



MaeRose Palma eta Diuvel Alvarez, Kixkurguneko maizter berriak.

Kixkurgune ireki dute: etxeko eta betiko jana, Txindoki azpian

Zaldibiako Goizane eraikinean dagoen Kixkurgune taberna-jatetxeak gaur ireki ditu ateak • Tokiko produktuekin egindako gastronomia tradizionala izango du ardatz

Kixkurgune zabalik dago. Zaldibiako Goizane erakineko taberna-jatetxeak gaur ireki ditu ateak, lau urtez itxita egon ostean. Astelehen, astearte, ostegun eta igandeetan 09:00etatik 17:00etara egongo da zabalik eta ostiral eta larunbatetan, 09:00etatik 00:00etara. Astebaruruan eguneko menuak emango dituzte eta asteburuetan, karta eta afariak.

Euskal Herriko gastronomia tradizionala du Kixkurgunek ardatz. Horretarako, 0 KMko produktuak erabiliko dituzte: Eusko Label eta Reyno Gourmet zigiludunak, Idiazabal Jatorri Izendapenaren eta Artzain Gazta markaren barruko Mendiko Gaztak... Kalitatea izango da negozio berriaren bereizgarri nagusia.

Halere, ez da jatordu gozo eta oparoak egiteko espazioa bakarrik izango. Taberna zerbitzua ere eskainiko dute, pintxo aukera zabala eta guzti, inguruko herritarrentzat, bisitariarentzat eta Aralarko parke

naturalean kirola egin eta indarberritu nahi dutenentzat: txirrindulariak, mendizaleak, familiak... Kixkurgune Zaldibiako Olaeta auzoan dago, Goizane eraikinean, Larraitzera bidean, Txindokiren oinuan, Aralar Natura Parkearen atarian.

Espazioa berritu egin dute irekierarako: irisgarriagoa eta argiagoa da orain. Etxe-giroa ere handiagoa da.

Denda

Bertan dastatu daitezkeen produktuetako batzuk erosi ere egin ahalko dira. Garai bateko Kixkurguneren salmentarako izaera mantenduz, bertako produktuen ekoizleen denda gisa ere funtzionatuko du.

Goizane eraikineko bulegoen eta bilera gelen eskaintza ere zabalik dago. Nekazari, herritar, elkarte, turismo ekimen, nahiz edozein eratako enpresen eskura dagoen erakina da.