



En JNIC2018 nos gustaría llevarte en una ronda de pintxos, también conocido como pintxo pote. El objetivo es que cada uno, por su cuenta, en grupos o como desee, aproveche la gastronomía local para socializar y disfrutar de la conversación, de la ciudad y de su cultura..

Has recibido una serie de vales junto con el material de la conferencia. Con cada uno de esos tickets obtendrás un pintxo (incluyendo la especialidad de la casa) y una bebida (cerveza o diferentes vinos) en cada uno de los bares seleccionados por la organización. Los vinos locales, como los de Rioja o el Txakoli local maridan perfectamente con los pintxos seleccionados. En este mapa, tienes una vista de la Parte Vieja de San Sebastián con los bares seleccionados para la cena de pintxos de JNIC 2018. Si eres vegetariano o tienes alguna alergia, pregunta en el bar por alternativas. On egin!

Bares seleccionados con pintxos:

A Fuego Negro:

- Makcobe con txips (mini burger de carne de Kobe y chips de banana) [especialidad]
- Tigretón de mejillón
- Porrupatathai [vegetariano]

Zeruko:

- La hoguera [especialidad, contiene pescado]
- Anguila ahumada.

Borda Berri:

- Carrillera de ternera al vino tinto [especialidad]
- Oreja de Cerdo con Tximi-Txurri

Sport:

- Txipiron relleno de Txangurro [especialidad]
- Foie a la plancha
- Crema de Erizo de mar

La Viña (Perfecto para el postre)

- Tarta de queso [especialidad]
- Helados variados