



EUSKADI
gastronomika

GUÍA DE TURISMO ENOGASTRONÓMICO

www.euskadigastronomika.eus

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA
DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO





GUÍA DE TURISMO ENOGASTRONÓMICO





1ª edición:

Julio 2017

Edita:

Departamento de Turismo, Comercio y
Consumo del Gobierno Vasco.

Coordinación gastronómica:

Josema Azpeitia (Ondojan.com)

Colaboradores:

Aitor Buendía, Igor Cubillo, Ritxar Tolosa

Diseño:

ACC

Fotografías:

ACC, Akelarre, Arzak, Fondo Basquetour (autores
varios), Entes comarcales de turismo de Euskadi,
CRDOP Idiazabal, Haritz Rodríguez (Barking Blogs),
Mendi, Mugaritz, Víctorfer.

Impresión:

Gráficas Orvy / SS-670-2017
1.700 unidades



Descárgate la guía
en formato PDF

Todos los derechos reservados. Está prohibida la reproducción parcial y/o total de los textos e imágenes contenidas en esta guía sin la previa autorización de la entidad editora y de los autores y autoras. Agradeceríamos que los errores u omisiones que puedan encontrar en esta guía los comuniquen a: gastronomia@basquetour.eus

Nota: precios, servicios y horarios vigentes a la hora de realizar la guía, válidos salvo error tipográfico y sujetos a cambios sin previo aviso por parte del establecimiento.

ÍNDICE

- 06** Euskadi Gastronomika
- 08** Presentación de la Academia Vasca de Gastronomía
- 10** Mapa enogastronómico



12 DÓNDE COMER

- 14** Restaurantes y asadores
- 16** Los "Top"
- 18** Pintxos
- 20** Sidrerías



22 QUÉ VISITAR

- 24** Costa Vasca
- 25** Territorio Idiazabal
- 26** Rioja Alavesa
- 28** Territorio de la Sidra
- 29** Territorio Txakoli
- 30** Mercados
- 31** Museos enogastronómicos
- 32** Actividades y experiencias
- 33** Empresas productoras



34 DÓNDE COMPRAR

- 36** Tiendas Gourmet
- 37** Enotecas
- 38** Pastelerías y confiterías

- 39** Diccionario. Gastro-términos en euskera



40 ESTABLECIMIENTOS EUSKADI GASTRONOMIKA

- 42** Interpretación de las fichas
- 43** Listado de establecimientos



221 ÍNDICES

- 222** Índice de localidades
- 224** Índice de establecimientos



231 MAPA DE CARRETERAS



234 NOTAS



UN SELLO QUE
GARANTIZA LA
MEJOR EXPERIENCIA
ENOGASTRONÓMICA

Si ha caído esta guía en tus manos, es posible que te encuentres en Euskadi, o tal vez te estés planteando el venir a visitarnos. Es bueno que sepas que nada más llegar a nuestro país, la riqueza y la variedad de nuestra oferta gastronómica puede apabullarte un poco. Y es que en Euskadi vas a encontrar desde las tascas más sencillas hasta los bares de pintxos más sofisticados; desde los asadores más típicos hasta algunos de los más importantes restaurantes de 2 y 3 estrellas Michelin del mundo; desde las más modestas sidrerías hasta bodegas diseñadas por los arquitectos más punteros del panorama internacional... en Euskadi encontramos una de las mayores y más variadas ofertas gastronómicas del mundo en un espacio geográfico mínimo. Una oferta, además, en la que la tradición y el producto local cobran una importancia primordial, mucho más que en la mayor parte del mundo.

¿Cómo no perderse, cómo moverse, cómo orientarse ante semejante oferta? Para eso nació Euskadi Gastronomika, un club de producto y gastronomía identificado con un vistoso sello que recoge dos importantes letras, la G de Gastronomía y la K de “Kalitatea” (Calidad en euskera), además del tenedor y las uvas que simbolizan el comer y el beber. Este sello y esta guía te ayudarán durante tu estancia a distinguir los establecimientos más interesantes, aquellos en los que el producto local es tratado con los honores que se merece, aquellos en los que la tradición y las recetas típicas son respetadas y ofrecidas regularmente, aquellos en los que el personal está preparado para atender y recibir al turista y al viajero.

Euskadi es Gastronomía, y la guía Euskadi Gastronomika la mejor forma de disfrutarla. No salgas de casa sin ella. Úsala, márcala, dóblala, desgástala, devórala... disfruta de tu estancia y cómete el país de los vascos.

on egin!

“EXCELENTE”

Este es el calificativo para la “Guía de Turismo Enogastronómico” editada por el Departamento de Turismo, Comercio y Consumo, que reúne toda la información requerida cuando se trata de organizar viajes, visitas, salidas de fin de semana... al País Vasco-Euskadi. Una guía completísima para todo tipo de gustos y planes.

La gastronomía es un elemento básico de nuestra cultura propia, es parte de nuestra tradición, de las costumbres conservadas y transmitidas de generación en generación. Es convivencia, lugar de encuentro, de culto a la amistad, compartiendo extraordinarios alimentos de nuestra tierra. Nuestra cocina tiene un destacado protagonismo y prestigio a nivel internacional, gracias a profesionales cualificados de distintos sectores, que fieles a lo esencial (calidad de materias primas) han ido abriendo puertas y caminos con talento e imaginación, con la prudencia de quien se sabe heredero de un patrimonio de excepción.

La Academia Vasca de Gastronomía, www.academiadegastronomia.com, asociación sin ánimo de lucro, tiene desde su fundación (13 de marzo de 1992) el difícil reto de investigar sobre nuestra cocina, divulgar sus excelencias, propiciar su estima y extensión y cuidar de la pureza de sus tradiciones.

Resumiendo, hacemos de la gastronomía vasca noticia destacada de nuestra vida cotidiana, sin otra pretensión que la de contribuir a mantener viva y pujante nuestra gran tradición culinaria, algo a lo que entendemos, puede contribuir esta práctica guía.







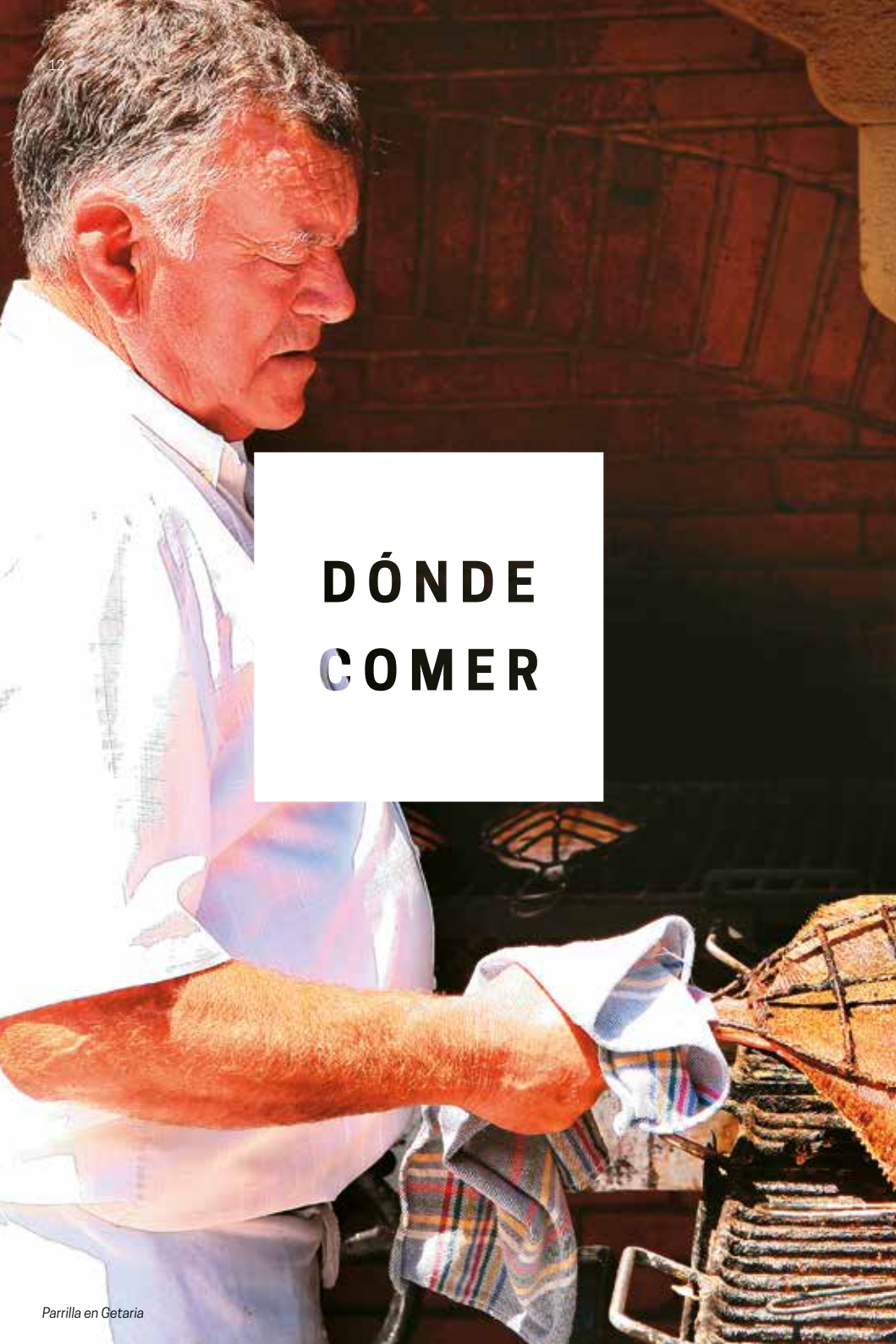
Donostia/ San Sebastián

- Zonas de pintxos:
La Parte Vieja, Gros y Centro (calles Reyes Católicos y San Marcial).
- Mercados tradicionales:
San Martín y La Bretxa
- Productos típicos:
Txangurro, kokotxas de bacalao o merluza, angulas,...

EUSKADI

LA MEJOR EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA

Desde las huertas de Hondarribia a los olivares de Rioja Alavesa, desde los viñedos de Bakoio a las conserveras de Getaria, desde las salinas de Añana a las queserías de Las Encartaciones... recorrer Euskadi es saltar de una especialidad gastronómica a otra, es una inmersión en un mundo de olor, gusto y texturas, es disfrutar de una oferta culinaria que abarca desde los platos más ancestrales a la gastronomía más avanzada, es gozar de celebraciones en las que los productos de temporada son los reyes de la fiesta, es rodearse de sabores y de saberes... Saborea, chupa, toca, unta, huele nuestra gastronomía. Que el estómago te guíe... ¡ y que el corazón te lleve !



**DÓNDE
COMER**



RESTAURANTES Y ASADORES

LOS "TOP"

PINTXOS

SIDRA Y SIDRERÍAS



RESTAURANTES

LOS ALTARES DE LA GASTRONOMÍA

Dicen que Euskadi es el único lugar donde se habla de comida mientras se come. Y es que el amor y la pasión por la gastronomía forman parte del ADN de los vascos, son una de las principales señas de identidad de un país en el que la buena mesa es tan importante como la buena educación. Pocos lugares del mundo cuentan con la cantidad y variedad de restaurantes especializados en cocina local con que cuenta nuestro país, restaurantes en los que el producto de la tierra y las recetas y preparaciones tradicionales, actualizadas o no, se apoderan de las cartas.

Desde la década de los setenta, en la que una cuadrilla de locos adaptó “a la vasca” los principios de la “Nouvelle cuisine” francesa, hasta la segunda década del siglo XXI, en la que se crea en Euskadi la más prestigiosa universidad culinaria de Europa, los restaurantes han ido surgiendo como champiñones en nuestra geografía, y la profesión de cocinero es admirada y respetada por propios y extraños.





No es casualidad que la mitad de los restaurantes con tres Estrellas Michelin del Estado estén en Euskadi. En total son 29, repartidas en 20 restaurantes vascos. San Sebastián, por ejemplo, es una de las ciudades con más Estrellas por kilómetro cuadrado del mundo, un paraíso gastronómico en el que podemos encontrar 16 de ellas en un radio de 25 kilómetros. Y tampoco es fruto del azar que cuatro restaurantes vascos estén en el top 20 de *"The world's 50 best Restaurants"*, la lista más consultada en todo el mundo por los *foodies* y los amantes de la gastronomía más actual.

CALIDAD

Pero Euskadi no es sólo el feudo de las estrellas gastronómicas. En cada casa, *txoko*, sociedad gastronómica y, por supuesto, en los restaurantes, la comida se convierte en un ritual que trasciende de la pura necesidad de alimentarse, y la gastronomía de vanguardia convive con una gran cantidad de restaurantes (*"jatatxeak"*) en los que la calidad del producto y el respeto a la tradición son bandera y hasta religión.

ASADORES

En las villas pesqueras como Getaria, Orio, Ondarroa o Lekeitio las humeantes parrillas tientan al paseante con la vista y los aromas de los besugos, rodaballos, sardinas... mientras que en el interior la reina de los asadores es la chuleta de viejo, una exquisita carne que fue enfrentada al fuego de una parrilla por primera vez en Tolosa. Si quieren disfrutar de su sabor en todo su esplendor, cuiden que sea servida bien tostada por sus dos caras y roja por dentro. Y el pescado también se disfruta al máximo si su cocción tiende a ser mínima manteniendo su jugosidad.



.....

Feria de la Chuleta:
Tolosa (diciembre)

Feria del Besugo (Orio Estilora)
Orio (julio)



LOS TOP

NO LO DECIMOS SÓLO NOSOTROS...

Lo corroboran las mejores guías gastronómicas del mundo. Euskadi es, probablemente, el territorio con la mayor presencia de chefs y restaurantes en los puestos "top" de las guías más prestigiosas (*).

Buena muestra de la importancia de esto es que, paralelamente, chefs como Elena Arzak, Eneko Atxa o Martín Berasategui entre otros, han empezado a instalar "sucursales" de sus restaurantes en Londres, México, Asia... ampliando el radio de acción de nuestra cocina.

**ESTRELLAS
MICHELIN****Akelarre**

Chef: **Pedro Subijana**
Donostia/San Sebastián

Arzak

Chefs: **Elena y Juan M^a Arzak**
Donostia/San Sebastián

Azurmendi

Chef: **Eneko Atxa**
Larrabetzu

Martín Berasategui

Chef: **Martín Berasategui**
Lasarte-Oria

**Mugaritz**

Chef: **Andoni Luis Aduriz**
Errenteria

**Alameda** (Hondarribia)**Andra Mari** (Galdakao)**Asador Etxebarri** (Atxondo)**Boroa** (Amorebieta-Etxano)**Elkano** (Getaria)**Etxanobe** (Bilbao)**Kokotxa**

Donostia/San Sebastián

Mirador de Ulía

Donostia/San Sebastián

Marqués de Riscal (Elciego)**Mina** (Bilbao)**Nerua** (Bilbao)**Zaldiarán** (Vitoria-Gasteiz)**Zarate** (Bilbao)**Zortziko** (Bilbao)**Zuberoa** (Oiartzun)**THE WORLD'S 50 BEST
RESTAURANTS**n^o **06** : **Asador Etxebarri**n^o **09** : **Mugaritz**n^o **30** : **Arzak**n^o **38** : **Azurmendi**n^o **56** : **Nerua**n^o **77** : **Martín Berasategui****SOLES REPSOL**

Akelarre (Donostia/SS) / **Arzak** (Donostia/SS) / **Azurmendi** (Larrabetzu) / **Etxebarri**, (Atxondo) / **Martín Berasategui** (Lasarte) / **Mugaritz** (Errenteria) / **Nerua** (Bilbao) / **Zuberoa** (Oiartzun)



Aizian (Bilbao) / **Alameda** (Hondarribia) / **Andra Mari** (Galdakao) / **Boroa** (Amorebieta-Etxano) / **Branka** (Donostia/SS) / **Casa Urola** (Donostia/SS) / **Elkano** (Getaria) / **Etxanobe** (Bilbao) / **Etxebarri** (Zumarraga) / **Fagollaga** (Hernani) / **Gaminiz** (Zamudio) / **Ikea** (Vitoria) / **Jolastoki** (Getxo) / **Kokotxa** (Donostia/SS) / **Marqués de Riscal** (Elciego) / **Mina** (Bilbao) / **Mirador de Ulía** (Donostia/SS) / **Xarma** (Donostia/SS) / **Zaldiarán** (Vitoria) / **Zortziko** (Bilbao)



Agorregi (Donostia/SS) / **Aretxondo** (Galdakao) / **Baserri Maitea** (Forua) / **Bideko** (Lezama) / **Bokado - Mikel Santamaría** (Donostia/SS) / **Cubita** (Getxo) / **Danako** (Irun) / **El Frontón** (Tolosa) / **Gure Txokoa**, (Zarautz) / **Guría** (Bilbao) / **Iriarte** (Berrobi) / **Kabia** (Zumarraga) / **Kaia-Kaipe** (Getaria) / **Lasa** (Bergara) / **Narru** (Donostia/SS) / **Ni Neu** (Donostia/SS) / **Rekondo** (Donostia/SS) / **Singular** (Irun) / **Urgain** (Deba) / **Yandiola** (Bilbao) / **Zarate** (Bilbao) / **Zelai Txiki** (Donostia/SS)

Todo empezó como una forma de fidelizar a la clientela ofreciendo algo de picoteo en los bares y despachos de vinos que abundaban en nuestras ciudades, al igual que en tantos sitios... pero a un tal Aranburu se le ocurrió juntar una antxoa, una aceituna y unas guindillas con un palillo y apodarlo "Gilda", y la lió parda. El invento fue bautizado como "banderilla" por su similitud con las mismas, para posteriormente ser simplificado con el nombre de *pintxo*.

Hoy en día, se cuentan por cientos los bares que, tanto en las capitales como en las más modestas poblaciones, nos tientan con sus coloridas barras llenas de pequeños bocados.

PINTXOS

COMER A LO GRANDE EN FORMATO PEQUEÑO





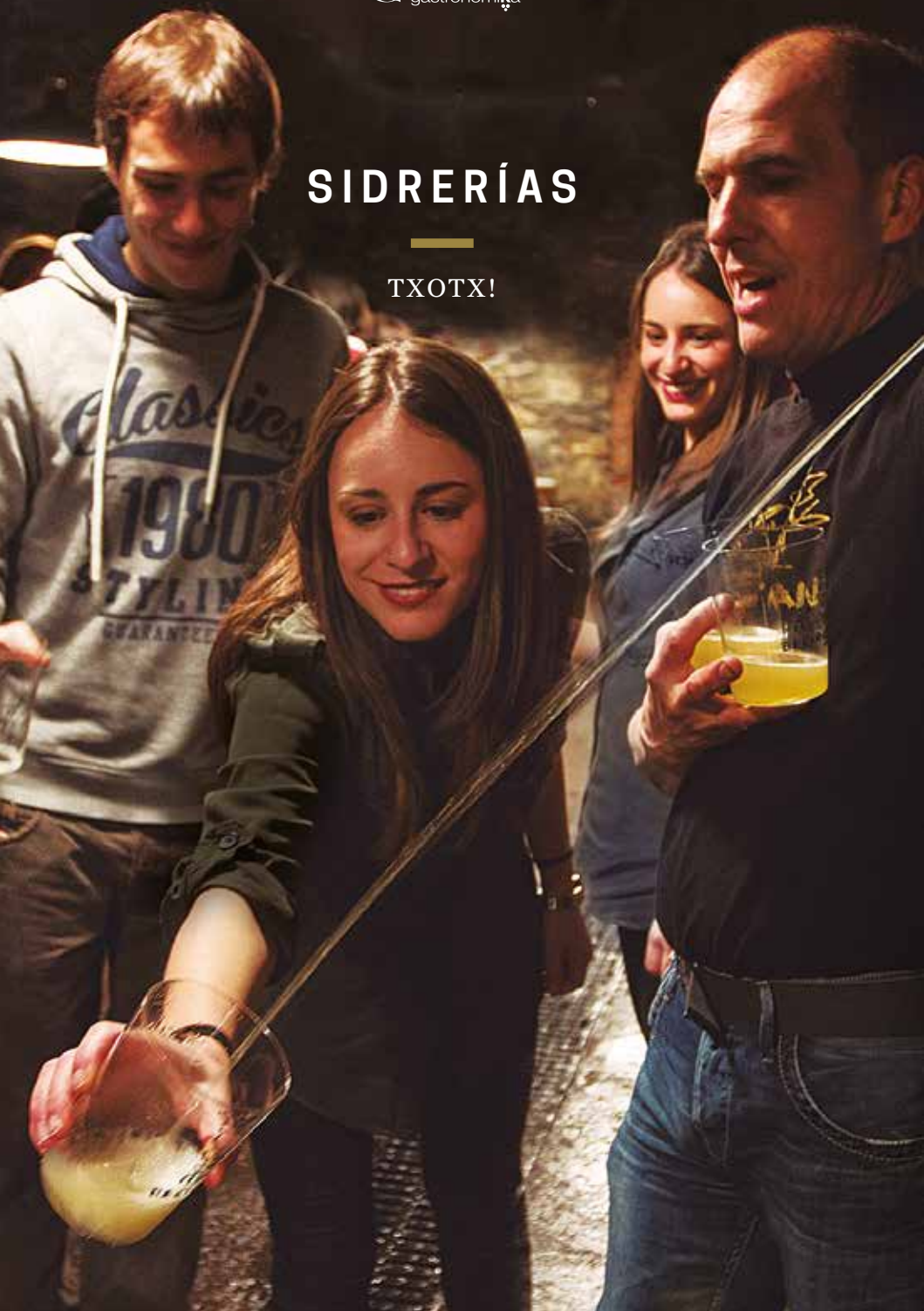
Los *pintxos* son una original y divertida manera de conocer todos los aspectos de nuestra gastronomía. Cada bar, restaurante o cafetería ofrece diferentes propuestas. Los hay de alta cocina, elaborados y sofisticados, que reflejan la creatividad del cocinero. Otros optan por la tradición con preparaciones típicas de carne, pescado, verduras... Hay pintxos de barra que pueden ser cogidos con la mano y pintxos que deben ser solicitados en cocina, pintxos fríos y pintxos calientes... Es tal la importancia que han adquirido los pintxos en nuestra cultura que prácticamente no hay pueblo ni barrio que no cuente con su propio certamen de cocina en miniatura, destacando entre ellos el **Campeonato de Pintxos de Euskal Herria**, en el que participan, además de los de Euskadi, los cocineros de pintxos de Navarra y los del País Vasco francés. Por tener, hasta celebramos un congreso anual sobre pintxos.

