



HARRI LIGHT  
HARRI REGULAR  
HARRI MEDIUM  
HARRI BOLD  
**HARRI EXTRABOLD**

Harri Text ExtraLight & *Italic*  
Harri Text Light & *Italic*  
Harri Text Regular & *Italic*  
Harri Text SemiBold & *Italic*  
**Harri Text Bold & *Italic***  
**Harri Text ExtraBold & *Italic***



<b>Author</b>	Juan Luis Blanco
<b>Creation</b>	2017 [Harri] 2020 [Harri Text]
<b>Version</b>	1
<b>Harri 5 styles</b>	Light Regular Medium Bold ExtraBold
<b>Harri Text 12 styles</b>	ExtraLight ExtraLight Italic Light Light Italic Regular Italic SemiBold SemiBold Italic Bold Bold Italic ExtraBold ExtraBold Italic
<b>Character Sets</b>	Basic Latin Latin-1 Supplement Latin-2 Central European
<b>License Types</b>	Desktop, Webfont, ePub, App, Server

Harri –“stone” in Basque language– is a display font based on the peculiar letter forms used in signs and fascias all over the Basque Country. This idiosyncratic lettering style, very often used as an identity signifier, evolved from ancient inscriptions carved on gravestones which can still be found in the French part of the Basque Country (Behe Nafarroa, Lapurdi and Zuberoa). Harri takes some of its more significant features from those engraved letterforms, but also from the current overemphasized shapes derived from them, while keeping in sight their antecessors, the Romanesque inscriptions and ultimately the Roman Capitals. Gerard Unger once said “the black version of a font is a caricature of the regular”. This may explain how the odd heavy shapes in use today might have evolved from their engraved roots, which are already an interpretation of Romanesque and Roman letterforms.

This evolution is echoed in Harri through its weights, from the clean formal Roman-inspired light to the extreme expressive Basque-style extra bold.

Harri Text is more than an extension of Harri. It shares its origin, a certain flavour and a great deal of its idiosyncrasies, but while Harri is an uppercase-only typeface intended for display uses, Harri Text is conceived as a text type family, including a new extra-light weight, italics, small caps and other additions that make it suitable for editorial purposes. As its predecessor Harri Text addresses several concerns regarding the dualism neutrality vs. idiosyncrasy, or in other words, how local features meet global design in the context of a modern society (as is the case in the Basque Country in recent times).

The origin of Harri and Harri Text —vernacular Basque lettering for the most part— is full of idiosyncrasies and peculiarities that, while giving them its special character, may hinder readability in some cases. The default set in Harri Text tones its essence down a little bit. It is still present, although less obtrusive. Stylistic sets 1, 2 and 3 are a chance to recover gradually this essence modifying some characters —specially the characteristic design of letter A– for those who seek a more local flavour. Stylistic set 4, on the other hand, does the opposite job, this is, removes asymmetrical serifs and other small details in order to create a more neutral atmosphere. Any traces to its origin are this way diluted resulting in a crisp and clean incise variant. Stylistic set 6 is available in the italic styles. It provides a more fluid and cursive flavour to some letters in case a calligraphic mood is desired.



KILMĀRTIN

Harri Light 53pt

TEOTIHUACĀN

Harri Regular 53pt

¿MILĀGROS?

Harri Medium 53pt

ROMĀNESQUE

Harri Bold 53pt

OPATÓW!

Harri Extra Bold 53pt



MEÑĀKOTZ

Harri Light 53pt

EILEĀN IDHE

Harri Regular 53pt

CYRENĀÏCĀ

Harri Medium 53pt

P'URHÉPECHA

Harri Bold 53pt

JĘDRZEJÓW

Harri Extra Bold 53pt

---

Harri Light [Contextual Alternates and Stylistic Set 01 applied and Default]  
14/16

---

COLUMBÆ'S MONÆSTERY  
SURVIVED UNTIL THE END  
OF THE 12TH CENTURY, DE-  
SPITE REPEATED VIKING  
RÆIDS. ÅROUND 1200, THE  
SONS OF SOMERLED –'KING  
OF THE ISLES'– FOUNDED Å  
BENEDICTINE ABBEY HERE.  
PILGRIMÆGE TO ST COLUM-  
BÆ'S SHRINE CONTINUED TO  
THRIVE, THOUGH MONÆSTIC  
LIFE ON IONÆ ENDED WITH  
THE PROTESTANT REFORMÆ-  
TION OF 1560.

