

CUPÓN DE VOTACIÓN POPULAR HERRIKOI BOTAZIO KUPOIA

NOMBRE Y APELLIDOS / IZEN ETA ABIZENAK:

TELEFONOA:

MEJOR PINTXO
PINTXO ONENA

MEJOR CAZUELITA
KAZOLATXO ONENA

sello CAZUELITA

sello CAZUELITA

sello PINTXO

sello PINTXO

sello PINTXO

sello PERIFERIA

Consulta las bases, recorta y entrega este vale
Oinarriak kontsultatu, moztu eta eman kupoi hau

PARTE-HARTZE OINARRIAK HERRIKOI BALORAZIOAN

1. Laudioko II. Pintxo eta Kazolatxo Ibilbidean hainbat pintxo eta kazolatxo dastatu. Urriaren 29, 30 eta 31n ordutegia 12:00etatik 15:00etara eta 19:00etatik 23:00etara izango da. Azaroaren 1 eta 6an ordutegia 12:00etatik 15:00etara izango da.
2. Ondoko parte-hartze kupoia bete:
 - A) Ibilbide orriaren sei hutsuneetan zigilua jarri. Zigiluak Ibilbidean inskribatuta sei establezimendu ezberdinen izan behar dira eta hauexek izango dira: hiru pintxo, bi kazolatxo eta kanpoaldeko lokal bat (pintxo edo kazolatxo).
 - B) Ibilbidearen "pintxo onena" eta "kazolatxo onena" hutsuneetan botoa eman, partehartzaile zerrendaren zerbaki eta letrarekin.
 - C) Datu pertsonalak bete.
3. Ibilbidearen establezimenduetan egokitu den kutxatilan kupoia utzi. Epea bukatuko da azaroaren 6an 23:00etan.
4. Balioztatuko diren kupoiaren artean zozketatuko dira:
 - Bi pertsonentzako Saloura bidaia (pentsio osoan), 7 gau, behe-denboraldian, **Viajes Araba Bidaiak** emandakoa.
 - Ibilbidearen jatetxeetan 8 mikologiko menuak.
5. Zozketa, publikoari irekita, APILL-eko bulegoetan azaroaren 8an 11:00etan egingo da.
6. Ostegunean, azaroaren 10ean 20:15etan, Gastronomi Euskal Museoan zozketaren irabazleei sariak emango zaizkie, baita establezimendu irabazleei herritar "pintxo onena" eta "kazolatxo onena"-ren esker oneko plakak ere.

II RUTA DEL PINTXO Y LA CAZUELITA MICOLÓGICA DE LLODIO LAUDIOKO II. PINTXO ETA KAZOLATXO MIKOLÓGIKO IBILBIDEA

29, 30, 31 de OCTUBRE y
1, 5 y 6 de NOVIEMBRE
URRIAK 29, 30, 31 eta
AZAROAK 1, 5 eta 6



BASES DE PARTICIPACIÓN EN LA VALORACIÓN POPULAR

- 1.- Degustar varios pintxos y cazuelitas de la II Ruta Micológica de Laudio/Llodio. El horario aproximado será desde las 12:00 a las 15:00 horas y desde las 19:00 a las 23:00 horas los días 29, 30 y 31 de octubre y 5 de noviembre. El 1 y 6 de noviembre el horario será de 12:00 a 15:00 horas.
- 2.- Rellenar el cupón de participación adjunto:
 - A) Sellar la Hoja de Ruta en cada uno de los seis espacios. Los sellos deben ser de seis **establecimientos diferentes** inscritos en la Ruta y corresponderán a tres pintxos, dos cazuelitas y un local de periferia (pintxo ó cazuelita)
 - B) Votar en los espacios al “mejor pintxo” y a la “mejor cazuelita” de la Ruta indicando el número y letra que aparece en el listado de participantes.
 - C) Cumplimentar los datos personales
- 3.- Entregar el cupón de participación en la urna habilitada en los locales de la Ruta antes de las 23:00 h. del día 6 de noviembre
- 4.- Entre todos los cupones validados se sorteará:
 - Un Viaje a Salou para dos personas en pensión completa de 7 noches (en temporada baja) cedido **por Viajes Araba**.
 - 8 menús micológicos en los restaurantes de la Ruta
- 5.- El sorteo, abierto al público, se realizará el día 8 de Noviembre a las 11:00 h. en las oficinas de APILL
- 6.- El jueves, 10 de noviembre a las 20:15 en el Museo Vasco de Gastronomía se entregarán los premios a los ganadores del sorteo y las placas de reconocimiento a los establecimientos ganadores del “mejor pintxo” y de la “mejor cazuelita” popular.

ESTABLECIMIENTOS PARTICIPANTES ● PINTXOS ● CAZUELITAS ESTABLEZIMENDU PARTE-HARTZAILEAK ● PINTXOS ● KAZOLATXOAK

ALDATZ ● Zumalakarregi, 36

1P Pintxo: Aldatz.

1C Cazuelita: Aldatz.

ARRAÑOPE ● Zumalakarregi, 53

2P Pintxo: Revuelto de hongos.

2C Cazuelita: Risoto.

AZOKA ● Alberto Acero, 13

3C Cazuelita: Guisadito de setas de las de agachar.

BATZOKI LAUDIO ● Aldapeta, 2

3P Pintxo: Pimiento relleno de hongos y langostinos con salsa americana.

4C Cazuelita: Txanpis al ajillo.

BLANCO ● Pío XII, 8

4P Pintxo: Bakalao con setas.

5C Cazuelita: Carrilleras con boletus.

BONAIRE ● Zumalakarregi, 48

5P Pintxo: Bonaire.

CAFÉ ARABA ● Zumalakarregi, 35

6P Pintxo: Montadito de jamón con setas.

6C Cazuelita: Bolitas de ternera con setas.

EDERKI ● Zumalakarregi, 52

7P Pintxo: Ederki.

EL VALLE ● Zumalakarregi, 19

8P Pintxo: Udazkena.

GORKA ● Pío XII, 7

9P Pintxo: Hirukotea.

7C Cazuelita: Txapelgorri.

GOZO-TOKI ● Alberto Acero, 5

10P Pintxo: Boletus con panceta.

ILARGI ● Pío XII, 6

11P Pintxo: Txanpiñon al horno.

ILUNTZE ● Zumalakarregi, 47

12P Pintxo: Pisto con jamón y salsa de hongos.

8C Cazuelita: Lasagna mini de setas con confitura de boletus y caviar.

IRI LANDA ● Zubiaur, 2

13P Pintxo: Hojaldre de hongos.

9C Cazuelita: Iri Landa.

KAFE PLAZA ● Herriko Plaza, 4

14P Pintxo: Txapela.

10C Cazuelita: Migas crujientes con hongos.

KAPRITXO ● Pío XII, 4

15P Pintxo: Kapritxo silvestre.

LA AVENIDA ● Zumalakarregi, 25 b

16P Pintxo: Esencia de bosque.

RESTAURANTE AMETSA ● Landaluce, 4

11C Cazuelita: Setas en su máxima expresión.

P* RESTAURANTE EL TÚNEL ● Vitoria, 5 (Areta)

17P Pintxo: Delicias de pollo con bacón, cebolla caramelizada y salsa de perretxikos.

12C Cazuelita: Carrilleras de rape con salsa americana con hongos.

P* RESTAURANTE KARRIKA ● Industrialdea, Pab.4-4

18P Pintxo: Hojaldre de hongos y foie.

13C Cazuelita: Setas variadas salteadas con gambas.

P*= Periferia