No te dejes abrumar por la increíble variedad y, sobre todo, no llenes un plato con pintxos en el primer local al que entres, por mucho que te tientes a hacerlo.

Pide primero las bebidas para tener tiempo de analizarlos todos. Mira a tu alrededor y fíjate en los clientes locales; ellos conocen la especialidad de cada bar, así que, ante la duda, pide lo mismo. Y por supuesto, también puedes dejarte aconsejar por los camareros. Si se trata de un pintxo frío, puedes cogelo directamente de la barra; si prefieres uno caliente, de los recomendados en la pizarra, pídeselo al camarero. Lo habitual es tomar un pintxo o dos en cada bar y seguir la ronda. Es lo que llamamos "ir de pintxos", un acto social muy típico y una deliciosa manera de degustar en pequeñas dosis la gastronomía vasca.

SIDRERÍAS

—
TXOTX!





Antiguamente, las sidrerías eran caseríos que, entre otras actividades, elaboraban sidra y la daban a probar directamente desde las barricas (*"kupelak"*) a los taberneros o particulares que acudían a ellas con la intención de aprovisionarse de la apreciada bebida para todo el año. La degustación se acompañaba de un picoteo como detalle de la casa. Cuando los clientes empezaron a acudir cada vez con más acompañantes, la costumbre derivó en negocio. Actualmente, de enero a abril, las sidrerías se llenan de cuadrillas de amigos, familias y turistas, ávidos de probar la sidra de temporada y el menú tradicional.

EL MENÚ

Actualmente las sidrerías ofrecen un menú que, básicamente, es idéntico en todas ellas: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes y chuletón de viejo a la parrilla. Como postre, queso, dulce de membrillo y nueces. Las raciones se sirven al centro y todos los comensales comen del mismo plato (eso sí, cada uno con su propio tenedor, por supuesto).

A partir de aquí, hay sidrerías que ofrecen variantes a este menú. Algunas preparan bacalao al pil-pil, otras ofrecen costilla como alternativa más barata a la chuleta, algunas preparan pescados en salsa... pero hay que encargarlas con antelación. Lo mejor es que, cuando hagamos la reserva, preguntemos si hay alguna especialidad, y si se da el caso y el grupo está de acuerdo, encargarla.

EL RITUAL DEL TXOTXI!

- Una cena o comida en sidrería implica levantarse varias veces a llenar los vasos, a brindar entre plato y plato o a degustar las kupelas que se abren al grito de **Txotxi!**
- Al grito de Txotxi!, el sidrero abre aquellas barricas cerradas al público donde, según la leyenda, se guarda la mejor sidra. En ese momento, los comensales acuden a la barrica formando una ordenada fila y, cuando les llega su turno, ponen su vaso bajo el chorro de sidra intentando derramar lo menos posible.
- No hay que llenar el vaso. Dos dedos de sidra es suficiente para catarlo. La cata se realiza de un trago y el resto de sidra del vaso es arrojado al suelo.
- La sidra es una bebida alcohólica de graduación moderada que se limita a alegrar el espíritu a no ser que abusemos de su consumo o la mezclamos con otras bebidas más fuertes. En cualquier caso, es recomendable acudir a las sidrerías en transporte público o microbús y, en caso de que no sea posible, echar a suertes quién se queda en el grupo sin beber.





**QUÉ
VISITAR**



COSTA VASCA

TERRITORIO IDIAZABAL

RIOJA ALAVESA

TERRITORIO DE LA SIDRA

TERRITORIO TXAKOLI

MERCADOS TRADICIONALES

MUSEOS ENOGASTRONÓMICOS

ACTIVIDADES Y EXPERIENCIAS

EMPRESAS PRODUCTORAS



COSTA VASCA

EL SABOR DE LOS PUERTOS

Las capturas que realizan en alta mar y descargan cada mañana en los puertos nuestros *arrantzales* (pescadores), constituyen uno de los pilares de la gastronomía vasca. De ellas se nutren los restaurantes y asadores que llenan los puertos y zonas costeras de aromas a mar, a parrilla y a pescado fresco. Desde Zierbena, en el extremo occidental de la costa vasca, hasta Hondarribia (ya en la frontera con Francia) y más allá, se suceden los puertos pesqueros y pueblos costeros en los que podremos degustar el pescado más fresco que hayamos probado: Muskiz, Santurtzi, Algorta, Plentzia, Bakio, Bermeo, Mundaka, Elantxobe, Ea, Lekeitio, Ondarroa, Mutriku, Deba, Zumaia, Getaria, Zarautz, Orio, Donostia, Pasaia, Hondarribia...

CONSERVERAS

Desde modestas explotaciones familiares con sus propias tiendas donde venden al público sus productos, hasta potentes empresas dedicadas a la exportación, el litoral vasco está lleno de conserveras que enlatan anchoas, bonito, atún... de gran calidad. Algunas ofertan visitas guiadas para conocerlas y degustar sus productos.



- Día del verdel: Mutriku (abril)
- Día de la anchoa: Ondarroa (mayo)
Getaria (mayo)
- Feria pesquera: Bermeo (mayo)
- Fiesta del besugo: Orio (julio)
- Día de la sardina: Santurtzi (julio)
- Día del pulpo: Zumaia (septiembre)
- Feria del marisco: Zierbena (octubre)
- Día del txipirón: Lekeitio (octubre)



TERRITORIO IDIAZABAL

UNA OBRA DE ARTE CON FORMA DE QUESO

Es una de las joyas de la corona de la gastronomía vasca. Este prestigioso queso toma prestado su nombre de una pequeña localidad ubicada en la comarca guipuzcoana del Goierri, entre los Parques Naturales de Aralar y Aizkorri-Aratz, (territorios de referencia en la elaboración de este producto) y es, en la actualidad, sinónimo de uno de los mejores quesos de oveja del mundo, reconocido y premiado en un sinfín de certámenes y ferias internacionales. La producción del queso Idiazabal se extiende también al Parque Natural de Gorbeia (entre Bizkaia y Álava), a algunas zonas de Navarra y a la Llanada Alavesa. Para que un queso reciba la Denominación de Origen Idiazabal debe estar elaborado de manera tradicional, utilizando leche cruda de oveja de las razas latxa o carranzana, coagulándola con cuajo de cordero y con una maduración mínima de tres meses.



QUESERÍAS

Visitar una pequeña quesería es reencontrarnos con una forma de vida que se ha mantenido casi inalterable durante siglos. Los pastores ordeñan diariamente sus rebaños de 200, 300, 400... ovejas, y elaboran manualmente el apreciado queso de Idiazabal. A lo largo de nuestra visita podremos entrar en contacto con el ganado, ordeñarlo e, incluso, elaborar nuestro propio queso comprobando personalmente la dureza del trabajo de nuestros antepasados.



Día del Pastor:

- Ordizia (abril)
- Aia (abril)
- Araia (15 agosto)
- Amurrio (septiembre)
- Legazpi (septiembre)
- Agurain (octubre)

Concurso del

Queso Idiazabal:

- Bilbao (junio)
- Azpeitia (julio)
- Araia (agosto)
- Plentzia (agosto)
- Elgoibar (agosto)
- Legazpi (septiembre)
- Ordizia (septiembre)
- Bergara (septiembre)
- Axpe (septiembre)
- Agurain (octubre)
- Idiazabal (octubre)
- Gernika (octubre)
- Ordizia Txapelkun (octubre)
- Hondarribia (octubre)
- Turtzioz (noviembre)
- Ermua (noviembre)
- Zegama (noviembre)
- Eibar (noviembre)
- Leioa (diciembre)
- Elgoibar (diciembre)





RIOJA ALAVESA

DONDE EL VINO ES PASIÓN

La noble tempranillo, la variedad más “madrugadora” del panorama vinícola internacional, originaria del valle de La Rioja, es la musa e inspiración de los viticultores y enólogos de Rioja Alavesa, que obtienen lo mejor de ella ya sea directamente embotellada como vino de maceración carbónica, ya sea dejando que desarrolle su potencial en barricas de roble francés o americano y reposando años en botella para ser consumida como crianza o reserva. El vino es, sin duda, el principal protagonista de esta comarca, la más sureña del País Vasco y una de las más excitantes e intensas para el visitante.





Leza (Rioja Alavesa)



BODEGAS

Rioja Alavesa es una estrecha franja de apenas 300 kilómetros cuadrados, entre la Sierra de Cantabria y el río Ebro, que agrupa a 15 municipios, con una extensión de viñedos superior a las 10.000 hectáreas. La proximidad de la Sierra, que protege al viñedo de las inclemencias del tiempo, así como sus suelos calcáreos y arcillosos, su clima y su índice de lluvias, convierten a esta tierra en un lugar privilegiado para la elaboración de vino.

RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA

A través de esta ruta, el viajero comprobará que Rioja Alavesa vive por y para sus viñedos. El vínculo entre bodegas, turismo, gastronomía, arquitectura y arte, está reinventando una de las comarcas más atractivas del panorama vitivinícola internacional. Una cultura enológica que ofrece al visitante sabores, paisajes y experiencias de todo tipo, desde visitas y comidas en bodegas hasta circuitos por villas medievales, pasando por alojamientos y establecimientos con encanto, restaurantes especializados en vino, enotecas, museos, o tratamientos de vinoterapia que incluyen baños en barricas, envolturas corporales de vino y uvas... Sabor, cultura, relax y placer se dan la mano en esta comarca que sabe, huele y suena a vino. A buen vino.

El accidentado relieve de la zona ha dificultado el establecimiento de extensos viñedos. Este hecho ha posibilitado que la propiedad de los terrenos dedicados al viñedo no esté muy concentrada y que pervivan gran cantidad de bodegas familiares, de pequeño y mediano tamaño, que continúan produciendo sus vinos de forma tradicional. Se calcula que más del 80% de las casi 300 bodegas registradas son de este tipo. Resulta un placer visitar estas bodegas, trabajadas a la antigua usanza, en las que encontraremos un ambiente sano y familiar completado, la mayoría de las veces, por un sabroso picoteo que acompañará a la degustación, pudiendo incluso comer en muchas de ellas.



Uztaberri Eguna (Día de la nueva cosecha): Lapuebla de Labarca (febrero)

Bodegas a pie de calle
Fiesta de vino y gastronomía
Labastida (junio)

Fiesta de la Vendimia
A mediados de septiembre.
Cada año se celebra en una localidad diferente de Rioja Alavesa.


Día de la Sidra:

- Usurbil (mayo)
- Astigarraga (septiembre)
- Hernani (septiembre)
- Donostia (septiembre)

TERRITORIO DE LA SIDRA

"SAGARDOA"

La *sagardoa* o "vino de manzana" - *sagar* (manzana) + *ardoa* (vino) -, denominación vasca de la sidra, es el caldo que se obtiene de la fermentación del mosto de la manzana, y ha sido durante siglos la bebida tradicional de muchos caseríos vascos. Hoy en día se sigue produciendo de manera natural y su cata en las sidrerías se ha convertido en toda una experiencia enogastronómica. Gran parte de la elaboración de nuestra sidra se lleva a cabo en los pueblos guipuzcoanos de Astigarraga y Hernani, contando el primero de ellos con el Centro de Interpretación de la Sidra o Sagardoetxea. También alrededor de Donostia, en municipios como Usurbil o Errenteria, comarcas como Goierri y Tolosaldea y determinadas zonas de Bizkaia y Araba. Recientemente se ha creado la Denominación de Origen "Euskal Sagardoa", una certificación que garantiza la calidad de la sidra natural elaborada únicamente con manzana de Euskadi.


**TERRITORIO
DE LA SIDRA**



TERRITORIO TXAKOLI

EL OTRO VINO VASCO

Hubo un tiempo en que en toda la geografía vasca, tanto la franja costera como los valles interiores, podían encontrarse cepas de txakoli o "*etxerako lain*", (el "vino casero" de consumo propio). La entrada del vino de Rioja y las epidemias lo relegaron a la costa y en el siglo XX conoció, paradójicamente, sus momentos más bajos y posteriormente, su recuperación. Ahora el txakoli está de moda y vuelve a elaborarse en el interior de las tres provincias, además de en la costa. Los procesos de calidad en la uva ("*hondarribi zuri*") y en su elaboración, lo han convertido en un vino más sofisticado que ha conquistado las mesas más exigentes, ideal para maridar con pescados y entrantes, o acompañar una ronda de pintxos.

Este vino joven, ácido y vivo se produce en tres Denominaciones de Origen: Txakoli de Getaria, Txakoli de Bizkaia y Txakoli de Álava.

TXAKOLINDEGIS

Visitar una bodega de txakoli o txakolindegi es una experiencia en la que pasaremos por el viñedo, conoceremos el proceso de vinificación y almorzaremos unas antxoas del Cantábrico degustando el chispeante vino joven vasco. En algunas hasta nos podremos quedar a comer. No hay que confundir las "txakolindegis" (bodegas de txakoli) con los "txakolis" (restaurantes populares vizcaínos de precio moderado en los que se comen pollos asados y raciones acompañados de cerveza, sidra, txakoli...)



Día del Txakoli:

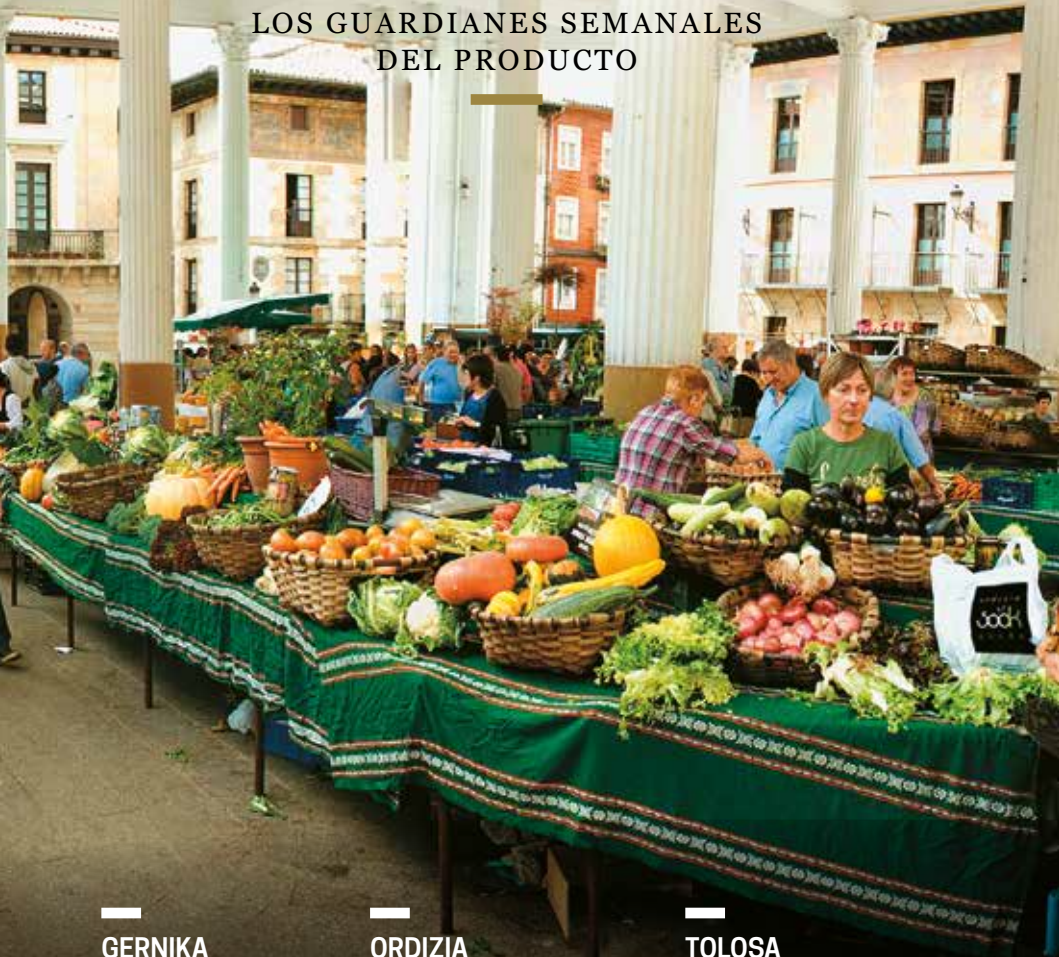
- Getaria (enero)
- Bakio (marzo)
- Larrabetzu (marzo)
- Aia (abril)
- Amurrio (mayo)
- Lezama (mayo-junio)
- Okondo (julio)
- Zarautz (agosto)
- Balmaseda (octubre)



Punto de encuentro de comerciantes, distribuidores, granjeros, baserritarras, amas de casa, cocineros, turistas, txikiteros, curiosos... los mercados están muy unidos a nuestras costumbres y a nuestra historia: Gernika fue bombardeada un día de mercado, el mercado de Ordizia se celebra desde hace más de 500 años... el ágora de los vascos se llama "azoka" (mercado).

MERCADOS TRADICIONALES

LOS GUARDIANES SEMANALES DEL PRODUCTO



GERNIKA

Lunes

Se reúnen cerca de 100 productores de la comarca.

Feria especial:

Último lunes de octubre.

ORDIZIA

Miércoles

Es donde se fijan los precios de referencia para toda la semana. **Feria especial:** Fiestas Vasca, Semana del 9 de septiembre, donde se elige y se subasta el mejor queso de pastor del año.

TOLOSA

Sábado

Se celebra en tres espacios, destacando el Tinglado y la Plaza de la Verdura

Ferias especiales: San Juan, Tolosa Goxua, Semana de la Alubia, Fiesta del Chuletón.



MUSEOS ENOGASTRONÓMICOS

TEORÍA QUE ALIMENTA

La geografía vasca se encuentra bien nutrida de estos espacios, modernos e interactivos, en los que muchas veces la teoría, la historia y las explicaciones se complementan con degustaciones y tiendas gourmet.

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL

Idiazabal (Gipuzkoa)
www.idiazabalturismo.com

CASERÍO MUSEO IGARTUBEITI

Un caserío del siglo XVI con un lagar de sidra en su interior.

Ezkio (Gipuzkoa)
www.igartubeitibaserrria.eus

CENTRO D'ELIKATUZ ZENTROA

Un espacio para el paladar y la salud.

