



En este boletín:

- Restaurante ofrece un espacio para la siesta;
- Receta de la sopacana;
- Cómo hacer aceites aromáticos caseros;
- Auzolan y asociaciones vecinales;
- Qué puede hacer por ti Euskal Gastronomía.



RESTAURANTE OFRECE UN ESPACIO PARA LA SIESTA

El restaurante Lobster Roll Barcelona ofrece a sus clientes una experiencia doble: comer en sus instalaciones y echarse una siesta después en un espacio que han habilitado con unas íntimas literas en las que poder quedarse traspuesto sin pudor a miradas ajenas. ... [continúa](#)



RECETA DE LA SOPACANA

En algunas casas, a la sopacana, sobre todo la de gallina, le echaban también almendra molida. En Alio, en la sopacana de capón sustituyen las sopas de pan por almendras molidas. Y con ellas se hacen otras sopas navideñas, más populares y con menos personalidad que la sopacana. ... [continúa](#)



CÓMO HACER ACEITES AROMÁTICOS CASEROS

El aceite de oliva virgen extra es ideal para aromatizar a través de hierbas y especias, que matizarán sus sabores y las recetas en las que se usen. Aromatizar aceites se basa en introducir en él dichas hierbas o especias, de manera que queden cubiertas, y dejar macerar entre 1 y 4 semanas. ... [continúa](#)



AUZOLAN Y ASOCIACIONES VECINALES

El auzolan supone una ampliación de los trabajos colectivos, considerados de utilidad general, a escala del barrio o pueblo, al propio tiempo que su institucionalización. Allí donde la vida agraria aún esté en vigencia, todas las casas de la localidad han de participar obligatoriamente en estos trabajos comunitarios, de mayor peso en épocas anteriores. ... [continúa](#)



EUSKAL GASTRONOMIA

POR QUÉ ELEGIR EUSKAL GASTRONOMÍA

El portal Euskal Gastronomía alberga decenas de páginas web completamente dedicadas a la gastronomía vasca, con contenidos que comprenden la historia, los productos, las recetas, los chefs y mucho más. Esta vasta cantidad de información permite a nuestro portal generar un volumen significativo de tráfico y usuarios, lo que resulta ventajoso para la promoción de tu restaurante, una meta que sería inalcanzable con solo tu página web.

Euskal Gastronomía se pone a tu disposición para promocionar tu restaurante y las especialidades culinarias que te distinguen. Te invitamos a ver algunos de nuestros ejemplos para entender mejor cómo podríamos realzar su establecimiento.

[Ver ejemplos](#)

Si no tienes una página web, no te preocupes, por un coste anual de € 150.00, Euskal Gastronomía te brinda una entera página web. No dudes en contactarnos para obtener más información.

Te ofrecemos la oportunidad de crear una presencia en línea completa para tu restaurante o establecimiento. Esto incluye información detallada, una atractiva galería de fotos, una presentación de sus especialidades culinarias y mucho más...

[Ver detalles](#)

ISCRÍBITE

 Chat on WhatsApp



Euskal Gastronomía es una iniciativa de Olatua (Asociación Cultural sin ánimo de lucro navarra - n.º 9.227 Reg.NA), para promover la gastronomía y la hostelería de Navarra/País Vasco.

¡Gracias por leer nuestro boletín! Síguenos también en [Facebook](#) para estar siempre actualizado sobre las últimas novedades. Hasta pronto.

Euskal Gastronomía

Asociación Cultural Olatua

Avenida de Eulza 1, 2 Dcha, 31010, Barañáin

Este e-mail se envió a {{contact.EMAIL}}

Lo recibiste porque estás suscrita a nuestra newsletter.

[Ver en navegador](#) | [Cancelar suscripción](#)