COLUMBÆ'S MONÆSTERY  
SURVIVED UNTIL THE END  
OF THE 12TH CENTURY, DE-  
SPITE REPEATED VIKING  
RÆIDS. ÅROUND 1200, THE  
SONS OF SOMERLED –'KING  
OF THE ISLES'– FOUNDED Å  
BENEDICTINE ABBEY HERE.  
PILGRIMÆGE TO ST COLUM-  
BÆ'S SHRINE CONTINUED TO  
THRIVE, THOUGH MONÆSTIC  
LIFE ON IONÆ ENDED WITH  
THE PROTESTANT REFORMÆ-  
TION OF 1560.

---

Harri Regular [Contextual Alternates and Stylistic Set 02 applied and Default]  
14/16

---

COLUMBÆ'S MONASTERY  
SURVIVED UNTIL THE END  
OF THE 12TH CENTURY, DE-  
SPITE REPEATED VIKING  
RAIDS. ÅROUND 1200, THE  
SONS OF SOMERLED –'KING  
OF THE ISLES'– FOUNDED Å  
BENEDICTINE ABBEY HERE.  
PILGRIMAGE TO ST COLUM-  
BÆ'S SHRINE CONTINUED TO  
THRIVE, THOUGH MONASTIC  
LIFE ON IONÆ ENDED WITH  
THE PROTESTANT REFORMÆ-  
TION OF 1560.

COLUMBÆ'S MONASTERY  
SURVIVED UNTIL THE END  
OF THE 12TH CENTURY, DE-  
SPITE REPEATED VIKING  
RAIDS. ÅROUND 1200, THE  
SONS OF SOMERLED –'KING  
OF THE ISLES'– FOUNDED Å  
BENEDICTINE ABBEY HERE.  
PILGRIMAGE TO ST COLUM-  
BÆ'S SHRINE CONTINUED TO  
THRIVE, THOUGH MONASTIC  
LIFE ON IONÆ ENDED WITH  
THE PROTESTANT REFORMÆ-  
TION OF 1560.



---

Harri Medium [Contextual Alternates and Stylistic Set 01+02 applied and Default]  
14/16

---

COLUMBA'S MONASTERY SURVIVED UNTIL THE END OF THE 12TH CENTURY, DESPITE REPEATED VIKING RAIDS. AROUND 1200, THE SONS OF SOMERLED –'KING OF THE ISLES'– FOUNDED A BENEDICTINE ABBEY HERE. PILGRIMAGE TO ST COLUMBA'S SHRINE CONTINUED TO THRIVE, THOUGH MONASTIC LIFE ON IONA ENDED WITH THE PROTESTANT REFORMATION OF 1560.

COLUMBĀ'S MONĀSTERY SURVIVED UNTIL THE END OF THE 12TH CENTURY, DESPITE REPEATED VIKING RAIDS. ĀROUND 1200, THE SONS OF SOMERLED –'KING OF THE ISLES'– FOUNDED A BENEDICTINE ABBEY HERE. PILGRIMAGE TO ST COLUMBĀ'S SHRINE CONTINUED TO THRIVE, THOUGH MONASTIC LIFE ON IONĀ ENDED WITH THE PROTESTANT REFORMATION OF 1560.

---

Harri Bold [Contextual Alternates and Stylistic Set 03 applied and Default]  
14/16

---

COLUMBA'S MONASTERY SURVIVED UNTIL THE END OF THE 12TH CENTURY, DESPITE REPEATED VIKING RAIDS. AROUND 1200, THE SONS OF SOMERLED –'KING OF THE ISLES'– FOUNDED A BENEDICTINE ABBEY HERE. PILGRIMAGE TO ST COLUMBA'S SHRINE CONTINUED TO THRIVE, THOUGH MONASTIC LIFE ON IONA ENDED WITH THE PROTESTANT REFORMATION OF 1560.

