

# 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  
Antxa 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  
Antxa 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  
Rollo 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 cebollota 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  
Rollo 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 cebollota 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