangurro, langostino, aguacate, mahonesa y zumo de lima.

17 SORGIN TABERNA Zubiko Kurajo, 11
 BAO OGIA, PULLED PORKEZ BETEA: BBQ saltsa eta tipula karraskaria, xehatutako txerrikoa, tipula, piper gorri eta berdez betetako ogi baoa.
 PAN BAO RELLENO DE PULLED PORK: pan bao relleno de pulled pork, cebolla, pimiento rojo y verde, salsa BBQ y cebolla crujiante.

Laudioko XIV CONCURSO DE PINTXO DE PINCHOS LEHIAKETA de Llodio

Maiatzak 10, 11, 12 | 17, 18, 19 de mayo

ORDUTEGI HORARIO
 ARRUNTA NORMAL
 MURRIZTUA REDUCIDO

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

12

34

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 Laudio 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 Laudio 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	