Ordizia (Gipuzkoa)
www.delikatuz.com

VILLA-LUCÍA

Centro Temático del Vino
Laguardia (Araba/Álava)
www.villa-lucia.com

SAGARDOETXEA

Museo de la Sidra Vasca
Astigarraga (Gipuzkoa)
www.sagardoetxea.eus

TXAKOLINGUNEA

Museo del Txakoli
Bakio (Bizkaia)
www.bizkaikoa.bizkaia.eus



GASTRO MUSEUMS
MUSEO DE LA SIDRA VASCA | MUSEO DE LA BIZKAIA | MUSEO DE LA ALAVA

www.gastromuseums.com

OTROS MUSEOS DE INTERÉS

Museo del Licor
Amurrio (Araba/Álava)

Valle Salado
Añana (Araba/Álava)

Museo del Pan
Legazpi (Gipuzkoa)

Museo de la Sal
Leintz Gatzaga (Gipuzkoa)

Lagar de Sosoaga y el Molino de mareas
Lekeitio (Bizkaia)

Fábrica de chocolate
Mendaro (Gipuzkoa)

Txokolateixa
Oñati (Gipuzkoa)

Museo de la Miel
Zuia (Araba/Álava)

Ketua
Ahumado

Mingotsa
Amargo

Garratza
Ácido



El viajero actual no se limita a ser testigo de piedra. Quiere participar en experiencias. A través de la web www.viajesporeuskadi.es podrás acceder y experimentar sensaciones únicas e inolvidables: Un cocinero 3 estrellas Michelin nos abre su bodega, un pastor nos enseñará cómo elaborar un queso Idiazabal en un entorno natural de singular belleza, practicaremos deportes rurales con un campeón de Euskadi en su propio caserío, aprenderemos cómo elaborar unos sabrosos pintxos o descubriremos tesoros culinarios ocultos como el aceite de oliva o vinos envejecidos en bodegas submarinas... degustar, crear, cocinar, ensuciarse... sentir la Euskadi más auténtica, más allá de la simple visita.

ACTIVIDADES Y EXPERIENCIAS

MÁS ALLÁ DE LAS VISITAS

AITOR AURREKOETXEA TALOAK
Mungia (Bizkaia)

BASQUE COOLTUR
Urneta (Gipuzkoa)
www.basquecooltour.com

BAUSKAIN
Markina-Xemein (Bizkaia)
www.fincabauskain.com

BEIZAMA BIZIA
Beizama (Gipuzkoa)

BLANCA ANTOÑANA
Zarate - Zuia (Araba/Álava)

CAZAVENTURAS
Labastida (Araba/Álava)
www.cazaventuras.com

CRUSOE TREASURE
Plentzia (Bizkaia)
www.underwaterwine.com

DESPIERTA TUS SENTIDOS
Gorliz (Bizkaia)
www.despiertatussentidos.net

ENOAVENTURA
Moreda de Álava (Araba/Álava)
www.enoaventura.com

GELATI-GELATI
Mungia (Bizkaia)
www.gelatigelati.com

GERMINADOS KIMUAK
Maruri-Jatabe (Bizkaia)
www.kimuak.es

GRAN TURISMO RIOJA
Laguardia (Araba/Álava)
www.granturismorioja.com

IKUSNAHI TOURS
Hondarribia (Gipuzkoa)
www.ikusnahi.com

IZARZA, RESTAURANTE
Sondika (Bizkaia)
www.izarza.com

JUST FOLLOW ME
Donostia/San Sebastián (Gipuzkoa)
www.followmesansebastian.com

LAPUEBLA KAYAKS
Lapuebla de La Barca (Araba/Álava)
www.lapueblakayaks.es

PEPITA UVA
Laguardia (Araba/Álava)
www.pepitauva.com

RACIMO TREN
Laguardia (Araba/Álava)
www.trenturistico Laguardia.com

SASAZU
Samaniego (Araba/Álava)
www.sasazu.es

WINE OIL SPA VILLA DE LAGUARDIA
Laguardia (Araba/Álava)
www.hotelvilladelaguardia.com/spa



viajesporeuskadi.es
turismo.euskadi.eus



EMPRESAS PRODUCTORAS

EL PRODUCTO EN TODO SU ORIGEN



Las visitas guiadas a empresas productoras son experiencias que nos permiten conocer el proceso en origen y observar los pasos que sigue a lo largo de su manufacturación. En las queserías veremos cómo la leche se transforma en queso por arte de magia, en las pequeñas cervecerías artesanas seremos testigos de la unión del lúpulo y el agua de la que surgirá el espumoso néctar, las abejas nos desvelarán sus secretos al elaborar la miel... Euskadi está llena de pequeñas empresas que trabajan todo tipo de productos que luego encontraremos en las tiendas y restaurantes: productos ecológicos, miel, cerveza, carne de vacuno de raza pirenaica, embutidos y productos derivados del cerdo, germinados, productos lácteos...

KM. 0

La filosofía "Kilómetro 0" estaba ya muy presente en la gastronomía vasca mucho antes de la creación de Slow Food. Aun así, este movimiento ha cuajado con fuerza en Euskadi, principalmente en Araba, donde varios restaurantes lucen la etiqueta "Km.0" que denota su preferencia a la hora de utilizar productos locales y cercanos, así como verduras, vinos y todo tipo de productos procedentes de la agricultura o la elaboración ecológica.



HAY PAN
DE
MURGUA

CERVIAS VICTORIA

Zabalk

OFERTA
TALLOS DE
PIERRO

OFERTA
TALLOS DE
PIERRO

OFERTA
ACCIGA
3,65€

DÓNDE COMPRAR



TIENDAS GOURMET
ENOTECAS
PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

El mejor regalo que podemos llevar a nuestros amigos y seres queridos tras nuestra visita a Euskadi, es una parte de los sabores de esta tierra, ya sea en la forma de una botella de sidra de Astigarraga, un txakoli de Bizkaia, un buen Rioja Alavesa, unos ignacios de Azpeitia, unos kokotes de Markina, unos vasquitos y nesquitas de Goya, un queso de Idiazabal, un saquito de alubia pinta de Gernika, un estuche de sal de Añana... Euskadi cuenta con infinidad de productos típicos que serán recibidos con los brazos abiertos y bien aprovechados. Las múltiples tiendas gourmet distribuidas por el territorio, cuentan con personal que nos asesorará gustosamente sobre el regalo más adecuado para nuestros parientes... ¡y los recuerdos que nos llevaremos para disfrutar nosotros también!

TIENDAS GOURMET

EL RECUERDO MÁS SABROSO

GARANTÍA DE CALIDAD

El sello "Eusko Label" (que se identifica con la "K" de Kalitatea) distingue los productos autóctonos que garantizan una materia prima de calidad mientras que las Denominaciones de Origen definen un producto de calidad, de un ámbito geográfico concreto. Los listados que siguen abarcan todo tipo de productos. Elige tu favorito o favoritos y llévate un trocito de nuestra gastronomía a casa.

EUSKO LABEL

- Carne de Vacuno del País Vasco
- Guindillas de Ibarra
- Tomate del País Vasco
- Alubias del País Vasco
- Lechuga del País Vasco
- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Cerdo de Caserío Vasco
- Patata de Álava
- Pimiento de Gernika
- Huevo de Caserío Vasco
- Pollo de Caserío Vasco
- Cordero Lechal del País Vasco
- Bonito del Norte y Atún Rojo
- Miel
- Leche del País Vasco

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- Queso Idiazabal
- Vino de Rioja Alavesa
- Txakoli de Álava
- Txakoli de Bizkaia
- Txakoli de Getaria
- Sidra Natural del País Vasco



Hemos visitado bodegas de txakoli, hemos vendimiado uva en la Rioja Alavesa con nuestras propias manos, hemos asistido al rito del Txotx! en una sidrería o dos... Nuestro viaje a Euskadi toca a su fin, sí, pero... ¿Qué vino, qué sidra llevaremos a casa? En las enotecas del País Vasco encontraremos personal cualificado, amantes del vino que nos aconsejarán acerca de las marcas y añadas más interesantes en función de nuestro perfil, nuestros gustos o nuestro presupuesto. Déjate llevar por nuestros profesionales y su criterio, y una vez en casa, descorcha una botella a nuestra salud... *Osasuna!*

ENOTECAS

DONDE “BACO” SE VOLVIÓ “VASCO”

ESPACIOS DE CULTURA Y GASTRONOMÍA

Muchas enotecas no se limitan a vender vino, sino que funcionan también como espacios culturales en los que, con mayor o menor frecuencia, se organizan catas, charlas, presentaciones, proyecciones, mesas redondas, encuentros... en torno al vino, complementados, generalmente, de una cata de vinos acompañada de diversos productos típicos vascos. No olvidemos que el vino es cultura... ¡culturicémonos!



PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

LA CARA MÁS DULCE DE EUSKADI

A pesar de nuestra aparente rudeza, los vascos también tenemos nuestro lado dulce. En la intimidad, a nuestra “media naranja” le llamamos “*nire bihotzeko axukre koxkorra*” (“terroncito de azúcar de mi corazón”) que, si bien suena empalagoso en castellano, es, precisamente, una expresión de gran dulzura en nuestra lengua. Igualmente, cuando nos encontramos realmente bien decimos, complacidos, que estamos “*goxo-goxo*” (“dulce-dulce”), y en euskera “*gozatu*” (gozar) es sinónimo de “endulzar”. Y es que la tierra que inventó el arroz con leche cuenta con una buena carta de postres a cada cual más delicado: goxua, vasquitos y nesquitas de Vitoria-Gasteiz, tejas, cigarrillos, xaxus y gorrotxas de Tolosa, carolinas, pasteles de arroz y bollos de mantequilla de Bilbao, chocolate de Mendaro, rellenos y tostones de Bergara, martintxos de Beasain, merlitones de Ordizia, pastel vasco, sanblases de Rioja Alavesa, ignacios de Azpeitia, macarrones de Azkoitia, kokotes de Markina, mantecados de Orduña, pantxineta de Donostia, guardia civiles de Areatza, tarta de Segura, Gernika o Hernani, pispilus de Ermua... ¡y muchos más! Asómate al escaparate de cualquier pastelería con la garantía de Euskadi Gastronomika, elige el detalle más dulce para regalar o regalarte, y siéntete “*goxo-goxo*”.



DICCIONARIO

GASTRO-TÉRMINOS EN EUSKERA

Atrévete con el Euskera. La gastronomía está muy introducida en la cultura vasca, y nuestro idioma es una buena manera de contactar más profundamente con ella. Te facilitamos una serie de términos gastronómicos. Utilízalos en los bares y restaurantes y conseguirás una sonrisa y tal vez hasta un mejor servicio, y es que a todos nos gusta que en casa nos hablen en nuestro idioma.

ON EGIN. "Buen provecho". Ya sea frente a una de las coloridas barras de pintxos o en un lujoso restaurante. Si nos cruzamos con alguien que está comiendo... On Egin!

JATETXEA. Palabra compuesta de "Jan" (comer) + "Etxea" (casa). Literalmente, "casa de comidas". Es como nombramos en Euskal Herria a los restaurantes.

PINTXO. Palabra procedente del castellano. Las originales piezas de gastronomía en miniatura donostiarras fueron originalmente denominadas "banderillas" por el palillo que inevitablemente las sujetaba. Algún antitaurino optó por llamarlos pintxos, y la costumbre se mantiene hasta hoy.

SAGARDOA. "Sagarra (manzana) + Ardoa (vino)" Vino de manzana. Es como denominamos en vasco a la sidra.

SAGARDOTEGI. Sidrería (Ver páginas 20 y 28)

HAMAIKETAKO. Pequeño (o copioso) almuerzo realizado a las once ("Hamaika"). Si lo hacemos a las diez, le llamaremos "Hamarretako".

GAZTA. Queso. Generalmente en los bares y restaurantes solicitamos una porción ("Gazta zati bat").

ARDOA. Vino. Al tinto le llamamos "Ardo beltza" (Vino negro), al rosado, "Ardo gorria" (Vino rojo) y "Ardo txuria" al Vino blanco.

TXAKOLI. Nuestro blanco por excelencia. Para pedir uno en barra, "Txakoli bat, mesedez" (Un txakoli, por favor).

PIL-PIL. Modo autóctono de elaborar el bacalao, con una salsa amarillenta y espesa. Es una palabra de carácter onomatopéyico, que indica el sonido de la cazuela "pil-pil-pil..." al mearla continuamente para preparar la salsa.

MARMITAKO. Literalmente "de la marmita". Los pescadores vascos empezaron a preparar en alta mar este exquisito plato consistente en atún o bonito con patatas y pimientos. No se lo pierdan en verano durante la estación del bonito!

GOXUA. Uno de nuestros más típicos postres elaborado a partir de bizcocho, nata y caramelo. "Goxoa" o "Goxua" significa igualmente dulce, agradable o rico en euskara.

TALO. Torta elaborada a la plancha con harina de maíz. Se venden habitualmente en las fiestas tradicionales vascas, envolviendo un trozo de chocolate, unas rodajas de tocineta frita o unos trozos de txistorra, uno de nuestros embutidos típicos más apreciados. En Bizkaia, se come con chorizo.

OTRAS EXPRESIONES PARA DESENVOLVERTE EN EUSKERA EN CUALQUIER ENTORNO:

ONGI ETORRI. "Bienvenido/a". En Euskadi estamos siempre encantados de recibirte.

KAIXO. "Hola". Una palabra de sonido curioso que aquí escucharás por doquier. Prueba a pronunciarla con tono alegre para saludar a quien te encuentres en tu viaje. Y si no te acuerdas, siempre puedes optar por un sencillo y sonoro "Epa!"

EGUN ON, ARRATSALDE ON, GABON. "Buenos días", "buenas tardes" y "buenas noches". En euskera tenemos un saludo para cada hora del día. Tenemos otro incluso para el mediodía, "Eguerdiñ", que equivaldría a algo así como "feliz mediodía".

ONDO PASAI. "¡Pásalo bien!" Y no solo disfrutando de nuestra gastronomía, también mezclándote con nosotros y viviendo nuestra cultura, fiestas y tradiciones.

ESKERRIK ASKO. "Muchas gracias". Si estás esforzándote por aprender algunas palabras en euskera, *eskerrik asko*, te estamos muy agradecidos.

BESTE BAT. "Otra/o" y se usa mucho al final de un concierto para pedir a los músicos otra canción. Y también lo puedes usar para pedir un pintxo o un txikito más en cualquier barra.

MESEDEZ. "Por favor". Te servirá para pedir cualquier consumición educadamente.

BAI, NOSKI. "Sí, claro que sí". Y si lo que necesitas es decir que "no", decimos "ez".

NAHIKO. "Suficiente". Lo usamos para decir que no queremos más vino, más pintxos, más comida... y también puede utilizarse si alguien se está intentando propasar contigo. Porque en el País Vasco, como en todas partes, NO es NO.

LAGUN. "Amigo/a", una palabra importante en un País donde las relaciones se valoran y viven de una manera especial.

JAI. "Fiesta". Muchas de nuestras costumbres y tradiciones están totalmente impregnadas de ella.

BAT, BI, HIRU, LAU, BOST, SEI, ZAZPI, ZORTZI, BEDERATZI, HAMAR. Son los números en euskera: un, dos, tres, cuatro, cinco, seis, siete, ocho, nueve, diez. Curiosamente el once ("Hamaika") se utiliza también para definir una gran cantidad, o una cantidad incontable.

AGUR. Es una palabra de saludo que sirve lo mismo para decir hola que adiós, pero se usa sobre todo a modo de despedida... "Agur, lagun!"

ESTABLECIMIENTOS

 **EUSKADI**
gastronomika 



INTERPRETACIÓN DE LAS FICHAS

LISTADO DE ESTABLECIMIENTOS

ÍNDICE DE LOCALIDADES

ÍNDICE DE RESTAURANTES

MAPA DE CARRETERAS



INTERPRETACIÓN DE LAS FICHAS

	Coordenadas de localización en el mapa (pag. 232)	Localidad
Ubicación	8C	LARRABETZU
Tipología		DÓNDE COMER RESTAURANTES
Nombre	AZURMENDI Barrio Legina, s/n - Larrabetzu / T. 94 455 88 66 / www.azurmendi.biz	
Distintivos de calidad	     Miembro de Euskadi Gastronomika Estrella Michelin Sol Repsol The World's 50 Best Restaurants Miembro de Jakitea	
Tipo de cocina	Alta cocina de autor	
Especialidades	Huevo cocinado a la inversa y trufado - Centollo al natural, emulsión e infusión Coliflor, huevos fritos y trufa - Bogavante asado y descascarillado sobre aceite de hierbas y meloso de cebollino	
Descripción del establecimiento	Eneko Atxa, poseedor de tres estrellas Michelin y diversos premios, dirige un complejo en el que se diferencia el restaurante gastronómico, de último grito, y el "Prêt à porter", más módico y tradicional.	
Precios y horarios	Menú Erroak: 145 € / Menú Adarrak: 175 € / Menú infantil: 18€ / Menú Prêt à porter: 38€ Horario: Domingo, martes a jueves: 13:00-15:15 / Viernes y sábado: 13:00-15:15 / 20:30-22:15 / Cierra: Lunes	

TIPOLOGÍAS DE LOS ESTABLECIMIENTOS



DÓNDE COMER

RESTAURANTES



SIDRERÍAS



ASADORES



BARES DE PINTXOS



DÓNDE COMPRAR



TIENDAS GOURMET



PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS



QUÉ VISITAR



BODEGAS DE RIOJA ALAVESA



BODEGAS DE TXAKOLI



QUESERÍAS



PRODUCTORES



MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN



MERCADOS

14F **ABALTZISKETA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****LARRAITZ-GAIN**

Larraitz auzoa - Abaltzisketa / T. 943 653 572

Cocina tradicional

Ensalada templada - Fritos variados - Alubias - Pollo de caserío - Txipirones a la plancha - Tarta casera - Raciones y platos combinados

Restaurante situado en las faldas de Aralar, en plena naturaleza, dotado de una amplia terraza con espectaculares vistas al Txindoki en la que puede comerse los días de buen tiempo.

Menú del día: 12 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: De 18 a 24 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-22:00 / Cierra: Miércoles

8G **ACOSTA - ZIGOITIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ERREKATXO** Mendia, 1 - Acosta-Okoizta / T. 945 464 557 - 665 715 687 / www.errekatxo.eu

Restaurante

Alubias con sacramentos - Ensalada templada de pulpo y langostinos - Txipirones en su tinta Callos - Carrilleras - Postres caseros

Acogedor restaurante en el marco del Parque Natural de Gorbeia donde prima la materia prima, el producto de temporada y una cocina casera por excelencia.

Menú del día: 12€ (viernes y lunes) / Carta de picoteo fin de semana: A partir de 18€

Horario: Lunes 12:00 - 23:00 / Martes y miércoles cerrado / Jueves: 17:00 - 23:00 /

Viernes: 12:00 - 23:00 / Sábados y domingos: 10:00 - 23:00

15D **ADUNA****DÓNDE COMER** **SIDRERÍAS****ABURUZA** Goiburua auzoa - Aduna / T. 943 692 452 / www.sidrasaburuza.net

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos verdes - Chuletón - Tejas y cigarrillos, nueces, queso. A partir de mayo, además, Costilla a la parrilla y pollo Lumagorri por encargo

Sidrería tradicional dotada de un gran comedor para 300 personas y todas las comodidades: aire acondicionado, calefacción, extracción de humos, WIFI, accesibilidad para minusválidos...

Carta: 25-30 €

Horario: 20:00-22:30 / Sábados: comidas 13:30 - 15:30 / Cierra: Domingo y lunes

ZABALA

Garagartza Baserria - Aduna / T. 943 690 774 / www.rzabala.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Lomos de bacalao a la parrilla - Bacalao al ajoarriero - Chuleta a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

Sidrería tradicional abierta solo en temporada, de enero a mayo. Cuenta con capacidad para 120 personas, con dos comedores. Situada en un precioso entorno rural junto al centro de Aduna.

Carta: 25-30 €

Horario: 19:30-22:30 / Viernes, sábados y domingos, comidas 13:30 - 15:30 / No cierra

14D

AIA


DÓNDE COMER

RESTAURANTES

GAZTEATEGI

Elkano auzoa, 120 - Aia / T. 943 131 606 / www.gazteategijatetxea.com

Cocina tradicional

Menestra - Bacalao - Paella - Cordero asado - Tarta de queso

En un entorno rural en el que -dicen- nació el almirante Elkano, Gazteategi, que también cuenta con pensión con vistas a la costa, ofrece una cocina tradicional vasca, servida en generosas raciones.

Menú del día: 11 € / Carta: 20 €

Horario: 12:30-15:30 / 20:15-22:00

SIDRERÍAS

IZETA

Urdaneta bidea - Aia / T. 943 131 693 / www.izeta.es

Sidrería tradicional y asador

Ensalada templada de chipirones y gambas - Menestra de verduras - Bacalao en salsa verde - Carnes y pescados a la parrilla - Postres caseros

Sidrería asador situada entre Zarautz y Aia en un bello paraje natural. Elaboran su propia sidra y cuentan con comedor de sidrería, sala principal y comedor privado. Dotado con parque infantil.

