



TAKE AWAY

KLARITXU

Tortillas con algo más que huevos

Klaritxu patata-tortilletan espezializatutako jatetxea da. Enpresaren sortzaileak Klara eta Koro (euskaltegiko irakasle zen) dira. Patata-tortillak edozein lekutara bidaltzeagatik nabarmentzen da. Gainera, bertako produktu eta ekologikoak erabiltzeagatik hala nola: landa-arrautzak edo arabako-patatak.



Etxera eramateko eskaerarekin lan egiten du zure eskaera eskatzen duzun orduan eta egunean. Honetaz gain, empresari eska diezaiokezu eskaera, edo etxera, edo norbaiti opari gisa bidali. Bakarrik aukeratu zure tortilla, eta eraman urtegiara edo hiriko edozein parke edo piknik gunetara.

Bere menuan bere **tortilla** famatuak aurki ditzakegu. Patatarekin eta tipularekin bakarrik izan daitezke, edo imajina dezakezun edozein osagai beteta. Horrez gain, patata-tortillaren madalenak aurki ditzakegu, **Loretxusak**. Eta ase bete geratzen ez bazara, **enpanadak** bereziak ere egiten dituzte. Eta nola ez, **urdaiazpiko-kroketak**, frijitutak edo egin gabe, zuk etxean egiteko.



HARRERA, BANAKETA ETA EMATEAK

Astlehena :*Itxita*

Asteartea:08:00-14:00

Azteazkena: 08:00-14:00

Osteguna: 08:00-14:00 //18:00-21:00

Ostirala eta larunbata: 08:00-15:00 //18:00-21:00

Igandea:10:00-15:00

Mail: tortillasklaritxu@gmail.com

Tel: 625 731 554

SIERRA DE ARALAR 47,BAJO VITORIA-GASTEIZ 01010 ÁLAVA/ARABA



MANAOS TABERNA

Gazteizko Ibaiondo auzoan jokatuta dago, Landaberde eta Iruña kaleen artean, eta Lakuabizkarrako taberna ezagunenetako bat da.

Irekita dago astelehenetik larunbatera gozaltzeko, bazkaltzeko eta afaltzeko ere bai. Bere kartan aurki ditzakezu:

- Bokatak
- Hanburgesak
- Errazioak
- Sandwichak
- Entsaladak
- Kafe bereziak

Bere jabea, Richard, oso ezaguna da auzoan, eta berak ere ia bezero guztiak ezagutzen ditu. Beti dago lan egiten.

Azkar jan nahi baduzu, hau da zure jatetxea. Ez duzu gune honetan azkarragorik aurkituko. Bestetik, lasai jan nahi baduzu eta gero hizketan geratu nahi baduzu, ez ezazu lokal hau aukeratu, baliteke mahaia behar izatea beste pertona batzuk jateko eta joan behar izango zara.

Larunbatetan partida ona bada, jendez betetzen da partidua telebista handia ikusten. Giro ona izaten da.



IRUÑA KALEA 45
01010 VITORIA-GASTEIZ
TELEFONOA: 945 178 175
WWW.CAFEMANAOS.COM



Richard, Manaosen jabea

**GOSARIAK, BAZKARIAK ETA AFARIAK,
ASTELEHENETIK LARUNBATERA.**

**GURE JANARIA ZURE ETXEAN JASO DEZAKEZU
GLOBOAREN BIDEZ.**



PINTXO-POTE OSTIRALERO:

1,5 EUROREN TRUKE, AUKERAN:

- 3 KROKETA
- TRIPAKIAK
- ARRAUTZAK ETA PATATA FRIJITUAK





Gure jatetxe gomendatua London Café deitzen da eta Juan II kalean dago, Santiago ospital ondoan. 1999an sortu zen Gasteizen. Gero eta fama handiagoa lortu zuelako, 2008an frankizia bihurtu zen. Handik aurrera, beste bost hiritan ireki dute: Don Beniton, Getafen, Lleidan, Benalmadenan eta Logroñon. 2016an sari bat eman zioten “euskal frankiziaren kontzeptu berritzailena” delakoan.

Gasteizen oso ezaguna da bere giro onagatik. Gainera, erdigunetik gertu dago. Lagun taldeak, familiak, bikoteak edo ospitaleko langileak ere joaten dira normalean jatetxera. Gazteak baita ez hain gazteak eta erreserbarik gabe joan zaitezke.

Janari eta garagardoen menua anitzengatik nabarmentzen da, 100 ogitarteko eta etxeko hanburgesa mota baino gehiago har dezakezu. Baita kalitate pintxoak ere egiten dituzte; bere kroketak dastatu behar dituzu!

Gainera, platerak itsura ezin hobea dute eta prezioak ez dira batere garestiak. Ostegunetan garagardo handi bat har dezakezu garagardo txiki bat prezioan!

Establezimenduari dagokionez, ingeles estilokoa da. Nahiz eta piska bat iluna izan, leku zabala eta handia da. Oso aulki erosoak ditu, baita siesta bat hartzeko sofak ere. Telebista erraldoi bat dago jatetxearen erdian, futbol eta saskibalo partidak ikus ditzakezu zuzenean bezala. Mahai asko daude kanpoan, jatetxea oinezko kalean dago-eta. Horregatik, udan primeran bazkaltzen da kanpoan.