COLUMBĀ'S MONĀSTERY SURVIVED UNTIL THE END OF THE 12TH CENTURY, DESPITE REPEATED VIKING RAIDS. ĀROUND 1200, THE SONS OF SOMERLED –'KING OF THE ISLES'– FOUNDED A BENEDICTINE ABBEY HERE. PILGRIMAGE TO ST COLUMBĀ'S SHRINE CONTINUED TO THRIVE, THOUGH MONASTIC LIFE ON IONĀ ENDED WITH THE PROTESTANT REFORMATION OF 1560.



---

Harri ExtraBold [Default]  
32/32

---

**COLUMBA'S MONASTERY SURVIVED UNTIL THE END OF THE 12TH CENTURY, DESPITE REPEATED VIKING RAIDS. AROUND 1200, THE SONS OF SOMERLED – 'KING OF THE ISLES' – FOUNDED A BENEDICTINE ABBEY HERE. PILGRIMAGE TO ST COLUMBA'S SHRINE CONTINUED TO THRIVE, THOUGH MONASTIC LIFE ON IONA ENDED WITH THE PROTESTANT REFORMATION OF 1560.**







Open Type formats allows to include an expanded character set and layout features, to provide advanced typographic control and better linguistic support such as ligatures, alternates characters and contextual substitutions.

Open Type fonts work in all applications but only some take profit of the features.

OT supports Unicode which enables the fonts to contain more than 65,000 glyphs, while PostScript area limited to a maximum of only 256 characters.

Open Type fonts work in all platforms and operative systems, having one single file for Mac and PC makes sharing files much more easier.

Feature	Default typing	Feature ON
Stylistic alternates ss01	AUÑAMENDI	AUÑAMENDİ
Stylistic alternates ss02	AUÑAMENDI	AUÑAMENDI
Stylistic alternates ss03	KILIAN HAIKU	KILIAN HAIKU
Stylistic alternates ss04	LÄUBURU1	☿
Contextual alternates plus Stylistic sets	FANÀTIC AVANÀ	FANÀTIC AVANÀ
	FANÀTIC AVANÀ	FANÀTIC AVANA
	SANTÀ YSARRÀ	SANTÀ YSARRÀ
Discretionary Ligatures	ÄNTTON OTSO	ÄNTTON OTSO
Case	{BRON-Y-ÄUR}	{BRON-Y-ÄUR}
Tabular lining	12.345.678,90	12.345.678,90
Tabular oldstyle	12.345.678,90\$	12.345.678,90\$
Proportional oldstyle	12.345.678,90£	12.345.678,90£

Mat Hudassai

Harri Text ExtraLight 53pt

*Kilmartin*

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

Teotihuacan

Harri Text Light 53pt

*¿Milagros?*

Harri Text Light Italic 53pt

Romanesque

Harri Text Regular 53pt

*Opatów!*

Harri Text Italic 53pt

# Germans Llop

Harri Text SemiBold 53pt

# *Meñakotz*

Harri Text SemiBold Italic 53pt

# Eilean Idhe

Harri Text Bold 53pt

# *Cyrenaïca*

Harri Text Bold Italic 53pt

# P'urhépecha

Harri Text ExtraBold 53pt

# *Jędrzejów*

Harri Text ExtraBold Italic 53pt

MAT HUDASSAI

Harri Text ExtraLight 53pt

*KILMARTIN*

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

TEOTIHUACAN

Harri Text Light 53pt

*¿MILAGROS?*

Harri Text Light Italic 53pt

ROMANESQUE

Harri Text Regular 53pt

*OPATÓW!*

Harri Text Italic 53pt



**GERMANS LLOP**

Harri Text SemiBold 53pt

***MEÑAKOTZ***

Harri Text SemiBold Italic 53pt

**EILEAN IDHE**

Harri Text Bold 53pt

***CYRENAÏCA***

Harri Text Bold Italic 53pt

**P'URHÉPECHA**

Harri Text ExtraBold 53pt

***JĘDRZEJÓW***

Harri Text ExtraBold Italic 53pt

MAT HUDASSAI

Harri Text ExtraLight 53pt

*KILMARTIN*

Harri Text ExtraLight Italic 53pt

TEOTIHUACAN

Harri Text Light 53pt

*¿MILAGROS?*

Harri Text Light Italic 53pt

ROMANESQUE

Harri Text Regular 53pt

*OPATÓW!*

Harri Text Italic 53pt

**GERMANS LLOP**

Harri Text SemiBold 53pt

***MEÑAKOTZ***

Harri Text SemiBold Italic 53pt

**EILEAN IDHE**

Harri Text Bold 53pt

***CYRENAÏCA***

Harri Text Bold Italic 53pt

**P'URHÉPECHA**

Harri Text ExtraBold 53pt

***JĘDRZEJÓW***

Harri Text ExtraBold Italic 53pt



Harri Text ExtraLight  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de

Harri Text Light  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de

Harri Text ExtraLight Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a menjar calçots.<sup>[2]</sup>*

