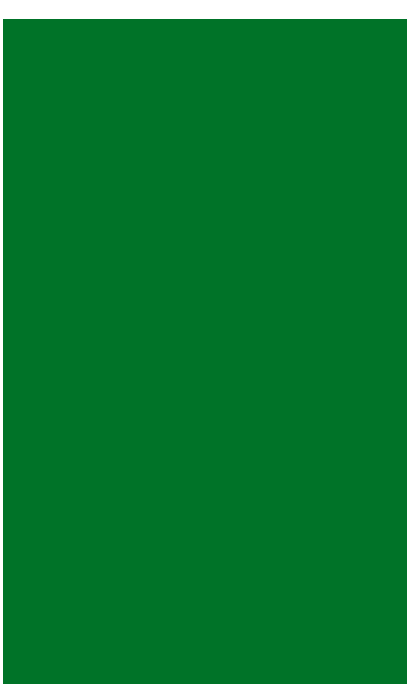


## Programa



### Lunes, 5 de marzo

- 12.00h.

**Conservas Ortiz**  
*Demostración de cómo limpiar antxoas en salazón*  
*Cornete de brick, con Bonito del Norte y queso D.O. Idiazabal*
- 13.00h.

**Lumagorri**  
*Chupa-Chups de pollo de caserío con hongos, acompañados de chuzos de Sal de Añana*  
*Rollitos de pechuga rellenos de pasas y avellanas*
- 14.00h.

**EuskoLabel**  
*Crema de Alubia Pinta Alavesa con trufa de morcilla y foie*  
*Guindillas de Ibarra fritas congeladas*
- 15.00h.

**Hamburguesas Eizaguirre**  
*Mini-hamburguesas con queso D.O. Idiazabal gratinado*
- 15.30h.

**Giraldo**  
*Bacalao al pil-pil*
- 16.00h.

**Conservas Nardín**  
*Ensaladita ligera de caballa y pesto de rúcula cocinada con sal líquida de Añana*  
*Antxoa del Cantábrico con queso D.O. Idiazabal y emulsión de tomate*
- 16.30h.

**Geltoki**  
*Sushi de dulces variados*
- 17.00h.

**Conservas Zallo**  
*Degustación de antxoas del Cantábrico*  
*Boquerones del Cantábrico con tomate concassé y tapenade*
- 17.30h.

**Gorrotxategi**  
*Elaboración de Tejas Gourmet de Almendra y Tejas Gourmet de Almendra & Cookies de Chocolate*  
*Xaxu de Tolosa, con Queso Idiazábal y mermelada de tomate*
- 18.00h.

**C.R.D.O.P. Queso Idiazabal**  
*Cata de queso D.O. Idiazabal*  
*Croquetas líquidas de queso con D.O. Idiazabal*  
*Milhojas de pastor con mousse de queso D.O. Idiazabal y membrillo*

Galería del Vino, horario continuo

### Miércoles, 7 de marzo

- 12.00h.

**Conservas Zallo**  
*Degustación de antxoas del Cantábrico*  
*Boquerones del Cantábrico con tomate concassé y tapenade*
- 13.00h.

**Conservas Nardín**  
*Ensaladita ligera de caballa y pesto de rúcula cocinada con sal líquida de Añana*  
*Antxoa del Cantábrico con queso D.O. Idiazabal y emulsión de tomate*
- 13.30h.

**C.R.D.O.P. Queso Idiazabal**  
*La Denominación de Origen Queso Idiazabal celebra este año su 25 aniversario y os invita a celebrar y compartir este cumpleaños tan especial*
- 14.00h.

**EuskoLabel**  
*Crema de alubia de Tolosa con trufa de morcilla y foie*
- 15.00h.

**Lumagorri**  
*Chupa-Chups de pollo de caserío con hongos, acompañados de chuzos de Sal de Añana*  
*Rollitos de pechuga rellenos de pasas y avellanas*
- 15.30h.

**Giraldo**  
*Bacalao al pil-pil*
- 16.00h.

**Alma de cacao**  
*Bombón de pan y aceite*  
*Galleta blanca de aceituna negra con Sal de Arbequina de Añana*  
*Capricho de chocolate y menta*
- 16.30h.

**Geltoki**  
*Sushi de dulces variados*
- 17.00h.

**Salica**  
*Brocheta de mejillones en escabeche, manzana y oporto*  
*Marmitako en ensalada*
- 17.30h.

**Gorrotxategi**  
*Elaboración de Tejas Gourmet de Almendra y Tejas Gourmet de Almendra & Cookies de Chocolate*  
*Xaxu de Tolosa, con Queso Idiazábal y mermelada de tomate*
- 18.00h.

**Urkabe**  
*San Jacobo de mar en brocheta*  
*Rollos de jamón cocido ibérico rellenos de hongos con mahonesa de mostaza*

Galería del Vino, horario continuo

### Martes, 6 de marzo

- 11.00h.

**Eusko Label**  
*Presentación de la tienda online de Eusko Label, escaparate oficial de los productos de calidad certificada de Euskadi*
- 12.00h.

**C.R.D.O.P. Queso Idiazabal**  
*Cata de queso D.O. Idiazabal*  
*Croquetas líquidas de queso con D.O. Idiazabal*  
*Milhojas de pastor con mousse de queso D.O. Idiazabal y membrillo*
- 13.00h.

**Bacalaos Alkorta**  
*Bacalao con patata canela y vinagreta de frambuesa*  
*Sopa de cebolleta con taco de bacalao y su crujiente acompañado de chuzo de Sal de Añana*
- 14.00h.

**Patés Zubía**  
*Txistorra con pimiento de Gernika y Delicias de Foie con piña caramelizada*  
*Tzatziki con espuma de patata*  
*Ensaladita de molleja de pato*
- 15.00h.

**Salica**  
*Brocheta de mejillones en escabeche, manzana y oporto*  
*Marmitako en ensalada*
- 16.00h.

**EuskoLabel**  
*Pimientos de Gernika, Tomate del País Vasco, Guindillas de Ibarra*  
*Pimientos de Gernika y Guindillas de Ibarra congeladas y fritas*
- 16.30h.

**Urkabe**  
*San Jacobo de mar en brocheta*  
*Rollos de jamón cocido ibérico rellenos de hongos con mahonesa de mostaza*
- 17.00h.

**Alma de cacao**  
*Bombón de pan y aceite*  
*Galleta blanca de aceituna negra con Sal de Arbequina de Añana*  
*Capricho de chocolate y menta*
- 18.00h.

**Conservas Ortiz**  
*Demostración de cómo limpiar antxoas en salazón*  
*Cornete de brick, con Bonito del Norte y queso D.O. Idiazabal*

Galería del Vino, horario continuo

### Jueves, 8 de marzo

- 12.00h.

**Patés Zubía**  
*Txistorra con pimiento de Gernika y Delicias de Foie con piña caramelizada*  
*Tzatziki con espuma de patata*  
*Ensaladita de molleja de pato*
- 13.00h.

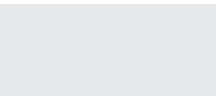
**Hamburguesas Eizaguirre**  
*Mini-hamburguesas con queso D.O. Idiazabal gratinado*
- 14.00h.

**Bacalaos Alkorta**  
*Bacalao con patata canela y vinagreta de frambuesa*  
*Sopa de cebolleta con taco de bacalao y su crujiente acompañado de chuzo de Sal de Añana"*
- 15.00h.

*Variedad de pintxos*

Galería del Vino, horario continuo

## XXVI Salón del Gourmets



Pabellón 3 - Stand 3B24-1/3B24-2

