

TOPA

SUKALDERÍA

GUGATIK

1. MENUA

- . Guakamole Tôpa
- . Gari-irinez egindako gazta Topa eta urdaiazpiko iberikodun kesadilak
- . Parrillan egindako oilasko-antitxukuak, pikillo eta baratxuri kremaz lagunduta
- . Laranja eta lima zaporeko txurroak

PREZIOA: 26 € BEZ barne pertsona bakoitzeko

2. MENUA

- . Guakamole Tôpa
- . Gari-irinez egindako gazta Topa eta urdaiazpiko iberikodun kesadilak
- . Arto eta mihilo egindako euskal "al pastor" takotaloa
- . Parrillan egindako oilasko-antitxukuak, pikillo eta baratxuri kremaz lagunduta
- . Laranja eta lima zaporeko txurroak

PREZIOA: 29 € BEZ barne pertsona bakoitzeko

3. MENUA

- . Guakamole Tôpa
- . Molerekin frijitutako arkazkiak
- . Gari-irinez egindako gazta Topa eta txangurro donostiar estiloko kesadilak
- . Arto eta mihilo egindako takotaloa, piperrekin frijitutako bakailaoz betea
- . Tira-erre kalimotxo tximixurri berdearekin eta patata gatzdunekin
- . Laranja eta lima zaporeko txurroak

PREZIOA: 35 € BEZ barne pertsona bakoitzeko

TRAGOAK

- . Garagardoak eta micheladak
- . Solar Viejo ardo beltza (Errioxa JDK)
- . Viña 65 ardo zuria (Rueda JD)
- . Ura

PREZIOA: 12 € (BEZa barne), pertsonako

** Aldaketak egin ditzakegu, eta menua pertsonalizatu. Galde iezaguzu! **

ESKERRIK ASKO!

TOPA

SUKALDERÍA

TOPA Sukalderiak mendeetan zehar euskaldunak eta latinoamerikarrak lotu gaituen historia luzea gorai-patzen du. Topagune dute bi gastronomiek, produktu, zapore, errezeta, istorio eta ohiturak partekatze-ko, gozatu, deskubritu eta primeran pasatzeko. TOPA: euskaraz, gaztelaniaz eta guaranieraz, TOPATU.

Gastronomia

TOPA Sukalderiaren sukaldea galdera honen erantzuna topatu nahian sortu zen: zer prestatuko luke Latinoamerikara joandako euskaldun batek eta nola bereganatuko lituzke etxe berriko errezetak?

Hasi, gure gustuekin bat datozen errezeta latinoamerikar ugarien aukeraketa batekin hasten da «euskalduntze-prozesu» hori; eta, amaitu, gertu-gertuko sukaldaritzarekin amaitzen da: osagaiek, zaporeek eta testurek elkar ukitzen dute, baina ez dute beren nortasuna galtzen. Platerak partekatzeko pentsatuta daude eta, koktelak, janariarekin batera hartzeko: ez dira falta micheladak, piscoa eta euskojitoa.

Kokapena eta espazioak

Topa Gros auzo emergentean dago. Giro informala dario, eta euskal eta latinoamerikar ikonoak dituen horma-irudi koloretsu eta alai bat du. Gurean, musikak protagonismo handia du, eta festarako gogoia sorrarazten digu. 70 lagunentzako tokia (90, kokteletan).

Prezioa

16 pertsonatik gorako taldeentzako menuak: 26 eurotik hasita (BEZa barne). Gainera, neurrirako menuak eta koktel-erako menuak presta ditzakegu, eta espazioa pribatizatu dezakegu festak egiteko.

Ordutegia

Astelehena eta asteazkena: 19:00etatik 22:00etara
Osteguna: 13:00etatik 15:00etara eta 19:00etatik 22:00etara

Ostirala: 13:00etatik 15:00etara eta 19:00etatik 22:30era

Larunbata: 13:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 22:30era

Igandea: 13:00etatik 15:30era eta 19:00etatik 22:00etara

Asteartea: itxita

*Udan, egunero dago irekita.

Harremanetarako datuak

Agirre Miramon kalea, 7, 20002 Donostia
Tel.: + 34 943 569 143 / info@topasukalderia.com
www.topasukalderia.com
Facebook / Instagram: @topasukalderia



IXO taldearen jatetxe bat