Menú del día: 10,50 € (Café inc.) / Carta: 30-35 € / Menú sidrería: 32 € / Menú especial 18 € (Bebida aparte)

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Lunes todo el día y martes noche

SATXOTA

Santio Erreka 3 - Aia / T. 943 885 738 / www.sidreriasatxota.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Sardina vieja - Bacalao con pimientos (al pil-pil o con tomate por encargo) - Chuleta a la parrilla - Queso, dulce de manzana y nueces

Sidrería tradicional que abre como restaurante los fines de semana y cuenta con un completo programa de visitas guiadas con degustación. Situada a un kilómetro de la estación de tren de Orio.

Menú sidrería: 29 € / Menús especiales (con txangurro, con cordero al burduntzi, con cochinito...): 32 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:30 / Abre de viernes a domingo (en verano, abierto todos los días)

15F **ALEGIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ROUTE 33** Polígono Bazurka, 1 - Alegia / T. 943 698 604 / www.hogeitahamahiru.com

Cocina tradicional con toques de autor

Raviolis de setas con foie - Ensalada de txipirón con tomate asado - Merluza rellena de txangurro
Cabrito de Tolosaldea asado - Postres de Ogiberri (Pantxineta, Tarta helada...)

Gran espacio dedicado al ocio y la gastronomía compuesto de tienda gourmet dirigida por Lukas,
panadería de Ogiberri, Museo del pan y bar restaurante con pintxos, raciones, bocadillos y carta.

Menú del día: 15 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 22 €

Horario: Cocina ininterrumpida de 05:00h a 00:00h

10I **ALEGRÍA - DULANTZI****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ERAUSQUYN MESÓN** Arrabal, 22 - Alegría-Dulantzi / T. 945 420 039 / www.erausquyn.com

Cocina ecológica elaborada con producto de la tierra en la línea Slow Food y Kilómetro 0

Verduras de temporada - Pescados frescos del Cantábrico - Verduras ecológicas. Lo que
proporciona la huerta en cada momento - Huevo campero de Maeztu con trufa y crema de patata

La casa de comidas más antigua de Araba, datada de 1806 y situada en la Llanada alavesa, cerca de
recursos turísticos de interés como la Ermita de Nuestra Señora de Ayala, el Castro de Henayo...

Menú del día: 10 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú degustación: 35 €

Horario: 13:00 - 15:30 / 20:30 - 23:30. Cenas sólo los viernes y sábados / Cierra los lunes

14D **ALKIZA****QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****INAZIO URRUZOLA TXAKOLINA** Garaikoetxea Baserria, Arana Bailara - Alkiza / T. 605 758 572 / www.inaziourruzola.eus

Elaboración de txakoli y enoturismo

Txakoli Inazio Urruzola

La única bodega de txakoli de Tolosaldea ofrece visitas a los viñedos terminando con una cata en los
depósitos y una degustación de productos de la zona en su histórico caserío Garaikoetxea, del siglo XIV.

Horario visitas: a concertar / Abierto todo el año

6D **ALONSOTEGI****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ALBOKAK** 

Parque empresarial Arbuio - Alonsotegi / T. 94 498 23 70 / www.albokakjatetxea.com

Cocina tradicional con un punto de autor

Chuleta - Milhojas de morcilla - Ensalada de ventresca - Ensalada templada - Pescado al horno

Restaurante situado en el corredor del Cadagua, a 15 minutos del aeropuerto de Loiu, especializado en eventos como bodas, comuniones... dotado de amplias salas y salones para congresos.

Menú del día: 10 € / Carta: 35-40 € / Menú de fin de semana: 13 € / Menú de sidrería: 24 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:45 / Cierra: Domingos y festivos

 **ASADORES****POTXOLO** 

Camino Pagasarri Km.3 - Alonsotegi / T. 94 633 80 23 / www.ordaola.es

Cocina casera elaborada con productos del caserío

Huevos "de verdad" - Pollo de caserío - Conejo de caserío - Cordero de caserío - Alubias

Asador perteneciente al Agroturismo Ordaola, situado en las faldas del monte Pagasarri, en plena naturaleza y dotado de hermosas vistas. Estratégicamente situado cerca de Bilbao y el BEC.

Menú del día: 15 € / Carta: 15-20 € / Menú de fin de semana: 18 €

Horario: 13:00-15:30

7G **ALTUBE (ZUIA)****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ALTUBE** 

Autopista AP-68. Km. 36 (Área de Servicio) - Altube-Zuia / T. 945 43 01 73 / www.hotelashotelesaltube.com

Cocina tradicional y de producto

Alubia roja con sacramentos - Revuelto de hongos - Bacalao a la vizcaína - Pimientos rellenos de bacalao - Goxua

Restaurante situado en el área de servicio de Altube de la Autopista AP-68. Cuenta con un hotel con 14 habitaciones totalmente equipadas y con wi-fi gratis. Cafetería abierta las 24 horas del día.

Menú del día: 13,95 € / Carta: 18,95 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00

ZUIA CLUB DE GOLF 

Ctra. Vitoria-Bilbao, salida 22 - Altube-Zuia / T. 945 43 09 22 / www.zuiagolf.com

Cocina tradicional

Alubia alavesa con sus sacramentos - Carrilleras de cerdo al Oporto - Merluza a la donostiarra - Penca rellena de ibérico - Arroz con leche casero

Restaurante de un club de golf espectacular (9 hoyos, 5.600 mts. de recorrido y 17 hectáreas de extensión), situado en un entorno natural, al pie del Gorbeia y dominando los valles de Zuia y Urkabustaiz.

Menú del día: 11,95 € / Carta: 15-20 € / Menú fin de semana: 16 € / Menú infantil: 7 €

Horario: 08:30-19:00 (Verano hasta las 21:00)



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

ALTUBE

Autopista AP-68. Km. 36 (Área de Servicio) - Altube-Zuia / T. 945 430 173 / www.hotelashotelesaltube.com

Vinos de Rioja Alavesa - Txakoli de Bizkaia - Sidra de Gipuzkoa y Bizkaia - Bombones de Vitoria - Productos del País Vasco en General

Ensalada templada de txangurro - Rape y cogote a la parrilla - Magret de pato con foie - Chuletón a la parrilla - Pollo de caserío Eusko Label

Esta tienda, abierta las 24 horas y enclavada en el complejo de Altube, cuenta con una gran variedad de productos del país, así como productos navarros y otros artículos de alimentación general.

Horario: Lunes-domingo
Abierto 24h

14F

ALTZAGA



DÓNDE COMER

SIDRERÍAS

OLAGI

Urrutibera Baserría (Herriko Plaza) - Altzaga / T. 943 887 726

Menú de sidrería y cocina tradicional

Ensalada templada de txangurro - Rape y cogote a la parrilla - Magret de pato con foie - Chuletón a la parrilla - Pollo de caserío Eusko Label

En el pequeño municipio de Altzaga, Olagi es una acogedora sidrería de nuevo cuño donde producen y embotellan su propia sidra. Cuentan con casa rural adyacente con 4 habitaciones dobles.

Menú del día: 11 € / Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: De 17 a 20 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-15:00 / 19:30-22:00 / Cierra: Noches de lunes y martes

8D

AMOREBIETA - ETXANO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BOROA

Boroa auzoa, 11 - Amorebieta-Etxano / T. 94 673 47 47 / www.boroa.com

Alta Cocina, vasca, moderna y creativa

Dados de atún rojo marinado y remolacha con cremoso de queso Azpigorri - Ostra asada sobre tembloroso de hinojo en salsa de limón y caviar de Baeri - Bacalao en degustación

El chef Jabier Gartzia dirige este restaurante reconocido con una estrella Michelin, ubicado en un precioso caserío del siglo XV en el que la naturaleza, la tradición y la vanguardia culinaria se dan la mano.

Carta: 60 € / Menú Bizkargi (de la semana): 38,60 € / Menú Txindoki (degustación): 99 €

Horario: Comidas: 13:00-15:30 / Cenas (lunes a jueves): 19:30-21:30 / Cenas (viernes y sábado): 20:30-22:30

Cierra: Domingo noche

JAUREGIBARRIA

Barrio Bideaur, 4 - Amorebieta-Etxano / T. 94 630 16 32 / www.jauregibarriajatetxea.com

Cocina tradicional con toque innovador

Verduritas del tiempo salteadas – Kokotxas de merluza a la plancha sobre txangurro de centollo – Bacalao en degustación – Chuleta de ganado mayor – Pescado salvaje

Beñat Ormatxea, ganador del VII Campeonato de España de Jóvenes Chefs, miembro de Geugaz Jan y afín a slow food, cocina en este caserío construido en 1803 y ubicado en un parque botánico.

Menú del día: 17 € / Carta: 50 € / Menú especial: 28,60 € / Menú degustación: 39,60 - 71,50 €

Horario: 13:00-16:00 (viernes y sábado, también 21:00-23:00) / Servicio de bar: 11:00-21:00

(viernes y sábado, 10:00-00:00) / Cierra: lunes

10C AMOROTO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

IBAI-GANE

Ugaran auzoa - Amoroto / T. 94 684 13 59 / www.ibai-gane.com

Cocina tradicional vasca

Ensalada de bacalao - Lomos de merluza con kokotxas y almejas - Chuletón. En temporada: Pechugas de paloma torcaz braseadas, Chop de ciervo con puré de reineta, hongos...

Restaurante familiar dirigido por la tercera generación al frente del negocio. Cuenta con jardín y zona de juegos infantil, así como una bodega climatizada para conservar su amplia selección de vinos.

Carta: 30 € / Menú fin de semana: 30 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 11:00-19:00 / Cierra: Lunes

6F AMURRIO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARENALDE MAITEA

Cerrajería, 1 - Amurrio / T. 945 892 426 / www.arenaldemaitea.com

Cocina vasca actualizada

Ensalada de ventresca de bonito y piperrada - Salteado de hongos y mollejas de cordero - Kokotxas de bacalao en salsa verde o a la plancha - Txuletón a la brasa de encina con guarnición

Caserío reformado situado en un lugar con gran facilidad de acceso, a 20 minutos de Gasteiz y 30 de Bilbao en un entorno natural. Se realizan ceremonias civiles y religiosas en el mismo restaurante.

Menú del día: 12 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú Arenalde: 36 € / Menú Alubiada: 25 €

Horario: Lunes-jueves: 11:00-18:00 / Viernes-sábado: 11:00-01:00 / Domingos: 11:00-20:00

BIDEKO

Barrio Bideko, s/n - Amurrio / T. 945 890 633 / www.restaurantebideko.com

Restaurante

Láminas de patata y bacalao con crema de cuajada y su pil-pil – Rape plancha con tallarines “begihaundi” y salsa negra – Paletilla cordero lechal confitada a baja temperatura



En pleno Valle de Ayala se alza el caserío Bideko (siglo XVII) bajo la atenta mirada del macizo de Gorbea y la Sierra Salvada. Ideal para celebraciones (sólo una boda por día).

Menú del día: 15,80€ - ½ menú: 10€ / Carta: 50€-60€ / Menú fin de semana: 43€

Horario: De lunes a jueves de 11:00 a 18:00 h / Viernes y sábados de 11:00 a 01:00 h / Domingos de 11:00 a 18:00 h.

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

MARITIERRA

Avda. Ayala, 6 - Amurrio / T. 945 891 750

Alimentación ecológica y artesana

Frutas y verduras de temporada - Productos de alimentación ecológicos y artesanos - Productos de higiene y belleza - Conservas de verduras ecológicas - Zumos, batidos, productos lácteos

Maritierra está especializada en alimentación ecológica y artesana. Ofrece frutas y verduras de temporada, productos ecológicos, y organiza charlas y actividades sobre vida saludable.

Horario: Lunes a viernes: 09:00-14:00 y 17:00-20:00 / Sábado: 10:00-14:00. Cierra el domingo.

15D ANDOAIN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

TXERTOTA

San Esteban Auzoa - Andoain / T. 943 590 721 / www.txertota.com

Cocina tradicional vasca

Ensalada de piquillos y langostinos - Arroz meloso con gambas y almejas - Rodaballo a la parrilla Bacalao al pil-pil a baja temperatura - Cabrito asado

Restaurante ubicado en un hermoso caserón en plena naturaleza. Cuenta con amplios jardines, parking, y un agroturismo con 6 habitaciones libres.

Carta: 35-40 € / Menú infantil: 18 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

12H ARAIA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ZUBIGAIN

Presalde, 4 - Araia / T. 945 304 794 / www.zubigain-taberna.com

Cocina clásica de la vieja escuela con tintes de modernidad

Cazuelitas típicas (patitas, callos, morros) - Txipis plancha con cebolla caramelizada - Kokotxas de bacalao con almejas - Milhojas de solomillo con foie y hongos - Tarta de cuajada (especialidad)

Situado en pleno centro de Araia, además de menús y carta encontraremos cazuelitas y bocadillos. En otoño organizan jornadas gastronómicas alrededor de la caza, hongos...

Menú del día: 10 € / Carta: 20-25 € / Menú infantil (fin de semana y festivos): 10 € / Menú gastronómico: 18 €

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00 / Barra abierta de 09:00 a 23:00

SIDRERÍAS

ARAIA

Santsaerreka, 26 - Araia / T. 945 304 763 / www.sidreriaaraia.es

Sidrería tradicional y asador

Menú de sidrería - Ensaladas - Langostinos a la sidra - Hongos - Rape a la parrilla - Postres caseros

Sidrería abierta en 2006 en la que se ofrece el típico menú de sidrería (Tortilla de bacalao, bacalao frito, chuletón, queso, membrillo y nueces) y especialidades como carnes y pescados a la brasa.

Carta y menú de sidrería: 30 - 35 €

Cierra: Lunes.

14F **ARAMA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARAMAKO OSTATUA

Herriko Plaza - Arama / T. 943 888 953 / www.aramako-ostatua.com

Cocina equilibrada con toques vegetarianos e internacionales y platos veganos

Ensalada de frutos secos y queso de cabra - Ensalada crujiente de algas y semillas - Risotto de salmon ahumado - Chipirones con majao de ajo y perejil - Hamburguesa vegetal - Bocadillos

La joven Anne Otegi dirige este restaurante en un entorno tranquilo y relajante. Ambiente rural, terraza de verano y atención personalizada en un local acogedor y familiar.

Menú del día: 11 € / Carta: 15-20 € / Menú fin de semana: 18 € (bebida aparte)

Horario: 11:00-22:00 / Cierra: Lunes noche

10F **ARAMAIO**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

UNZUETA

Zabola Auzoa, 2 (Ibarra) - Aramaio / T. 945 445 095

Cocina tradicional

Tortilla de bacalao - Fritos variados - Txuleta y pescado a la parrilla - Bacalao frito con pimientos y cebolla - Flan casero

Restaurante-sidrería que abre sus puertas únicamente de viernes a domingo y festivos, ofreciendo carnes y pescados a la parrilla y menú de sidrería. Cuenta con parking, un amplio comedor, terraza cubierta y descubierta.

Carta: 25-30 € / Menú de sidrería: 31 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:00-22:30 / Cierra: Lunes-jueves

ASADORES

ITURRIETA

Arragaz Auzoa (Ibarra) - Aramaio / T. 945 445 385

Menú de sidrería y cocina vasca

Bacalao - Txuletón a la parrilla - Pencas rellenas - Pescados a la parrilla - Queso Idiazabal, membrillo, nueces



Asador-sidrería situado en el pequeño barrio de Arragaz, en un entorno natural. A lo largo del año organiza diferentes actividades como música en vivo, actividades infantiles...

Carta: 31 € / Menú infantil: 13 € / Menú de sidrería: 30-35 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-22:30

BARES DE PINTXOS

EKI

Pedro Ignacio Barrutia, 9 (Ibarra) - Aramaio / T. 945 445 988

Pintxos, raciones, hamburguesas, ensaladas, burritos, platos combinados...

Pulpo Eki - Revuelto de piperrada y setas - Ensalada de pulpo, gulas y setas - Jamón de bodega - Plato de fin de semana

Eki es un animado bar donde además de sus pintxos, se pueden tomar buenos gin-tonics premium. Los fines de semana organizan conciertos en vivo y diferentes actividades. Los jueves, pintxo-pote.

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

ALDEKO EZTIA

Uribarri auzoa, 12 - Aramaio / T. 945 445 187 / www.gorbeiauskadi.com

Elaboración de miel

Miel del bosque - Miel mil flores

En Aldeko Eztia pueden realizarse visitas guiadas al interior de la bodega para observar y entender el proceso de elaboración de la miel. También pueden degustarse y adquirirse sus mieles.

Horario: 10:00-13:00 y 15:00-18:00 / La colmena se enseña de mayo a octubre con cita previa

QUESERÍAS

ATXETA BASERRIA

Olaeta, 42 - Atxeta baserria - Aramaio / T. 615 742 783

Elaboración de queso

Queso Denominación de Origen Idiazabal

Esta quesería tradicional, sita en uno de los valles más bucólicos de la geografía alavesa, lindando con el Alto Deba guipuzcoano, ofrece visitas guiadas a sus instalaciones con cata bajo cita previa.

Horario: Cita previa (De enero a agosto)

8E **AREATZA**



DÓNDE COMER

BARES DE PINTXOS

THE QUIET CORNER

Kristo kalea, s/n - Areatza / T. 94 612 17 50

Bar de pintxos y raciones

Ensalada de ventresca - Codillo asado con lombarda salteada y patatas - Pulpo a la plancha - Surtido de salchichas Thate - Queso de Idiazabal - Café irlandés

El Quiet Corner es un “ Proyecto de una experiencia Vasco-Irlandesa en un pequeño municipio con encanto de la Bizkaia profunda, Areatza-Villaro” Organiza actuaciones en directo a lo largo del año.

Cierra los lunes

10F ARETXABALETA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

TABERNA BERRI

Durana, 26 - Aretxabaleta / T. 943 792 067

Cocina tradicional

Ensalada templada de bacalao - Ensalada de codorniz - Ciervo con salsa de Oporto - Torrija caramelizada - Helado de higos

Situada en el centro de Aretxabaleta e inaugurada en 1959, Taberna Berri ofrece una cocina tradicional con ligeros toques de modernidad. Especialistas en vinos, a menudo organizan catas.

Carta: 35 € / Menú del día: 10 € / Menú Fin de Semana: 25 € / Menú infantil: 4 €

Horario: 12:30-15:30 / 21:00-23:00 (Cenas sólo viernes y sábados)

BARES DE PINTXOS

TABERNA BERRI

Durana, 26 - Aretxabaleta / T. 943 792 067

Pintxos y cocina tradicional

Milhoja de manzana caramelizada - Martini de hongos - Brandada de bacalao - Erizos de mar
Cóctel de marisco

Taberna Berri (ver cuadro anterior) es también un bar con una amplia selección de pintxos abierto durante todo el día, de 08:30 a 21.00

10I ARGOMANIZ



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

PARADOR DE TURISMO DE ARGOMANIZ

El Parador, 14 - Argomaniz / T. 945 293 200 / www.parador.es

Cocina tradicional

Degustación de pintxos - Bacalao Club Ranero - Rabo de toro gratinado con Idiazabal - Lomo de ciervo marinado con cebolletas glaseadas - Goxua

Renovado en 2009, el Parador de Argomaniz ofrece todas las comodidades del s. XXI sin desentajar en el lugar, una torre defensiva con varios siglos de antigüedad. Cocina con leves toques de autor.

Menú de carta: 18,50 €, 22,50 € y 29 € / Carta: 30 € / Menú tradicional: 40 € / Menú infantil: 14 €

Horario: 13:30 - 16:00 y 20:30 - 23:00 h

11F **ARRASATE - MONDRAGÓN****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ARTEAGA** Garagartza auzoa, 37 - Arrasate / T. 943 711 881 / www.arteagalandetxea.com

Cocina tradicional

Ensalada templada de marisco - Revuelto de hongos - Besugo al horno - Chuleta de viejo - Rabo en salsa

Situado en un bello entorno natural, en un caserío histórico totalmente restaurado que a su vez es un imponente agroturismo, este restaurante ofrece una cocina tradicional sencilla y honesta.

Carta: 40-50 €

Horario: 12:45-15:30 (Cenas, sólo por encargo, viernes y sábados)

ERRASTIKUA

Bedoña auzoa, 18 - Arrasate / T. 943 791 013

Cocina tradicional

Alubias con sus sacramentos - Carrilleras de cerdo ibérico - Potxas con pulpo - Flanes caseros

Situado en el barrio de Bedoña, en plena naturaleza, Errastikua cuenta con su propio huerto de cuyas verduras se aprovisionan para el restaurante. Ofrecen también platos de cocina macrobiótica.

Menú del día: 12 € / Carta: 40-45 € / Menú Fin de Semana: 22 € / Menú infantil: 12-15 €

Horario: 12:30-16:00 / Viernes y sábados 20:00-23:00.