Harri Text Light Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a menjar*



---

Harri Text Regular  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als me-

---

Harri Text SemiBold  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és

---

Harri Text Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de febrer i març, per bé que des de principi d'hivern es comencen a*

---

Harri Text SemiBold Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de*

---

Harri Text Bold  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central

---

Harri Text ExtraBold  
9/11

La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>

Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.

Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada

---

Harri Text Bold Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de*

---

Harri Text ExtraBold Italic  
9/11

*La calçotada és un àpat comunitari que ha esdevingut la manera més tradicional de menjar els calçots, amb fortes connotacions de festa i trobada. A Valls, la ciutat d'on és originària la calçotada se celebra a la fi de gener, des de l'any 1982 la calçotada popular de més renom.<sup>[1]</sup>*

*Les calçotades se solen fer des de finals de la tardor fins al març o principis d'abril, segons la temporada. El primer plat del menú típic de calçotada són els calçots (normalment entre 10 i 20 per persona), servits en teules per mantenir-ne la temperatura, amb la salsa típica que els acompanya, la salvitxada o bé el romesco. Després se sol menjar carn a la brasa amb torrades, acompanyada de vi negre o cava.*

*Els calçots se serveixen tal com surten de la graella i cal pelar-los i sucari-los a la salsa. D'uns anys ençà, sobretot als restaurants, és costum de posar-se un pitet per a evitar de tacar-se la roba, però tradicionalment aquesta peça de roba no es feia servir. La temporada central és als mesos de*





Feature	Default typing	Feature ON
Small Caps	Last Minute	LAST MINUTE
Case	{BRON-Y-AUR}	{BRON-Y-AUR}
Stylistic alternates ss01	ANNE & MARIE	ÄNNE Et MÄRIE
Stylistic alternates ss02	ANANAS	ANANAS
Stylistic alternates ss03	MUÑAGORRIKOA	MUÑÄGORRIKOÄ
Stylistic alternates ss04	HERMINIO Radika	HERMINIO Radika
Stylistic alternates ss06 (italics)	<i>dark grey officer</i>	<i>dark grey officer</i>
Discretionary Ligatures	Offbeat Kafka	Offbeat Kafka
Case	{BRON-Y-AUR}	{BRON-Y-AUR}
Tabular lining	12.345.678,90¥	12.345.678,90¥
Tabular oldstyle	12.345.678,90\$	12.345.678,90\$
Proportional oldstyle	12.345.678,90£	12.345.678,90£
Subscript/Superscript	H <sub>2</sub> O Nano [15]	H <sub>2</sub> O Nano <sup>[15]</sup>
Fractions	1/2 567/819	½ 567/819

¡SANT JOAN DE MONTDARN!  
ANGOULÊME  
INCHKENNETH CHAPEL

BED & BREAKFAST ♦ DAVID Et GOLIATH

IÑURRATEGI ANAIAK  
BOSÓN

ALBERT EINSTEIN (\*1879 – †1955)

APÓLIKHNOS  
EZTERENZUBI / ESTÉRENÇUBY

Garlic & Sweet yellow onion  
*très répandu dans le sud de l'Espagne*

# Tomatito

"ALLIUM SATIVUM"

«Historako lehen itxas-triku gorria»

TOMATITO'S MUSIC BLENDS traditional flamenco and jazz. On some albums, such as *Barrio Negro*, he experimented with Afro-Cuban and Brazilian Music. He has also worked with flamenco singers *Duquende* and *Potito* and pianist Chano Domínguez, among others. In collaboration with pianist Michel Camilo produced the albums *Spain* (2000) –which won a Latin Grammy–, and *Spain Again* (2006).

*Almería, 20 de agosto de 1958*

# *Kartoffelsuppe*