Horregatik guztiagatik, gonbidatzen zaituztegu London jatetxe ezagutzera! *ON EGIN!*



ETXE ZAHARRA JATETXEA

Etxe zaharra jatetxea Gasteizko alde zaharrean dago, **Txikita kalean 6 zk.** Santa Maria katedralaren atzean.



Eraikina antzinakoa da. 1886an egin zuten, bere garaian beheko solairuan ardandegia zegoen eta gorakoan lagunak bizi ziren. Duela 25 urte gutxi gorabehera, Gasteizko enpresaburu batek erosi eta berritu zuen etxea. 1995ean zabaldu zuten jatetxea.

Hiru solairu ditu: Sotoan sukaldea dago. Lehenengoan jangela txiki bat dago 9 mahairekin. Bigarren solairua bi jangelatan bananduta dago, txikienean 25 lagun sartzen dira eta bestean 40. Jatetxeak landa-dekorazioa du, giro bero batekin. Zerbitzua oso adeitsua da. Ezin atseginagoa da jatetxea.



Euskal sukaldaritza tradizional onenaz gozatzeko aukera paregabea izango duzu. Errioxako ardorik onenak dastatuko dituzu. Baina hori ez da guztia, jatetxeak egur-labea du, horregatik, arkume eta txerrikume erreak dastatu ahal izango dituzu. Bertan jan dezakezu edo etxera eraman nahi baduzu.

Jateko aukera desberdinak dauzkazu. Asteaz zehar banako edo taldeko menua dituzu (16,90 €). Taldeko menua (29,50 €) erreserbatu behar da. Asteburua nahi duzuna jan ahal izango duzu, hau da, karta edo asteburuko menua (39 €). Erreserbatzen baduzu menu begetarianoa ere (34 €) jan ahal izango duzu.

Igande gauean eta astelehenetan itxi egiten dute. Jateko ordutegia hau da; goizeko hamabietatik arratsaldeko laurak arte eta arratsaldeko zazpi eta erdietatik gaueko hamabiak arte.

Erreserbatu nahi baduzu: 945 146 565

Kepa eta Paz



Lehenik eta behin, ibilbideko taberneen artean, onenetarikoa da. Ezin atseginagoa da kafetegi hau! Normalean, laneko atsedeen hartzeko toki egokia da. Azkar baino azkarrago ateratzen dizute kafea. Ez daukazunean denborarik, zerbitzariak kafea oso azkar zerbitzen dizute. Ez dezakezu soilik kafea har, pintxo ugari daukazu prezio onenean. Taberna Instagramen agertzen da eta edozer janari eskatu diezaiekezu whapps-en bidez.

Jarraitzeko, zer esanik ez, han bertan aurki dezakezu inguruko onenetako kafea. Gainera, pintxoak ezin handiagoak izaten dira. Niri iritziz, Manai tabernako pintxoak Sagartokikoak baina goxoagoak eta merkeagoak dira. Bere espezialitatea da barrubete patata tortilla. Ez ezik pintxoak, ogitartekoak, hanburgesas edo menu arina jatea ere posible da.

Horretaz gain, batetik, toki arkitzea, ordea, zaila da jendez beteta dagoelako beti. Beste aldetik, zerbitzariak ezin jatorragoak eta atseginagoak dira. Taberneen inguruko aldean, azkarragoak eta profesionalagoak dira. Halaber, jabea oso berritsua da eta noizean behin kartekin magia egiten du. Alegia, ez da mago profesionala, baina gero eta jende gehiago etortzen da ikuskizunaz gozatzeko pintxo zoragarria jaten duen bitartean. Edozein lagun talde ongiatorria da. Hain zuzen ere, ostiralero epaitegiko jendea ez ezik, baita familia guztiak ere poteak hartzera joaten dira. Bai terrazan, bai taberna barruan zerbitzu atsegina eta azkarra goza dezakezu.

Laburbilduz, adin guztietako jendea elkartzen da bertan kafea hartzeko, gazteak eta ez hain gazteak. Kafea ez ezik, baita pintxoak ere har ditzakezu. Jendez gainezka egotearen beti, mahaia, ordea, beti aurki dezakezu txoko lasaia lagun artean mintzatzeko. Zure etxean bezala sentiarazten zaituzte!

Erdizka



Gasteizko hirigune historikoan dago, Aitzogile kalean, ospetsu potean ibiltzeagatik, jatetxe honekin aurkitzen dugu.

Lekua txikia den arren, xarma handia dauka, berezia egiten diona bere janaria da. Sukaldaritza tradizional zoragarria daukate, baina, nire ustez, eguneko menuaren eskaintza txiki bada ere, janaria ezin goxoago dago.

Beharbada, plater onena da arkumea, dena den, ezin nuke ezer aukeratu, zein baino zein goxoago daude eta jakina, Arabako Errioxa ardo bat edateko.

Hori dela eta, arrakasta handia dauka eta ezinezkoa da han jatea erreserbarik gabe, joan daiteke hurrekin, zerbitzariak oso jatorrak dira eta pazientzia handia daukate. Gainera, haurrentzako menu dago. Normalean, kaleko jendea joaten da, giro ona dago eta horretaz aparte euskara praktika dezakezu.

Nik uste dut Gasteizko alde zaharreko jatetxerik onena dela, horregatik, aukeratu dut. Janaria ez da garestia, hala eta guztiz ere, janari kalitatea oso altua da.

Ondorioz, ez pentsatu eta etor zaitez hona jatera, ez zaizu damatuko.