HILARIÓN Larrea plaza, 5 - Arrasate / T. 943 770 169 / www.restaurantehilarion.com

Cocina tradicional vasca

Ensalada templada con ibérico crujiente - Merluza rellena Hilarion - Milhoja de solomillo relleno de foie con salsa de hongos y puré de manzana - Crêpes de vieira y gambas

Hilarión es conocido por la gran variedad de platos que ofrece en su menú del día. Es asimismo un participante habitual en las Jornadas Gastronómicas de Debagoiena.

Menú del día: 11,80 € / Carta: 30-35 € / Menú Fin de Semana: 19,50 € / Menú degustación: a partir de 21,50 €

Horario: 13:30-15:30 (Cenas sólo viernes y sábados)

SANTA ANA Uribarri, 37 - Arrasate / T. 943 794 939 / www.santaanamondragon.com

Cocina tradicional con toques de autor

Paté con pasas - Ahumados de trucha y salmón - Ensalada de hongos - Ensalada de vieiras y langostinos - Chuletón - Caza en temporada

Situado en plena naturaleza, con bellas vistas sobre el valle. Iñaki Pildain ofrece una cocina personal con menús concertados para fechas especiales. Parking propio y zona infantil. También es hotel.

Menú del día: 16,50 € / Carta: 45 € / Menú Fin de Semana: 22 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:00 / Cierra: Domingo noche (La cafetería permanece abierta)

UXARTE

Udala auzoa, 12 - Arrasate / T. 943 791 250 / www.uxarte.es

Cocina tradicional

Panaché de verdura de la huerta - Fritos variados de la casa- Merluza en salsa verde con kokotxas y almejas - Txuleta de buey - Biscuit de nueces con chocolate caliente

Situado en un entorno natural envidiable, al pie del monte Udalaiz y cerca del paraje de Besaide, este popular restaurante clásico y tradicional cuenta con piscina propia para uso de sus clientes, así como parque infantil.

Menú del día: 13 € / Carta: 20-30 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-22:30 / Cierra: Miércoles tarde (sólo en invierno)

BARES DE PINTXOS

HOTEL MONDRAGÓN

Biteri Etorbidea, 16 - Arrasate / T. 943 712 433 / www.hotelmondragon.com

Bar de pintxos

Tortillas rellenas - Gildas - Torreznos - Merluza rebozada - Oreja...

Además de una gran barra repleta de pintxos, el bar del Hotel Mondragón cuenta con una hermosa terraza en la que se sirven paellas, chuletas a la parrilla, hamburguesas, bocadillos, raciones, platos combinados.

Horario: 12:30-15:00 / 20:30-23:00

10H **ARRATZUA - UBARRUNDIA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ETXE-ZURI

Ctra. Bergara, Km. 10 - Arrazua - Ubarrundia / T. 945 299 981

Cocina tradicional

Champiñones a la plancha - Presa ibérica a la brasa - Pollo asado a la brasa - Bacalao a la brasa

Ubicado junto al embalse del Zadorra, Etxe-Zuri cuenta con dos grandes comedores. En su amplia terraza ofrece fórmula de cervecera, con una cocina informal y económica (ensaladas, pollos...).

Menú del día: 11 € / Carta: 25 € / Menú de fin de semana: 25 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:30

6G **ARTOMAÑA (AMURRIO)**

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

ARTOMAÑA

Masalarreina, s/n - Artomaña / T. 945 891 211 - 645 713 355 / www.artomanatxakolina.com

Bodega de txakoli

Bodega fundada en 1998 y adscrita a la Denominación de Origen Arabako Txakolina. Su txakoli se comercializa bajo la marca Eukeni. Las instalaciones pueden visitarse concertando cita previa.

3C **ARTZENTALES****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****AMALURRA** Barrio La Reneja, 35 - Artzentaes / T. 94 610 95 40 / www.amalurra.com

Cocina tradicional natural y cocina vegetariana

Penca rellena de espinacas con salsa de queso y piñones - Crêpes de verduras y hongos - Cordero de Artzentaes en menestra - Menestra de verduras naturales - Pulpo planchado

Amalurra se encuentra en un entorno natural de gran belleza. Ofrece comida natural con ingredientes provenientes de sus propias huertas ecológicas. Cuenta con salas para eventos.

Menú del día: 19 € / Menú infantil: 14 € / Menú degustación: 35 €

Horario: 13:30-15:00 / 20:30-22:00

4E **ARTZINIEGA****DÓNDE COMPRAR** **TIENDAS GOURMET****LA DESPENSA DE LA ABUELA** Avda. Garai, 19-21 - Artziniega / T. 945 396 553 - 638 778 653 / www.ladispensadelabuella.com

Especialistas en vinos, conservas, quesos y pates, así como ibéricos, y aceite de oliva virgen extra. Elaboran lotes a medida, según las necesidades y posibilidades del comprador.

Horario: Lunes y domingo: 9:00-15:00 / Martes, miércoles y jueves: 9:00-14:30 / 17:00-20:30 /

Viernes y sábado: 9:00-14:30 / 17:00-21:00

15D **ASTEASU****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****PATXINE**

Errementari, 1 - Asteasu / T. 943 691 025

Cocina tradicional

Alubias - Ensalada Patxine - Sopa de pescado - Callos - Tarta de queso

Restaurante tradicional de espíritu joven enclavado en pleno centro de Asteasu. También sirve platos combinados, bokatas y almuerzos.

Menú del día: 11 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 15 €

Horario: 12:30-15:00 / 20:00-23:00

16C **ASTIGARRAGA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****IBAI-LUR** 

Nabarra Oñatz, 1 - Astigarraga / T. 943 335 255 / www.ibailur.com

Cocina tradicional vasca con toque de autor

Ensalada de cigalitas y vieiras - Tarrina de foie gras - Arroz cremoso de bogavante - Pescados a la parrilla - Sablé de fresas y frambuesas

Ubicado dentro del Parque Murgia de Astigarraga, cuenta con un amplio aparcamiento. Especializado en arroces (de marisco, bogavante, txipirón, carne...) y en asados de cordero y cochinillo.

Menú del día: 13,60 € / Carta: 33 € / Menú infantil: 9 € / Menú Ibai-Lur: 19,50 € / Menú Gourmet: 28,50 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30

ROXARIO 

Kale Nagusia, 96 - Astigarraga / T. 943 551 138 / www.roxario.com

Cocina tradicional y de sidrería

Tortilla de bacalao (especialidad) - Verduras de temporada - Kokotxas de bacalao - Morros en salsa verde - Rape al refrito de pimiento verde - Carne a la brasa

La veterana cocinera Txaro Zapiain dirige este encantador restaurante especialmente conocido por su tortilla de bacalao. Cuenta con parking y huerta propia de la que se aprovisionan de verduras.

Carta: 30 - 50 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30

 **SIDRERÍAS****ALORRENEA** 

Alorrenea Bidea, 4 - Astigarraga / T. 943 336 999 / www.alorrenea.com

Sidrería tradicional

Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos - Chuleta a la parrilla, Queso, membrillo y nueces.)

Sidrería tradicional Situada a pie de carretera entre Astigarraga y Martutene. A 10 minutos de Donostia. Cuenta con amplio parking propio y un comedor para 300 comensales.

Menú sidrería: 25-32 €
Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:00 / Fin de semana: 13:30-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: lunes

BEREZIARTUA 

Bere Aran Etxea - Iparralde bidea, 16 - Astigarraga / T. 943 555 798 / www.bereziartuasagardoa.com

Sidrería tradicional

Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos - Chuleta a la parrilla, Queso, membrillo y nueces.)

Sidrería tradicional a pie de carretera entre Astigarraga y Oiartzun. Cuenta con parking propio y comedor para 150 comensales. Sólo abre en temporada, de mediados de enero a fin de mayo.

Menú sidrería: 30 €
Horario: 20:00-00:00 / Sábados: 13:30-17:00 / 20:00-00:00 / Cierra: Domingos y festivos



ETXEBERRIA

Santiagoenea Baserría - Sagardotegi Zaharra, 5 - Astigarraga / T. 943 555 697 / www.sidreriaetxeberria.com

Sidrería tradicional.

Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Bacalao al pil-pil -por encargo-, Bacalao con pimientos - Chuleta a la parrilla, Queso, membrillo y nueces.)

Sidrería tradicional provista de un comedor para 250 comensales. Sólo abre en temporada, de mediados de enero a mediados de mayo. Distribuye sidra durante todo el año.

Menú sidrería: 27,50 €

Horario: 20:00-00:00 (Sábados: 13:00-18:00 / 20:00-00:00. Domingos: 13:00-18:00). Cierra: Lunes.

GURUTZETA

Oialume Bidea, 63 - Astigarraga / T. 943 552 242 / www.gurutzeta.com

Sidrería tradicional de temporada

Tortilla de bacalao - Bacalao con pimientos verdes - Chuleta a la parrilla - Queso con dulce de manzana y nueces

Gurutzeta es una de las más veteranas sidrerías de Astigarraga, dirigida hoy en día por la tercera generación familiar al frente del negocio. Cuenta con una amplia y espectacular sala de barricas.

Menú sidrería: 32 € / Jueves menú a 20€ (tortilla+chuleta+postre)

Horario: 13:30-15:00 / 20:30-22:00 / Cierra: Domingos

IRETZA

Troia Ibilbidea, 25 - Astigarraga / T. 943 330 030 / www.iretza.eus

Cocina tradicional, parrilla y sidrería

Ensalada templada de bacalao - Verduritas del tiempo salteadas - Txipirones rellenos en su tinta Txangurro al horno - Carnes y pescados a la parrilla

Abierta todos los días del año, con tres plantas y capacidad para 470 personas y ofreciendo la posibilidad de comer dentro de las kupelas, Iretza es una de las sidrerías más espectaculares de Gipuzkoa.

Menú del día: 18 € / Carta: 30 - 35 € / Menú sidrería: 33 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / No cierra

LARRARTE

Muñagorri-Enea baserría - Santio Zeharra - Astigarraga / T. 943 555 647 - 679 123 892 / www.larrarte.net

Cocina tradicional de sidrería y parrilla

Menú de sidrería - Pollo de caserío - Cabrito - Pescado a la brasa - Cochinillo a la brasa

Situada en el monte de Santiagomendi, rodeada de sus propios manzanos, Larrarte abre todo el año ofreciendo asados por encargo y pescados a la parrilla. Cuenta con un amplio aparcamiento.

Carta y menú de sidrería: 30 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:15 / Cierra: Lunes a jueves (en temporada, abierto todos los días salvo lunes)

PETRITEGI

Petritegi Bidea, 8 - Astigarraga / T. 943 457 188 / www.petritegi.com

Sidrería tradicional

Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos, Chuleta a la parrilla, Queso, membrillo y nueces.) - Cogote de merluza - Chorizo a la sidra - Comida para celíacos

Una de las más emblemáticas sidrerías que ofrece además visitas guiadas a la bodega, actividades en familia y talleres para niños. Cuenta con cafetería, disco-bar, espacios para eventos...

Menú sidrería: 28,50 € / Menú infantil: desde 6 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30

REZOLA

Santio Zeharra, 14 - Astigarraga / T. 943 552 720 - 608 143 332 / www.rezolasagardotegia.com

Sidrería tradicional y asador

En temporada: Menú de sidrería y Revuelto de hongos. Fuera de temporada: Pescados a la parrilla, Rape en salsa, Bacalao en salsa... Por encargo: Cordero y cochinillo al burduntzi

Sidrería tradicional situada a 100 metros del centro de Astigarraga. En temporada trabaja con menú de sidrería y el resto del año con todo tipo de productos y menús.

Menú sidrería: 30 € / Menú de verano: 18 €

Horario: Miércoles a sábado: 13:30-15:30 / 20:00-22:00. (Domingo: 13:30-15:30)

ZAPIAIN

Kale Nagusia, 96 - Astigarraga / T. 943 330 033 / www.zapiainsagardoa.com

Sidrería tradicional

Menú de sidrería (Tortilla de bacalao, Bacalao con pimientos - Chuleta a la parrilla, Queso, membrillo y nueces.)

Emblemática sidrería tradicional situada a 100 metros del centro de Astigarraga. A 10 minutos de Donostia. Cuenta con un amplio parking propio.

Menú sidrería: 34 €

Horario: 20:00 - 23:30 / Sábados: 13:30 - 15:30 / 20:00-23:00) / Cierra: Domingos

ASADORES

YALDE

Oialume Bidea, 34 - Astigarraga / T. 943 330 530 / www.chuletillasyalde.com

Chuletilas de cordero al sarmiento

Chuletilas de cordero al sarmiento - Verduras caseras - Ensalada templada de pimiento navarro - Bacalao Yalde - Helados caseros

Original establecimiento escondido en una zona industrial pero dotado de terraza y jardín, especializado exclusivamente en chuletilas al sarmiento, vino de Rioja y tres o cuatro platos tradicionales.

Carta: 30-35 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:00 / Cierra: Noches de domingo a jueves

14G **ATAUN**



DÓNDE COMER

SIDRERÍAS

URBITARTE

Barrio Ergoiena, s/n - Ataun / T. 943 180 119 / www.urbitartesagardotegia.com

Sidrería tradicional y asador

Ensalada templada de txipirones - Setas de temporada - Pescados frescos a la parrilla Kokotxas de bacalao - Pollo de caserío o cordero asado en horno de leña

Demetrio Terradillos, sidrero apasionado, mantiene abierto todo el año este precioso asador-sidrería, elabora sidra natural, sidra con Eusko Label, y la original Saarte, una de las primeras sidra de crianza.

Carta: 30 - 40 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00 (Cenas todos los días. Comidas, sábados y domingos)

10E **ATXONDO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****AKEBASO**

Barrio San Juan, 16 - Atxondo / T. 94 658 20 60 / www.akebasorestaurante.com

Cocina tradicional con toque de autor

Verduras a la brasa - Ensalada de pulpo - Arroz con bacalao y hongos - Pescados y carnes a la brasa - Tostada

Fernando Canales es el responsable del restaurante de este viejo caserío enclavado en el Valle de Atxondo, al pie del Amboto. Sus jardines y terrazas lo convierten en idóneo para bodas y celebraciones.

Menú ejecutivo: 31,90 € / Carta: 50 € / Menú degustación: 49,50 €.

Horario: 13:30-16:00 / Cierra: martes

ETXEBARRI 

Plaza de San Juan, 1 - Axpe - Atxondo / T. 94 658 30 42 / www.asadoretxebarrri.com

Asador tradicional y creativo

Mantequilla de cabra y sal negra - Mozzarella de búfala - Espardeña con edamame - Chipirón, cebolla caramelizada y su tinta - Besugo y verduras - Chuleta de vaca

Situado en el puesto 10 de la lista 50 Best y reconocido con una estrella Michelin, este asador dirigido por Bittor Arginzoniz ofrece una vuelta de tuerca del mundo de la parrilla acercándolo a la excelencia.

Menú degustación: 135 €

Horario: Martes a domingo: 13:00-15:30 / Sábado (cenas): 20:30-22:00 / Cierra: Lunes

MAKATZETA

Arazola, s/n - Atxondo / T. 946 582 931 / www.makatzeta.es

Cocina de producto

Almejas en salsa verde - Kokotxas de bacalao - Rape a la plancha - Merluza a la plancha - Solomillo con foie

Este caserío con más de 600 años de antigüedad (es, de hecho, uno de los más viejos de Bizkaia) se encuentra en plena vía verde de Arazola y cuenta en su barra con seis cervezas diferentes de barril.

Menú del día 24,20 € / Carta: 70 €

Horario: 11:00-18,30 / viernes y sábado: hasta 21:00 / domingo: hasta 20:00) / Cierra: lunes

5F **AYALA / AIARA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****GUZURTEGI** 

Bº La Plazuela, 6 - Maroño - Ayala / T. 94 539 94 38 / www.guzurtegi.com

Cocina tradicional

Gambas a la plancha - Chorizo al txakoli - Rodaballo a la parrilla - ljada de bonito - Chuletón a la brasa con patatas y pimientos

Restaurante situado en un precioso agroturismo de ambiente rústico, sito en un entorno natural con amplias posibilidades de excursiónismo. Cocina tradicional destacando su parrilla.

Menú del día: 11,30 € / Carta: 35-40 €

Horario: 13:00 - 15:30 / Viernes: 13:00 - 15:30 / 21:00 - 22:30 / Sábados: 14:00 - 15:30 / 21:00 - 22:30

12D **AZKOITIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****JOSEBA** 

Aizkibel kalea, 10 - Azkoitia / T. 943 853 412 / www.josebajetetxea.com

Cocina creativa

Ensalada templada de txipirones y langostinos - Panaché de verduras - Lomos de merluza con kokotxas al pil-pil - Chuletón de buey (o de ternera) a la parrilla con pimientos de temporada

El cocinero Joseba Olaizola dirige este restaurante, ubicado en el Palacio Floreaga, edificio de gran interés histórico. Ofrece una cocina vasca de temporada en consonancia con las tendencias actuales.

Menú del día: 15 € / Carta: 40-50 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú especial: 25 € / Menús de celebraciones
Horario: 12:30-15:00 / 20:00-22:00 / Cierra: Domingo noche, lunes todo el día y martes noche

LAJA 

Santa Cruz auzoa, Azkoitia / T. 943 851 412

Cocina tradicional

Alicachofas a la plancha - Ensalada templada de foie y naranja - Bacalao al pil-pil - Rabo deshuesado en su jugo - Tarta helada de la casa

Conocido como "el balcón de Azkoitia" por las preciosas vistas de la localidad guipuzcoana y la cordillera de Izarraitz, Laja destaca por su cocina tradicional y sus productos de temporada de su propia huerta.

Menú del día: 12 € / Carta: 15-30 €
Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00 / Cierra: Martes

13D **AZPEITIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****AÑOTA** 

Elosiaga auzoa, s/n. - Azpeitia / T. 943 812 092 / www.sidreriaanota.com

Sidrería tradicional y restaurante

Tortilla de bacalao - Bacalao frito - Chuletón a la parrilla - Croquetas - Chuletilas de cordero

Añota Sagardotegia se divide en, sidrería tradicional abierta de enero a mayo con menú de sidrería, y restaurante a la carta, abierto todo el año, con una variedad amplia de especialidades.

Carta: 30-35 €
Horario visitas: 13:00-16:00 y 20:00-23:00 / Cierra: Lunes, salvo festivos

JAI ALAI 

Urrestilla bidea, s/n - Azpeitia / T. 943 812 271 / www.restaurantejaialai.es

Cocina tradicional vasca

Ensalada templada de frutos del mar - Txipirones en su tinta - Bacalao Jai Alai - Jabalí en salsa - Postres caseros

Jai-Alai es un restaurante situado en las afueras de Azpeitia y dotado de varios comedores, desde pequeños comedores privados perdidos en el jardín hasta grandes espacios para bodas y celebraciones

Menú del día: 10,50 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 12,50 € / Menú sidrería: 28 € (en temporada)
Horario: 10:00-16:00 / viernes y sábados hasta las 23:00



KIRURI

Barrio Loiola, 24 - Azpeitia / T. 943 815 608 / www.kiruri.com

Cocina tradicional

Ensalada de bogavante - Lubina al txakoli - Pichón de caserío en salsa - Chuletón de buey - Falso soufflé

Restaurante familiar en marcha desde antes de 1846 y dirigido por la cuarta generación. Situado a la vera de la Basílica de Loiola, ha sido escenario de miles de celebraciones a lo largo de su historia.

Menú del día: 12 y 15 € / Carta: 45 € / Menú fin de semana: 38 € / Especial diario: 28 € / Menú Infantil: 15 €

Horario: 09:30-23:00

LARRAÑAGA

Urrestilla bidea, s/n - Azpeitia / T. 943 811 180 / www.hotel-larranaga.com

Cocina tradicional

Ensalada de bacalao, vieiras y centollo - Yemas rebozadas con salsa de hongos - Besugo - Cordero al burduntzi - Leche frita con natilla y arroz con leche

Restaurante ubicado en un hotel familiar de gran encanto e interés histórico-artístico. Su cocina es tradicional con ligeros toques modernos y unas presentaciones especialmente cuidadas.

Menú del día: 12 € (plato del día: 8 €) / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 24 €

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Domingo noche

MIKEL URIA

Loiolako Inazio Hiribidea, 5 - Azpeitia / T. 943 814 315 / www.mikelurijatetxea.com

Cocina tradicional de autor

Antxoas en salazón con vinagreta de tomate en gelatina - Ensalada de bogavante con sala tártara Txipirones en su tinta con arroz y hongo - Manitas de cerdo rellenas de setas y foie

En su pequeño y acogedor restaurante, a un kilómetro de la basílica de Loiola, el chef Mikel Uriá ofrece una cocina refinada y actual con fuertes raíces locales y excelentes ejecuciones y presentaciones.

Menú del día: 15,95 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú especial: 38 € /

Horario: 12:30-16:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Noches de domingo a jueves



DÓNDE COMPRAR

PASTERÍAS Y CONFITERÍAS

EGAÑA

Goiko Kale, 10 - Azpeitia / T. 943 815 009 / www.eganagozotegia.com

Elaboración de pastas y bollería artesana

Ignacios - Pastas de te - Chocolates y bombonees - Helados caseros - Bollería y tartas en general

Fue en 1968, cuando Javier Egaña ideó los Ignacios, postre asociado a la Basílica de San Ignacio de Loyola, cuando esta pastelería adquirió un verdadero impulso comercial.

Horario: 07:45-13:30 y 16:40-20:15 / Domingos de 8:00 a 14:30

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

AÑOTA

Elosgiaga auzoa, s/n - Azpeitia / T. 943 812 092 / www.sidreriaanota.com

Sidrería tradicional

Sidra natural - Sidra Eusko Label

Añota Sagardotegia ofrece dos tipos de visitas: "Visita Añota", conociendo sus instalaciones y degustando sus sidras y "Visita y degusta Añota", que incluye menú de sidrería y sidra al Txotx.

Horario visitas: 11:30 (otros horarios, consultar) / Cierra: Lunes, salvo festivos

7A **BAKIO**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BIRJILANDA

Zarrakoa bidea, 7 - Bakio / T. 94 619 47 50 / www.birjilandaberna.com

Cocina vasca

Mujarra de Bakio a la plancha - Salchichas al txakoli - Hamburguesa Birjilanda - Pulpo a la gallega - Chuleta de ternera a la plancha - Cuajada de oveja

Situada en el muelle de Bakio y dotada con una terraza con vistas al mar, Birjilanda ofrece una cocina tradicional así como una carta informal con hamburguesas, nachos, paellas, pollos asados...

Menú del día: 10 € / Carta: 15 € / Menú fin de semana: 15-18 € / Menú infantil: 9 €

Horario: 12:30-16:00 / 20:00-23:00

GAZTELU-BEGI

Gibelorratzagako Bidea, 78 - Bakio / T. 94 619 49 24 / www.gaztelubegi.com

Cocina tradicional

Ensalada de troncos de bonito cocido en casa - Antxoas caseras en salazón del Cantábrico
Pescados frescos de la zona - Mariscadas (por encargo) - Chuletón a la piedra

Situado en un impresionante entorno, con vistas a la ermita de San Juan de Gaztelugatxe, este restaurante está especializado en pescados y mariscos frescos de Bermeo y cocina tradicional vasca en general.

Carta: 30-40 €

Horario: 11:00-17:00 (Viernes y sábado hasta 23:00) / Cierra: Miércoles

GOTZON

Luzarragako bidea, 2 - Bakio / T. 94 619 40 43 - 94 619 43 30 / www.gotzonjatetxea.com

Cocina tradicional con toque moderno

Nécoras a la plancha - Verduritas a la plancha con foie y salsa de hongos - Rodaballo salvaje
Merluza frita con Begihandi al estilo de mi ama - Cazuela del día (Manitas, callos...)

Negocio familiar con 48 años de historia. Trabajan el producto de la zona: percebes, huerta de Bakio, txakolis de Bakio... Colabora con la bodega de txakoli Doniene Gorrondona con sus menús maridaje.

Carta: 40 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: lunes (en verano abre todos los días)



JOSHE MARI

Basigoko Bide Nagusia, 134 - Bakio / T. 94 619 40 05 / www.hotelrestaurantejoshemari.com

Cocina tradicional actualizada

Ensalada de tomate (de Bakio en temporada) y ventresca de bonito - Vieiras a la plancha con salsa de gambas - Atún rojo a lo Matxitxako - Chuleta de vaca joven o vieja - Entrecot de potro

A cinco minutos a pie de la playa de Bakio y en el centro de la localidad encontramos este hotel restaurante en un edificio de estilo colonial recientemente reformado, dotado de parking propio.

Menú chuleta: 15 € / Menú chuleta especial: 25 € / Carta: 30 € / Menús especiales: 30 y 45 € / Menú infantil: 14 €
Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

LA BAKIENSE

San Pelaiko Bide Nagusia, 35 - Bakio / T. 94 619 42 32

Cocina tradicional

Begihaundi a la plancha con cebolla caramelizada al txakoli - Croquetas caseras - Almejas a la plancha Chuletón a la piedra - Postres caseros

Restaurante tradicional pegado a la playa y dotado de dos comedores para 70 y 40 comensales, así como de un jardín para 40 comensales, con vistas al mar.

Menú del día: 10 € / Carta: 15 € / Menú fin de semana: 15-18 € / Menú infantil: 9 €
Horario: 12:30-16:00 / 20:00-23:00

BARES DE PINTXOS

ITXAS-ONDO

Zarrakoa Bidea, 9 - Bakio / T. 94 619 40 04

Bar de pinxos

Jamón con Camembert y antxoas - Pintxo de huevo relleno - Variedad en pintxos de tortilla Brochetas y montaditos - Rabas

Situado al final del paseo marítimo y con vistas al mar, Itxas Ondo cuenta con una gran variedad de pintxos y raciones y una carta de más de 300 cervezas del mundo y artesanas. Cierra los meses de enero y febrero.

Horario: 10:00-00:00

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

BASARTE

Urkitzaurrealde, 4 - Bakio / T. 605 026 115 / www.basarte.net

Elaboración de txakoli

Txakoli Ados (blanco) y txakoli Dona (tinto)

Bodega de reciente creación impulsada por las hermanas Arantza y María José, que decidieron, retomar la actividad que había sido el pilar de la economía familiar. Cuenta con agroturismo.

Horario: A concertar

ZABALA

Elخالde, 5 D - Bakio / T. 657 794 754 / www.abiotxakolina.com

Elaboración de txakoli

Txakoli blanco, rosado y tinto y txakoli blanco con crianza

Visitas a la bodega con cata, pintxos y hamaiketako. Se visitan viñedos con cepas centenarias, bodega y el proceso de elaboración de txakoli y cata de productos propios.

12:30 y 17:30 (sólo julio y agosto) / Horario de la visita modificable para grupos

DONIENE GORRONDONA

Gibelorratzagako San Pelaio, 1 - Bakio / T. 94 619 47 95 / www.donienegorrondona.com

Elaboración de txakoli y enoturismo

Gorrondona txakoli blanco - Doniene txakoli blanco - Doniene de barrica blanco - Doniene XX blanco criado en barrica - Gorrondona beltza - Doniene apardune espumoso - Doniene aguardiente de orujo

Ubicada en un típico caserío de Bakio, baluarte del txakoli vizcaíno, Doniene organiza visitas que empiezan a pie de viña para pasar a la destilería y la bodega y terminar catando sus productos.

Visitas a lo largo de todo el año con cita concertada / Tienda abierta de lunes a viernes, de 10:00 a 14:00 h

4D **BALMASEDA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

CONVENTO SAN ROQUE

Campo de las Monjas, 2 - Balmaseda / T. 94 610 22 68 / www.hotelsanroque.es

Cocina tradicional

Ensalada templada de bacalao al pil-pil - Atún rojo marinado - Pimientos rellenos de cigala y bogavante a la americana - Rodaballo salvaje - Pantxineta templada con helado

Un convento de monjas de clausura del siglo XVII, reconvertido en hotel con 19 habitaciones y un restaurante ubicado en el antiguo refectorio del convento.

Menú del día: 16 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 32 € / Menú infantil: 15 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Sábados y domingos: 13:00-16:00 / 21:00-23:00

BARES DE PINTXOS

PINTXO I BLANCO

Martín Mendia, 5 - Balmaseda / T. 637 803 516 / www.pintxoiblanco.com

Pintxos variados

La Putxera ferroviaria - Pintxo estrella: Jamón, huevo cocido, pimiento y mayonesa - Salmón

Conocido por preparar el plato típico de Balmaseda, la Putxera ferroviaria, condimentada con una cuidadosa selección de productos vegetales y animales, con un coste de 22 € por persona.

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

LÁCTEA DE BALMASEDA

Parque Industrial El Páramo - Balmaseda / T. 94 680 28 64

Elaboración de productos lácteos

Leche, yogures, quesos, cuajadas...

Se realizan visitas guiadas con degustación del producto.

Horario: Visitas con cita previa y horario concertado. Hay que llamar por las mañanas para concertar la cita



6C

BARAKALDO**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****CASA ENOL****Gernikako Arbola, 6A - Barakaldo / T. 94 478 02 20 / www.casaenol.com**

Cocina tradicional

Revuelto de boletus - Cogote de merluza - Rodaballo - Chuleta - Solomillo con foie

Una plancha donde se preparan principalmente carnes y pescados es el centro y gran protagonista de una oferta culinaria completada de modo informal con bocadillos, sándwiches y hamburguesas.

Menú del día: 15 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 25 €

Horario: 11:00-23:00 / Viernes y sábado: 12:00-00:00 / Domingo: 12:00-18:00 / Cierra: lunes

GALTZAGORRI**La Bondad, 22 - Barakaldo / T. 94 405 61 12 / www.restaurantegaltzagorri.com**

Cocina tradicional.

Ensalada templada de bacalao - Almejas a la sartén - Pescados a la piedra - Chuletón a la piedra - Goxua

Especializado en chuletón y ubicado frente al Hospital de San Eloy, Galtzagorri ofrece en domingo la posibilidad de reservar el restaurante completo, a puerta cerrada, a grupos de 30 o más comensales.

Menú del día: 13 € / Carta: 40 € / Menú especial: 39-59 €

Horario: 06:00-23:00 / Cierra: domingo

LA ISLA**Vista Alegre, 7 - Barakaldo / T. 94 490 05 54**

Cocina casera

Merluza de pincho en salsa verde - Bacalao con aceite de oliva, pimentón de la vera y patata panadera - Mollejas - Rabo de toro estofado al vino de Rioja - Panchineta

El bar restaurante La Isla está ubicado a apenas 50 metros del Hospital de Cruces. Ofrece desayunos, raciones, menú del día y también cenas por encargo. Cuenta con terraza y amplia barra de pintxos.

Menú del día: 13 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 17-25 € / Menú degustación: 28 €

Horario: 07:00-23:00 / Viernes y sábado: 09:00-01:00 / Domingo: 10:00-23:00

MARTÍN**Arrandi, 20 - Barakaldo / T. 94 437 10 78 / www.restaurantemartinbarakaldo.com**

Cocina tradicional

Foie micuit con compota de higos - Vieiras asadas y crujiente de bacon - Taco de bacalao con aceite y pimentón - Lomo bajo de ganado mayor - Espuma de natillas caramelizada

El cocinero Ramón Legarreta pretende satisfacer a todo tipo de paladares y bolsillos con los platos tradicionales que sirve en el recogido comedor de su restorán, que cuenta con solo cinco mesas.

Menú del día: 15 € / Carta: 35 € / Menú especial: 29 €

Horario: 13:30-16:00 (viernes y sábados, también 21:00-23:00) / Cierra: lunes

SIKERA

Plaza Landaburu, 2 bajo - Barakaldo / T. 94 406 23 43 / www.sikera.com

Cocina vasca

Pimientos rellenos de hongos y langostinos – Croquetas de rabo de toro - Taco de bacalao asado – Merluza con txangurro – Pescado del Cantábrico asado

Dos sumilleres trabajan en este bar restaurante que despacha 40 vinos por copas. Cuenta con una mesa atendida directamente desde cocina, así como amplia oferta complementaria de pintxos y raciones.

Menú de la cocina: 19,90-23,90 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 23,90-27,90 €

Horario: 08:30-23:00 / Viernes y sábado: 11:00-00:00 / Domingo: 11:00-17:00

BARES DE PINTXOS

EL BODEGÓN

Bizkaia, 5 - Barakaldo / T. 94 437 60 58

Bar de pintxos especializado en gildas variadas

Gildas – Montadito de jamón – Tortilla de patata – Pulpo – Tostas de ibérico

La gilda, clásica banderilla a base de guindilla, anchoa y aceituna, es la gran protagonista de este local donde Loren Grijalba prepara variedades con huevo, mejillón en escabeche, jamón y pepinillo.

Horario: 08:00-23:00 (viernes hasta 00:00) / Sábado: 9:30-00:00 / Cierra: domingo

EL HÓRREO

Zaballa, 7 - Barakaldo / T. 94 437 30 93 / www.elhorreobarakaldo.com

Bar de pintxos

Ballena – Txangurro – Sándwich picante – Tortilla de patata – Bocadillos variados

Una veintena de pintxos conviven en la barra de El Hórreo, en cuyo comedor la estrella es el chuletón. Cuenta con carta de picoteo y también ofrece menú del día (13 €) y menú fin de semana (23 €).

Horario: 10:30-01:30

GALATEA

Muguruza, 15 - Barakaldo / T. 94 474 41 36

Pintxos, bocadillos, raciones

Tortilla de patata con cebolla – Tortilla picante – Bacalao – Pulpo – Tortilla de jamón ibérico con pimiento

La tortilla de patata ha dado merecida fama a este pequeño bar de la localidad fabril donde también se despachan bocadillos variados y raciones de embutidos ibéricos, navajas, mejillones en escabeche...

Horario: 08:00-22:30 (viernes y sábado, hasta 23:00) / Cierra: domingo

LOS JAMONES

Zaballa, 10-12 - Barakaldo / T. 94 437 10 62

Bar de pintxos

Embutidos – Patés - Morcilla de Cardeña – Codillo - Lomo ibérico a la plancha - Secreto ibérico

Quienes toman combinados conviven con los que prefieren su oferta de pintxos o de picoteo en este clásico local de la zona peatonal de poteo. Lo decoran jamones colgados y tiene terraza y comedor.

Horario: 08:00-24:00 (viernes y sábado hasta 01:00)



MENDI

Zaballa, 6 - Barakaldo / T. 94 437 11 71

Bar de pintxos

Rabo de toro al Pedro Ximenez – Chipirón encebollado – Solomillo de cerdo relleno de jamón y queso al roquefort – Trompetilla de champis, panceta y gambas – Rollito de txangurro

Demófilo Sanz y su hijo dirigen este clásico del poteo baracaldés, reformado en 1994, cuyo origen se remonta a 1949, cuando los hermanos Mendizabal despachaban vino, buñuelos y reputadas morcillas.

Horario: 07:30-23:30 (viernes hasta 01:30) / Sábado: 09:00-01:30 / Domingo: 11:00-23:30

SAGASTI

Balejo, s/n - Barakaldo / T. 94 499 40 33

Pintxos, cazuelitas, raciones

Bacalao ahumado – Tortilla de patata – Bacalao rebozado – Gildas – Bacalao con ajito – Canapés variados

Situado próximo al Hospital Universitario de Cruces, este bar se anuncia especializado en café a la crema y completa su oferta de pintxos con cazuelitas variadas y raciones de queso e ibéricos.

Horario: 6:00-23:00 (viernes y sábado hasta la 1:00) / Cierra: domingo

6A

BARRIKA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ITXAS GANE

Bide Nagusia, 11 - Barrika / T. 94 677 26 71

Cocina vasca tradicional / Asador

Salmón ahumado en casa - Txangurro al horno - Mejillones a la plancha - Pescados a la brasa - Cochinillo asado

Ubicado frente a los acantilados, con vistas al mar Cantábrico, dispone de parking gratuito y acceso directo a la sala de Barrika. Cuenta también con terraza de verano e invierno, con porche cubierto.

Carta: 50-60 €

Horario: 12:30-16:00 y 21:00-23:00 / Cierra: domingo tarde y lunes

9M

BAÑOS DE EBRO / MAÑUETA



QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

DOMINIO DE BERZAL

Termino de Rio Salado, s/n - Baños De Ebro / T. 945 623 368 / www.dominioberzal.com

Elaboración de vinos

Elaboramos 4 tipos de vino: Dominio de Berzal Blanco, Dominio de Berzal Maceración Carbónica, Dominio de Berzal Crianza y Dominio de Berzal Selección Privada

Dominio de Berzal es una bodega familiar abierta en 1980 en la que los propios dueños se encargan de realizar la visita, que requiere reserva previa y finaliza con una cata de los diferentes vinos de la bodega.

Horario: Lunes a viernes de 10:00-13:00 / 15:00-17:00 / Sábados 10:00-13:00

AMADOR GARCÍA

Avenida del Ebro 68-70 - Baños de Ebro/Mañueta / T. 945 623 322 / www.bodegasamadorgarcia.com

Elaboración y comercialización de vino D. O. Rioja

Peñagudo, Amador García y 9 Nietos de Amador García

Fundada en 1969 presenta una gama de vinos, ricos en esencia y tradición con las técnicas más modernas y adecuadas para la elaboración de los mismos.

Lunes a viernes 11:00 y 16:00 / Sábados y domingos 11:00 y 13:00 / Imprescindible reserva previa para cualquier visita y horario

ARZABRO

Urruti, 85 - Delika / T. 649 390 942 / www.arzabrotxakolina.com

Elaboración de txakoli

Ametza, Luzia de Ripa y Harria

Bodega familiar de marcado carácter artesanal, ubicada cerca de la impresionante cascada del Nervión. Cuenta con pequeños depósitos de acero inoxidable y equipo de control de frío.

Lunes a viernes 11:00 y 16:00 / Sábados y domingos 11:00 y 13:00 / Imprescindible reserva previa para cualquier visita y horario

14F BEASAIN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARTZAI-ENEA

Andra Mari, 15 - Beasain / T. 943 163 116 / www.artzaienea.com

Cocina tradicional

Ventresca de bonito con antxoas y guindillas de Ibarra - Ensalada templada de rape y langostinos - Salteado de verduras con jamón ibérico - Merluza al horno con refrito de ajos y guindillas - Costilla de ternera a la parrilla

Situado en un caserío centenario en pleno centro de Beasain, Artzai Enea ofrece una cocina tradicional y sencilla dividida en diferentes ambientes y resumida en sus menús especiales y de sidrería.

Menú del día: 12,50 € / Carta: 25 - 30 € / Menú sidrería: 28 € / Menús especiales: 32, 37 y 42 €
 Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

BEASAINGO BATZOKIA

Kale Nagusia 26, behea - Beasain / T. 943 086 855 / www.baibatxokia.com

Cocina tradicional y de mercado, actualizada

Cabrito asado - Ensalada de pimientos rojos confitados con ventresca de bonito - Bacalao al horno - Arroz con leche casero - Tarta de queso

Iñigo Sánchez a los fogones e Itsaso Saratxaga en sala, ofrecen una cocina tradicional con toques de autor, así como pintxos, raciones, desayunos y una cuidada selección de vinos por copas.

Menú del día: 12,5-13,5 € (café incluido) / Menú fin de semana: 27 € + café / Menús concertados desde 33 €
 Horario Bar: 8:30 a cierre / Restaurante: 13:00-15:00 / 20:30-22:30h / Cierra: Lunes

KATTALIN

Katea, 4 - Beasain / T. 943 889 252 / www.kattalin.com

Cocina de temporada y parrilla

Alubias con sus sacramentos - Revuelto de zizas de primavera - Ensalada templada de almejas y gambas - Besugo a la parrilla - Chuletón de viejo a la parrilla sobre brasas



Juanma Garmendia y Arantxa Agirrezabala dirigen este asador tradicional especializado en chuletón de viejo a la parrilla y productos de temporada. Es remarkable su extensa y variada carta de vinos.

Menú del día: 11 € / Carta: 40 - 50 €

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Domingo

RK

Hotel Dolarea - Avda. Navarra, 57 - Beasain / T. 943 889 888 / www.hoteldolarea.com

Cocina de autor con base tradicional

Ensalada de alubias con crujiente de morcilla - Ensalada de bonito asado a baja temperatura - Sinfonía de verduras asadas - Patitas de cordero a la riojana - Torrija con helado de avellana

El chef Iban Mate dirige la cocina de este restaurante sito en el primer hotel de 4 estrellas del Goierri, frente al precioso conjunto monumental de Igarza. Excelente barra de pintxos y vinos.

Menú del día: 18,90 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 35 € / Menú especial: 31 € / Menú infantil: 15 €
Horario: 12:30-15:30 y 20:30-23:00

RUBIORENA

Zaldizurreta, 7 - Beasain / T. 943 089 519

Cocina de mercado con toques de autor

Verduras de temporada con callos de bacalao y huevo - Tagliatelle de calamar con algas y tartar de gambón - Terrina de rabo al vino tinto con verduras - Carrillera ibérica con sinfonía de frutas y verduras

Urki Balerdi, quien dirigiera durante años el Ostatu de Zerain, gobierna ahora este céntrico restaurante donde practica una cocina joven y colorista con especial atención a vegetarianos y celíacos.

Menú del día: 14 € / Carta: 30 - 35 € / Menú degustación: 35 €
Horario: 12:30-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Lunes

ASADORES

URKIOLA

Nagusia, 7 - Beasain / T. 943 086 131

Cocina tradicional y de producto

Ensalada de tomate con bacalao ahumado y pimiento morrón - Verdura de temporada con guisante de lágrima y huevo a baja temperatura - Pulpo a la brasa con crema de patata y pimentón de la Vera

Asador familiar de agradable y cuidada decoración, en pleno centro de Beasain. Destaca por sus productos de temporada, su parrilla de carnes y pescados, postres caseros y su selecta bodega.

Carta: 50-60 € / Menú fin de semana: 30€
Horario: 13:00-16:00 y 20:30-23:00 / Cierra: Domingo

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

OLANO HARATEGIA

Andra Mari, 3 - Beasain / T. 943 882 290

Carnicería y charcutería artesana

Morcillas de Beasain - Carne propia - Precocinados - Txistorra, quesos - Productos vascos

La familia Olano dirige esta carnicería gourmet donde pueden adquirirse sus morcillas, las más premiadas en el Campeonato de Morcillas de Beasain. También puede visitarse el obrador con cita previa.

Horario: Lunes-viernes: 08:00-13:00 y 16:30-20:00 / Sábados: 08:00-13:00 / Cierra: Domingo

SAN MARTIN

Kale Nagusia, 29 - Beasain / T. 943 880 070

Tienda Delicatessen

Productos gastronómicos de Euskal Herria - Vinos - dulces - charcutería - conservas...

Jose Martín Barandiaran atiende personalmente en esta tienda que, además de productos gastronómicos, vinos y charcutería de primer nivel, cuenta con un txoko para catas y degustaciones

Horario: Lunes a sábado, 9:00-13:00/17:00-20:00

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

UNANUE

Nafarroa Etorbidea, 5. - Beasain. / T. 943 162 266 / www.unanuegozotegia.com

Pastelería y cafetería

Pasteles, Pastas, Bollos, Bombones, Pan...

Abierta en Ordizia en 1934 y dirigida por la 3ª generación familiar, Unanue es conocida en Goierri y fuera de la comarca por la calidad de sus pasteles como el conocido Merliton, el Ruso, el Borracho...

Horario: 07:30-13:00 / 16:30-20:30 / Cierra: Domingo tarde y lunes todo el día

6B BERANGO



DÓNDE COMER

ASADORES

ITURGITXI

Itza Bidea, 12 - Berango / T. 94 668 12 86 / www.asadoriturgitxi.com

Cocina tradicional vasca y asador

Chuleta de buey a la brasa - Rodaballo a la brasa - Mollejas salteadas - Besugo a la brasa - Revuelto de boletus con foie fresco a la plancha

Ubicado en un antiguo molino en mitad de la naturaleza, este restaurante familiar, con casi 30 años de actividad, ofrece una cocina tradicional vasca y es ideal para la celebración de eventos.

Menú del día: 24 € / Carta: 40-50 € / Menú chuletón: 24 € / Menús concertados para grandes grupos

Horario barra y terraza: 11:30 a cierre / Horario comedor: 13:30-15:45 / 21:00-23:30 / Cierra: Lunes tarde

7K BERANTEVILLA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

LOLA

Mayor, 26 - Berantevilla / T. 945 337 062 - 945 337 094 / www.restaurantelola.net

Restaurante

Verduras de temporada - Hongos y caza - Trufa de invierno en temporada - Platos de temporada

Cocina tradicional, de temporada y creativa que le ha llevado a ser considerado Restaurante Alavés del Año en los II Premios Vitoria Gourmets.

Menú degustación: 28€ / 38€

Horario: Martes a jueves con reserva con un día de antelación / Viernes, sábado y domingos de 10:00 a cierre / Lunes cerrado.



11E

BERGARA

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

LASA

Zubiaurre, 35 - Bergara / T. 943 761 055 / www.restaurantelasa.es

Cocina tradicional y de autor

Surtido de ahumados caseros - Lenguado relleno de mousse de gambas - Merluza Lasa - Tacos de cordero asados a la antigua - Bizcocho caliente de arroz con leche

Koldo Lasa dirige este restaurante ubicado en el precioso Palacio de Ozaeta, del siglo XVI, elaborando todos sus productos de manera artesanal, incluido el pan, ahumados... Cuenta con salones para bodas.

Menú del día: 29 y 36 € / Carta: 50 € / Menú degustación: 46,20 €

Horario: 13:00-15:30/20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día.

TARTUFO

San Juan auzoa, 35 - Bergara / T. 943 763 551 / www.tartufobergara.com

Cocina tradicional con toques de autor

Bacalao - Carrilleras - Alubias rojas del país - Verduras de temporada - Pantxineta

Situado en las afueras de la villa, en la carretera que une Bergara con Elgeta, Tartufo es un coqueto bar dotado de amplias cristaleras, y especializado en menús del día, eventos y menús concertados.

Menú del día: 10,90 € / Carta: 20 €

Horario: 12:30-16:00 / Cierra: Sábado



DÓNDE COMPRAR

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

LARRAÑAGA

San Pedro, 9 - Bergara / T. 943 761 051

Elaboración artesanal y venta de pastelería

Rellenos y tostones de Bergara - Pastas- Pasteles...

Pastelería dirigida a día de hoy por la 4ª generación familiar de pasteleros, y dedicada a la elaboración y venta de los rellenos y los tostones de Bergara, elaborados de manera 100% natural.

Horario: 09:00-13:00/16:30-20:00 / Cierra: Lunes

MUJIKA

Artakale, 3 - Bergara / T. 943 761 034

Elaboración de pastelería

Rellenos y tostones de Bergara - Pastelería - Pastas - Milhojas

Ubicada en la Parte Vieja de Bergara y dirigida por la 3ª generación familiar de pasteleros, Mujika es el emblemático establecimiento al que la gente acude a adquirir los famosos rellenos y tostones de Bergara.

Horario: 09:00-13:00/16:30-20:00. Sábados: 09:00-14:00 / Cierra: Lunes

8A **BERMEO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****BENGOETXE** 

Artike auzoa, 27 - Bermeo / T. 94 688 16 76 / www.restaurantebengoetxe.com

Cocina tradicional vasca

**Antxoa de Bermeo con aceite de oliva - Almejas de la ría - Txipirones de potera en su tinta
Bacalao al pil-pil o a la vizcaína - Chuletón de buey a la brasa**

Caserío situado en el verde valle de Artike y dirigido desde hace más de 3 décadas por la familia Gezuraga, Bengoetxea es un espectacular restaurante ideal para disfrutar de la gastronomía y la naturaleza.

Menú del día: 10 € / Carta: 30 € / Otros menús: 35, 40 y 45 €

Horario: 13:00-16:00 / 21:00 -23:00 Cierra: Lunes

 **ASADORES****ALMIKETXU** 

Almike 8- Bermeo / T. 94 688 09 25 / www.almiketxu.com

Cocina tradicional vasca

**Ensalada de ventresca de bonito - Hojaldre de puerros - Chorizo y morcilla de caserío con talo
Carnes y pescados a la brasa - Cordero lechal asado en horno de leña**

La familia Alboniga-Menor dirige este asador ubicado en un caserío de 1850 y dotado de terraza exterior, 3 comedores, zona chill out exterior y unas bonitas vistas al mar y los caseríos del entorno.

Menú del día: 18 € / Carta: 40-45 € / Menú fin de semana: 33 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

CANNON 

Alto de Sollube, s/n - Bermeo / T. 94 688 34 76 / www.restaurantecannon.com

Cocina tradicional vasca y parrilla

**Ensalada de ventresca - Nécoras, Zamburiñas y Bogavantes del Cantábrico a la brasa - Txuleta,
solomillo y cordero a la brasa - Pescados a la brasa - Pulpo a la gallega**

Restaurante familiar situado en el Alto de Sollube con impresionantes vistas hacia el mar y los montes circundantes. Dispone de parking, columpios y ponys y caballos para los críos.

Menú del día: 12 € / Carta: 40-50 € / Menú fin de semana: 30 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Miércoles

 **QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****CONSERVAS ZALLO** 

Pol. Industrial Landabaso - Bermeo / T. 94 618 63 18 / www.zallo.com

Fabricante de conservas y semiconservas de pescado

Bonito del norte, Antxoa del Cantábrico, Boquerones, Mejillones...

Empresa familiar dedicada desde sus inicios a la fabricación de conservas de pescado de alta calidad, desde el bonito del norte hasta la antxoa del cantábrico, pasando por el mejillón, el makarel, etc...

Horario: 09:00-13:00 / 15:30-18:00



15E

BERROBI**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****IRIARTE**  J. M. Goikoetxea, 34 - Berrobi / T. 943 683 078 / www.iriartejatetxea.com

Cocina tradicional y asados

Cochinillo asado - Ensalada de antxoas, cebolleta y pimientos asados - Verduras de temporada salteadas con láminas de jamón ibérico - Taco de bacalao confitado con jugo de pimientos

El chef Félix Belaunzarán, dirige este restaurante tradicional situado en un pequeño municipio de Tolosaldea en el que los cochinitos que se asan son de producción propia.

Menú del día: 17 € / Carta: 45 € / Menú fin de semana: 40 € / Menú infantil: 20 €

Horario: 13:00-15:30/20:30-23:30 / Cierra: Lunes

14E

BIDANIA - GOIATZ**QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****URDAPILLETA EUSKAL TXERRIA** Elola azpikoa baserria - Bidania-Goiatz / T. 943 681 006 / www.urdapilleta.eu

Elaboración, distribución y venta de productos del cerdo vasco

Jamón - Chorizo - Salchichón - Lomo - Txistorra...

Pello Urdapilleta, continuador de la recuperación del cerdo de raza Euskal Txerri, cuenta hoy con más de 400 cabezas de cerdo vasco en sus instalaciones, visitables con cita previa.

Horario: Cita previa / Cerrado: de lunes a viernes

6C

BILBAO**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****AD HOC CASCANUECES**Heros, 21 - Bilbao / T. 94 497 98 98 / www.adhocbilbao.com

Cocina fusión

Pulpo asado con papines y mayonesa picante de chili dulce - Wok de verduras asiáticas - Arroz negro con zamburriñas y panceta crujiente - Picanha brasileña - Bosque dulce

Todos los platos de la carta están concebidos para compartir, y se sirven al centro de la mesa, en este restaurante que asimila influencias de países como Japón, Perú, Tailandia, India, Francia...

Carta: 35-45 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-23:00 / Cierra: martes noche y domingo

AIZIAN  Lehendakari Leizaola, 29 - Bilbao / T. 94 428 00 39 / www.restaurante-aizian.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ostras a la plancha sobre mousse de coliflor - Falso risotto de pulpo - Merluza con emulsión de erizos y su pilpil - Pechuga de pichón sangrante, muslo confitado y foie de sus hígados

Josemi Olazabalaga dirige en el Parque Doña Casilda este restorán que ostentó estrella Michelin. Tiene terraza climatizada, tres comedores y distintivo Kilómetro Cero por usar producto slow food.

Menú ejecutivo: 48 € / Carta: 65 € / Menú Tradicional: 54 € / Menú degustación: 85 €
Horario: 13:30-16:00 y 20:30-23:00 / Cierra: domingo

AMAREN

Diputación, 1 - Bilbao / T. 94 497 89 06 / www.restauranteamaren.es

Carnes a la brasa

Vieiras a la brasa sobre falso risotto - Mollejas de ternera a la brasa con boletus confitados al Jerez - Chuletón de buey a la brasa - Chuletón gallego a la brasa - Chuletón de vaca vieja a la brasa

La carne de buey auténtico y certificado distingue a este restaurante dotado de cocina vista y parrillas portátiles. Su barra de pintxos fue incluida en una ruta con las mejores de Bilbao Centro.

Carta: 50 €

Horario: 08:00-00:00

BASCOOK

Barroeta Aldamar, 8 - Bilbao / T. 94 400 99 77 / www.bascook.com

Fusión de cocina vasca e internacional

Maki de gilda con bacalao - Bacalao confitado con pil pil de coliflor - Steak tartar con papadum picante - Canelones de jabalí, manitas y foie - Gin tonic helado con tartar de schweppes

Excelente reconversión de un antiguo almacén de sal, a un paso del muelle Uribitarte, marco incomparable para esa cocina de Aitor Elizegi, entre la raíz y la fusión, comprometida con el producto local.

Menú del día: 29,70 € / Carta: 60-65 € / Menú degustación: 61,60 €

Horario: 12:30-17:30 (jueves a sábado, también 20:30-01:00) / Cierra: domingo

BISTRÓ GUGGENHEIM BILBAO

Avenida Abandoibarra, 2 - Bilbao / T. 94 423 93 33 / www.bistroguggenheimbilbao.com/

Cocina vasca actualizada

Verduras asadas y salteadas con queso Idiazábal - Terrina de txangurro, cogollo, cebollas encurtidas y tomate seco - Cordero asado y deshuesado, puré de verduras y avellanas

Espacio que pone en valor una cultura gastronómica clásica y local, echando mano de recetas y salsas antiguas, refinándolas, evolucionándolas y adaptándolas a un contexto de vanguardia.

Menú del día, carta y menú fin de semana: 29,50 € / Menú Degustación: 40 € / Menú Express: 22 €

Horario: Mediodías: de martes a domingo de 13:00 a 15:30 / Noches: de jueves a sábado de 20:30 a 22:30

CAFÉ IRUÑA BILBAO

Jardines de Albia - Bilbao / T. 94 423 70 21 / www.cafeirunabilbao.net

Cocina tradicional y local

Bacalao asado a la bilbaína - Parrillada de carne (Secreto, solomillo de ibérico y taco de ganado mayor) - Surtido de Ibéricos - Muselina de jamón - Pintxos morunos

De los considerados "de Bilbao de toda la vida". Abierto en 1903, este punto de encuentro de locales y foráneos mantiene la decoración mudéjar y los azulejos que le caracterizan.

Menú del día: 14 € / Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: 19 € / Menú Iruña: 32 €

Horario: 07:00-01:00



CLUB NÁUTICO

Obispo Orueta, 2-4 - Bilbao / T. 94 423 55 00

Cocina tradicional con toques de autor

Carpaccio de cigalas - Estofado de manitas y yellowfin con crujiente de papada y vizcaína - Mollejas de cordero con alcachofa y foie a la brasa - Bacalao al pil pil y vizcaína - Pichón de Navaz en dos texturas

El Hotel López de Haro ha recuperado en su primera planta este recogido y distinguido comedor donde Julio Heras plasma con idéntica elegancia una cocina vinculada al producto y la tradición.

Carta: 50,00 € / Menú degustación: 75,00 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:00-22:30 / Cierra: domingo y lunes

EGILUZ

Perro, 4 - Bilbao / T. 94 415 02 42 / www.restauranteegiluz.com

Cocina tradicional vasca

Menestra de verdura - Patas de txarri - Morros a la vizcaína - Caracoles - Begi handi en su tinta - Txuleta

El tradicional villagodio es la principal especialidad de este pequeño restaurante, ubicado en pleno Casco Viejo, donde Pedro (desde 1965) y Mari cocinan con cariño platos tradicionales vascos.

Menú del día: 13 € / Carta: 40 € / Menú de sábado: 16 €

Horario: 11:00-16:00 y 20:00-23:30 / Cierra: miércoles

EL ARANDIA DE JULEN

Plaza de la Encarnación, 10 - Bilbao / T. 94 433 10 86 / www.arandiadejulen.com

Cocina tradicional vasca

Foie casero - Alubias con sus sacramentos - Porrusalda de bacalao - Sopa de pescado - Txuleta - Crema semicuajada

Prado Egia'tar Julen mantiene todo el encanto de este clásico de Atxuri en cuyo comedor mandan los platos de cuchara, como esas alubias de Goierri con abundantes sacramentos, morcilla casera incluida.

Carta: 45 € / Menús: 33-60,50 €

Horario: 13:00-16:00 (viernes y sábado, también 21:00-23:00) / Cierra: lunes

EL TXAKOLI

Carretera Artxanda - Santo Domingo, 19 - Bilbao / T. 94 445 50 15 / www.eltxakoli.net

Cocina tradicional vasca

Ensalada de bogavante- Arroz cremoso con verduras y bacalao -Merluza rebozada con begiandi - Magré de pato con salsa agridulce de frambuesas - Peras al vino tinto

Este txakoli brinda buenas vistas de Bilbao desde Artxanda, cerca de su funicular centenario. Tiene capacidad para 300 comensales, prioriza el producto de temporada y da de comer a casi cualquier hora.

Menú del día: 13 € / Carta: 50 € / Menú especial: 30 €

Horario: 09:00-23:30 / Horario de cocina: 10:00-23:00

ENOL

Licenciado Poza, 73 - Bilbao / T. 94 442 19 28

Cocina tradicional

Gambas frescas a la plancha - Almejas a la plancha - Alcachofas salteadas - Txangurro de centollo Chuleta - Rodaballo - Flan de cuajada

El cliente puede escoger entre más de un centenar de vinos con qué acompañar una cocina tradicional que desde hace 25 años pone el acento en el producto de temporada y el pescado a la plancha.

Carta: 50 €

Horario: 13:00-01:00 / Cierra: sábado noche y domingo

ETXANOBE

Avda. Abandoibarra, 4 (Palacio Euskalduna) - Bilbao / T. 94 442 10 71 / www.etxanobe.com

Cocina vasca de autor

Ensalada de bogavante templada con esfera de sus cabezas - Lasaña de antxoas en sopa de tomate Habitas estofadas con yema de caserío - Costilla de Euskal Txerri

El chef Fernando Canales dirige este restaurante reconocido con una estrella Michelin, y situado en el Palacio de congresos Euskalduna de Bilbao. Su cocina es de corte clásico con detalles de autor.

Carta: 60-70 € / Menú del chef: 96€ / Menú gastronómico: 83 € / Menú diversión: 75 €

Horario: 13:00-16:00 y 19:45-23:00 / Cierra: Domingo

GOIZEKO IZARRA

Alameda Gregorio de la Revilla, 9 - Bilbao / T. 94 441 50 18 / www.goizekoizarrarestaurante.es

Cocina tradicional

Pimientos verdes - Almejas en salsa verde - Mollejas de cordero - Cogote de merluza - Chuletón de ganado mayor

En 1971 los responsables de este restaurante procuraron llevar "un trocito de Lemoa a Bilbao". Recientemente renovado, es referencia en la villa cuando se trata de comer una buena chuleta.

Carta: 50 €

Horario: 09:00-01:00 / Cierra: domingo

GUETARIA

Colón de Larreategui, 12 - Bilbao / T. 94 424 39 23 / www.guetaria.com

Asador / Cocina tradicional vasca

Huevos de caserío revueltos con kokotxas de bacalao - Besugo al estilo 'oriotarra' - Rodaballo al estilo de Getaria - Chuletón de ganado mayor a la brasa - Surtido de quesos de Euskadi

Las brasas del carbón de encina y la tradición coquinaria vasca alumbran la oferta gastronómica de este clásico asador especializado, desde su apertura en 1984, en carnes y pescados a la parrilla.

Carta: 55 € / Menú degustación: 50 €

Horario: 13:30-15:15 y 21:00-23:00

GURE KABI

Particular de Estraunza, 4 - Bilbao / T. 94 600 48 43 / www.gurekabi.com

Cocina tradicional vasca con toques innovadores

Arroz con bogavante - Croquetas de cigala - Pescados a la plancha - Txuleton a la piedra - Souflé

Gure Kabi ocupa el espacio dejado por el histórico Goizeko Kabi. Iconografía del Athletic Club e imágenes de Bilbao decoran los comedores de un negocio que también prepara platos y raciones para llevar.

Menú del día: 13,50 € / Carta: 45 € / Menús especiales: 35,20 €

Horario: 10:00-00:00 (martes a sábado) / Cierra: domingos y lunes noche.

GURIA

Gran Vía, 66 - Bilbao / T. 94 441 57 80 / www.restauranteguria.com

Cocina tradicional vasca

Panaché de verduras - Pisto a la bilbaína - Bacalao a los cuatro gustos - Manitas de cerdo - Callos a la vizcaína - Canutillos a la crema de queso

El bacalao es su bandera desde que el difunto Jenaro Pildain cobró fama internacional. Su origen se remonta a 1920, se centra en la tradición vizcaína, cuenta con pequeño bistró y prepara para llevar.

Carta: 60 € / Menú bistró: 40 € / Menú especial: 41-84 €

Horario: 10:00-00:00 / Horario de cocina: 13:30-16:00 y 20:00-23:00 / Cierra: domingo noche



KATE ZAHARRA

Zabalbide, 221 - Bilbao / T. 94 446 13 47 / www.kate-zaharra.com

Cocina tradicional

Garbanzos con bogavante – Menestra de verdura – Pescados a la brasa – Carne a la brasa – Albóndigas de solomillo

Edificado en 2002, propone al comensal un succulento tour que arranca en una bodega con más de mil referencias, sigue en comedor y concluye en una carpa climatizada con magníficas vistas sobre Bilbao.

Carta: 75 €

Horario: 13:00-16:00 (viernes, sábado y vísperas de festivos, también 21:00-00:00)

LA OLLA DE LA PLAZA NUEVA

Plaza Nueva, 2 - Bilbao / T. 94 663 00 12 / www.laolladelaplazanueva.com

Cocina tradicional vasca con toques de autor

Bonito de Bermeo – Bacalao al pilpil con sal de ajo y polvo de aceituna negra – Carrillera de ternera glaseada con chalotas – Chuletón de buey – Torrija caramelizada con helado de mandarina

Sucursal de La Olla, es de las últimas incorporaciones a la Plaza Nueva, pulmón del Casco Viejo. Su oferta gastronómica da protagonismo al jamón y se completa con pintxos, sándwiches, fundidos y raciones.

Carta: 30 € / Menú chuletón: 28,50 € (a diario)

Horario: 09:00-22:30 (viernes, hasta 23:30) / Sábado: 10:00-23:30 / Domingo: 10:00-22:30

LASA

Diputación, 3 - Bilbao / T. 94 424 01 03 / www.restaurantelasa.net

Cocina vasca con toques actuales

Carpaccio de carabineros - Sopa de ajo con brandada de bacalao - Rabo estofado con puré de patata Ravioli de calabacín relleno de txangurro - Crème brûlée de chocolate y avellana

Juan Carlos Lasa, cocinero de amplia trayectoria, dirige este restaurante situado en una de las más interesantes zonas peatonales de Bilbao, equipado con una cómoda terraza.

Menú del día: 13,50€ / Carta: 35€ / Menú fin de semana: 25€ / Menú especial: 25€ / Menús para grupos: 30, 35 y 39€

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-22:30 / Cierra: Domingo

LA VIÑA DEL ENSANCHE

Diputación, 10 - Bilbao / T. 94 415 56 15 / www.lavinadelensanche.com

Cocina tradicional

Jamón de bellota – Atún rojo marinado con arroz sushi – Bacalao a la plancha con pimientos asados – Carrillera ibérica con puré de patata – Gratinado de frutos rojos con helado de queso

Este clásico abrió sus puertas en 1927, junto a la Diputación vizcaína. La calle es peatonal y permite distribuir su oferta en tres espacios: bar de tapas con terraza, tienda y taller con cocina vista.

Carta: 26 € / Menú degustación: 30 € / Menú Gastronómico: 50 €

Horario: 08:00 a 23:00 / Cierra: domingo

LE CAFÉ METROPOLE

Hotel Domine - Alameda Rekalde, 61 - Bilbao / T. 94 425 33 00 / www.hoteles-silken.com

Cocina tradicional con toques de autor

Espárragos verdes en tempura de wasabi - Bacalao tibio en láminas sobre chutney de aguacate - Chipirón saiteado sobre un toffe de cebolla roja y su tinta - Torrija caramelizada al estilo tradicional con sorbete

El restaurante del hotel Domine, desde cuya terraza se avista la zona del Museo Guggenheim, ofrece una cocina tradicional con toques de autor y matices de cocina creativa.

Menú del día: 27 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 32 €

Horario: 08:00- 00:00

MARKINA

Henao, 31 - Bilbao / T. 94 423 25 40 / restaurantemarkina.com

Cocina tradicional vasca

Jamón ibérico de bellota - Foie marinado en anís - Rodaballo salvaje al horno - Chuletón de vaca vieja a la parrilla - Torrija caramelizada con helado

Markina está cerca de los dos grandes museos de Bilbao (Guggenheim y Bellas Artes), tiene capacidad para 90 pax. y allí se practica una cocina noble y sencilla, sin barroquismo y centrada en el producto.

Menú del día: 14,20 € / Carta: 40 € / Menú de sábado: 15,50 € / Menú de domingo: 26 €

Horario: 08:00-00:00 / domingo, 08:00-17:00

MINA |

Muelle Marzana - Bilbao / T. 94 479 59 38 / www.restaurantemina.es

Alta Cocina de autor

El restaurante Mina se limita a servir la fórmula de menú degustación, y los platos que lo componen cambian de día en día en función de las estaciones y la oferta de los mercados de los que se nutren.

Álvaro Garrido y su equipo, reconocidos con una estrella Michelin, sirven 25 menús por servicio pudiendo el comensal elegir mesa o barra, desde donde se contempla el proceso de ejecución

Menú degustación de 7 platos: 60 € / Menú degustación de 10 platos: 75 € / Menú degustación de 14 platos: 100 €

Horario: 14:00-15:30 y 21:00-22:30 / Cierra: Domingo noche, lunes y martes todo el día

MONTERREY

Gran Vía, 6 - Bilbao / T. 94 424 84 90 / www.monterreybilbao.com

Cocina tradicional vasca

Menestra de verdura - Espárrago blanco - Merluza a la romana - Callos a la vizcaína - Manitas de cerdo a la vizcaína

El producto de temporada convive con los clásicos platos de cuchara en este pequeño restaurante que abrió sus puertas en 1952, cerca de la estación de Abando. También ofrece raciones, pintxos y tapas.

Menú del día: 21,75 € / Carta: 40 € / Menú de noche: 24,20 €

Horario: 07:00-00:00 / Horario cocina: 13:00-16:00 y 19:30-23:30 / Cierra: domingos

MUGARRA

Ercilla, 14 - Bilbao / T. 94 423 39 14 / www.restaurantemugarra.com

Cocina de producto

Verdura de temporada - Pescados curados a la sal - Pescados escabechados - Tarrina de foie casera al vermú - Pescados salvajes: rey, rodaballo, San Martín, pargo, urta...

El pescado es el gran protagonista de una carta que siempre cuenta con, al menos, una decena de especies en su carta. Se marcan a la plancha y se terminan al horno. Cuidada selección de vinos.

Carta: 60 €

Horario: 13:00-16:00 (jueves a sábado, también 20:30-23:00) / Cierra: domingos

NERUA GUGGENHEIM BILBAO | |

Avda. Abandoibarra, 2 - Bilbao (Junto a la araña 'Mama') / T. 94 400 04 30 / www.guggenheimbilbao.com

Cocina local innovadora

Tomates, hierbas aromáticas y fondo de alcaparras - Cebolla blanca, fondo de bacalao y pimiento verde - Kokotxa de bacalao al pilpil de pimiento verde - Txipirón encebollado con jugo de guisantes

La naturaleza marca los ritmos de la cocina de Josean Alija, joven chef reconocido con una estrella Michelin, que ofrece una experiencia gastronómica y cultural que se adapta a cada temporada.

Menús degustación: 9 Productos: 105€ / 14 Productos: 145 € / 21 Productos: 175 €

Horario: Martes-Domingo 13.00 a 15.00 / Miércoles-Sábado 20.30 a 22.00 / Cierra: Lunes, noches de martes y domingo



NIDO BILBAO

Barroeta Aldamar, 3 - Bilbao / T. 94 436 06 43 / www.nidobilbao.com

Cocina de mercado

Jamón Joselito – Rape de tripa negra rebozado y con pimientos rojos – Albóndigas de Label con salsa rubia – Morros de ternera en salsa vizcaína - Txuleta de ganado mayor

Ibéricos, casquería y huevos de caserío son elementos fijos en un restaurante próximo al ayuntamiento que recurre al recetario tradicional vasco y el producto de temporada.

Carta: 50 €

Horario: 13:30-16:00 y 20:00-23:00 / Cierra: domingo

PORRUE

Alameda Recalde, 4 - Bilbao / T. 94 423 13 13 / www.porrue.com

Parrilla urbana

Percebes a la brasa – Kokotxas a la brasa con ceniza de txipiron – Ensalada de bogavante con caviar de mostaza – Rey a la parrilla – Txuleta de vaca de Fermin Iturbe (Gernika)

Unai Campo prende cada día, a un paso del Guggenheim, una parrilla a la que arrima hortalizas de su propia huerta, pescados, carnes de la zona y más productos de Km 0. Notable carta de champagne.

Carta: 70 € / Menú degustación: 68 €

Horario: 13:00-23:30 / Cierra: domingo noche

ROTTERDAM

Perro, 6 - Bilbao / T. 94 416 21 65

Cocina tradicional vasca

Croquetas - Anchoas a la cazuela – Chipirones en su tinta – Bacalao al pil pil – Albóndigas

Cazuelas rebosantes de comida casera, tradicional, ocupan la pequeña barra de este restaurante inaugurado en 1974. Ideal para el picoteo, está en el corazón del Casco Viejo, cerca de todos sus iconos.

Carta: 25 €

Horario: 11:00-16:00 y 19:00-23:00 / Cierra: miércoles

SAIBIGAIN

Barrecalle Barrena, 16 - Bilbao / T. 94 415 01 23 / www.saibigain.com

Cocina tradicional

Jamón ibérico - Pimientos rellenos de ternera - Bacalao al pil pil – Bacalao a la vizcaína – Chuleta - Tarta de queso

De un monte vizcaíno toma su nombre este restaurante ubicado desde 1952 en un primer piso del Casco Viejo. En el concurrido bar de la planta baja se exhiben jamones y se despachan pinchos variados.

Menú del día: 13 € / Carta: 35 € / Menú especial: 36-50 € / Menús degustación: 26-36 €

Horario: 11:00-16:00 y 19:00-24:00 (sábado, hasta 02:00) / Cierra: domingo tarde y lunes

SERANTES

Licenciado Poza, 16 - Bilbao / T. 94 421 21 29 / www.restauranteserantes.com

Cocina tradicional / Marisquería

Hongos con foie – Almejas a la sartén – Merluza rellena de txangurro – Rabo de buey – Fresas fritas con Grand Marnier y helado de limón

Lleva más de 60 años en activo esta céntrica marisquería que cuenta con vivero propio, dos comedores con capacidad para 84 personas y un par de sucursales en Alameda de Urquijo 51 y Mazarredo 75.

Menú del día: 18,15 € / Carta: 55 €

Horario: 08:00-01:00 / Cierra: domingo (mes impar) o lunes (mes par)

VÍCTOR MONTES

Plaza Nueva, 8 - Bilbao / T. 94 415 70 67 / www.victormontes.com

Cocina tradicional

Hígado de foie fresco marinado en anís - Salmón ahumado con polvo de oro y caviar de arboquina - Vieiras asadas con caviar de anchoa - Lomo imperial de bacalao al pil pil o vizcaína

Una colección de vinos, whiskies y coñacs entretiene a cuantos visitan este singular local de aire vintage que antes fue tienda de ultramarinos y donde Frank Gerhy firmó el proyecto del Museo Guggenheim.

Carta: 45 € / Menú de grupos: 40-60 €

Horario: 9:00- 00:00

YANDIOLA

Plaza de Arrikibar, 4 (Edificio Azkuna Zentroa) - Bilbao / T. 94 413 36 36 / www.yandiola.com

Cocina de mercado

Steak tartar de solomillo - Alcachofa, jugo de cebolla morada de Zalla y cremoso de patata - Degustación de bacalao - Chipis pasados por la brasa sobre un sokarrat de azafrán e Idiazábal - Cochinillo asado

En la antigua Alhóndiga, icono de la villa reinventado por Philippe Starck, hay una espectacular azotea donde beber un trago y está el elegante restorán de Ricardo Pérez, cocinero asociado a slow food.

Carta: 55-60 € / Menú para grupos (hasta 10 pax): 43 € / Menú de grupo (más de 10 pax): 65-95 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:30-23:00

ZAPIRAIN

Juan de Ajuriaguerra, 22 - Bilbao / T. 94 405 52 73 / www.zapirain.es

Cocina de producto, de mercado

Sopa de pescado - Ensalada de bogavante - Almejas a la plancha - Rodaballo - Lomo de merluza a la plancha con salsa de chipirón

El Zapirain original funcionó en Lekeitio de 1960 a 2010. Poco después se trasladó a Bilbao, donde cuidan cada detalle y es otro referente entre los restaurantes especializados en pescado y marisco.

Carta: 70 €

Horario: 14:00-16:00 y 21:00-23:00 / Cierra: domingo y lunes noche

ZARATE |

Licenciado Poza, 65 - Bilbao / T. 94 441 65 21 / www.zaratejatetxea.com

Cocina tradicional con toques de autor

Huevo trufado sobre puré de patata y hongos, jamón y aceite de oliva - Ensalada de bogavante al romesco - Tallarines de begihaundi a la carbonara de setas - Pescados frescos de Lekeitio y Ondarrao

Sergio Ortiz de Zárate ofrece una cocina tradicional con alto componente marinero en su coqueto restaurante, situado en pleno centro de Bilbao y reconocido con una estrella Michelin.

Carta: 60-70 € / Menú Zarate: 60 € / Menú Gastronómico: 80 €

Horario: 13:30-16:00 y 21:00-22:30 / Cierra: Lunes y noches de domingo a jueves

ZORTZIKO |

Alameda de Mazarredo, 17 - Bilbao / T. 94 423 97 43 / www.zortziko.es

Alta Cocina, Vasca, Moderna y creativa

Arroz meloso de carabineros - Vieira asada con puré de patata líquida a la trufa - Taco de rape asado, cuscús de coliflor, praliné de frutos secos - Rodaballo asado al humo de encina - Pichón cinco cocciones

Una estrella Michelin y dos Soles Repsol respaldan la cocina colorista, atrevida y a su vez tradicional de Daniel García, uno de los más emblemáticos chefs vizcaínos, propietario de los restaurantes Atea y Zortzi.

Carta: 70-80 € / Menú Tradición: 65 € / Gran menú degustación: 95 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:30-23:00 / Cierra: Domingo y lunes todo el día



ZUREKIN

Diputación, 8 - Bilbao / T. 94 416 49 87 / www.zurekin.es

Cocina moderna

Txipiron con cebolla en tres texturas – Ensalada de queso fresco malagueño en tomate raff – Degustación de fritos caseros – Solomillo de vaca vieja con piquillos asados a la miel - Tarta tatin

Bar restaurante pegado a la Diputación Foral. Cuenta con terraza, servicio de catering y anuncia "cocina abierta todo el día" y platos "de autor" sin renunciar a la tradición ni a la barra de pintxos.

Menú del día: 19,90 € / Carta: 30 €

Horario: 8:00-00:00 (sábado hasta las 03:00 y domingo hasta las 23:00)

BARES DE PINTXOS

BAR GUGGENHEIM BILBAO

Avenida Abandoibarra, 2 - Bilbao / T. 94 423 93 33

Pintxos, ensaladas, pasteles caseros, sándwiches, cócteles

Anchoas marinadas con pisto a la bilbaína -Grillo: patata, lechuga, cebolla y vinagreta -Chipirón en escabeche -Gazpacho de tomate y sandía -Sandwich de jamón ibérico y queso idiazábal

La propuesta gastronómica del Museo Guggenheim apuesta por los pintxos entendidos como una alternativa de comer y disfrutar de elaboraciones sorprendentes y sin reglas sin renunciar a la calidad.

Horario: de 09:30 a 20:30 / Cierra lunes (En julio y agosto abierto todos los días)

CAFÉ BAR BILBAO

Plaza Nueva, 6 - Bilbao / T. 94 415 16 71 / www.bilbao-cafebar.com

Pintxos, raciones, menús

Bacalao al pilpil – Patata rellena de ternera y setas con idiazabal – Ensalada de puerros con pato ahumado – Brocheta de rape y langostino – Crujiente de confit de pato con foie al PX

Fundado en 1911, la restauración de 1992 no restó aire de café de época a este local centenario que cuenta con comedor, ofrece menús, raciones y plato del día, y convoca un Premio de guiones de teatro.

Horario: 06:30-22:30 / Sábado: 09:00-23:00 / Domingo: 09:00-15:00

CHARLY

Plaza Nueva, 8 - Bilbao / T. 94 415 01 27 / www.barcharly.com

Bar de pintxos

Bacalao al pilpil – Croqueta de jamón – Jamón ibérico, queso manchego y allioli – Alga wakame con cangrejo – Bacalao ajoarriero

En 1973 abrió sus puertas ese pequeño bar que amplía su capacidad con el esplendor de la espaciosa Plaza Nueva, en el Casco Viejo. Además de pintxos, sirve raciones, bocatas y unas rabas muy demandadas.

Horario: 11:00-23:00

EL GLOBO

Diputación, 8 - Bilbao / T. 94 415 42 21 / www.barelglobo.es

Bar de pintxos

Txangurro gratinado – Salmón marinado – Atún rojo a la plancha – Karraspio - Foie a la plancha – Fundido de queso

Junto al Metro, la cocina no se detiene en este bar abierto en 1997. El txangurro gratinado es su pintxo estrella y cuenta con carta de raciones, ensaladas, sándwiches, bocadillos y cazuelas.

Horario: 8:00-23:00 (viernes hasta 24:00) / Sábado: 11:00-24:00 / Cierra: domingo

EL HUEVO BERRIA

Licenciado Poza, 65 - Bilbao / T. 605 701 716 / www.elhuevoberrria.com

Bar de pintxos

Tortilla de patata con cebolla y pimiento verde - Hamburguesas caseras - Bocadillitos caseros - Paquetito de carrillera con hongos y foie al Oporto - Rabas de verdura, orientales y tradicionales

El hermano pequeño de El Huevo Frito, está especializado en desayunos, ofreciendo desde primera hora una gran variedad de tortillas, hamburguesas caseras, bocadillitos... Además de menú y plato del día.

Horario: 10:00-23:00 / Descanso semanal: Domingo (salvo cuando hay partido del Athletic en San Mamés)

EL HUEVO FRITO

Maestro García Rivero, 1 - Bilbao / T. 605 701 716 / www.elhuevofrito.com

Bar de pintxos

Huevonheim (Jamón, piperada y huevo de codorniz frito) - Baconheim (Bacon, Pimiento verde, Champiñón y huevo de codorniz frito) - Pastel de manitas de ministro con salsa vizcaína

En la calle García Rivero, El Huevo Frito fue uno de los primeros bares que empezó a ofrecer en Bilbao una hermosa y colorida barra de pintxos. También elaboran tortillas, hamburguesitas... y sus famosas gildas

Horario: 10:00-23:00 / Descanso semanal: Domingo

GURE TOKI

Plaza Nueva, 12 - Bilbao / T. 94 415 80 37 / www.guretoki.com

Bar de pintxos

Costilla de vaca con alga wakame - Gofre de txangurro - Huevo mollet con hongos y patata - Vieira con patata y migas al curry - Codillo de cordero

El término alta gastronomía en miniatura se acuñó para definir propuestas como las de Iván Siles en este negocio del Casco Viejo distinguido como Mejor Bar de Pintxos en el Concurso de Euskal Herria.

Horario: 09:00-23:00 / domingo: 09:30-16:00 / Cierra: miércoles

IRRINTZI

Santa María, 8 - Bilbao / T. 94 416 76 16 / www.irrintzi.es

Bar de pintxos.

Brocheta de verdura en tempura a la menta - Codillo con crudités - Carpaccio de puerro, pulpo y jamón - Crujiente de manzana con pato en salsa de cacahuete - Falafel con shiitake

El ambiente más informal, juvenil y desenfadado que ya anuncia su eslogan ("Pintxos & Friends") preside un bar del Casco Viejo cuya barra ofrece preparaciones muy peculiares de influencia internacional.

Horario: 9:30-23:00 (viernes hasta 01:00) / Sábado: 11:30-01:00 / Domingo: 12:00-16:00

LA OLLA

Diputación, 12 - Bilbao / T. 94 416 59 65 / www.laolla.com

Bar de pintxos

Tosta de jamón ibérico de bellota con tartar de tomate raff - Taco de bonito con vinagreta de verduras - Bacalao al pilpil - Txangurro gratinado al horno - Gilda de anchoa del Cantábrico

Abierto en 1973 y ubicado frente a la Biblioteca Municipal y la Diputación, en un entorno peatonal, cuenta con terraza y en su barra también despachan ibéricos y carnes, chuletón deshuesado incluido.

Horario: 07:00-23:00 / Domingos: 11:00-22:00



LASA

Diputación, 3 - Bilbao / T. 94 424 01 03 / www.restaurantelasa.net

Cocina vasca con toques actuales

Brocheta de rape y langostinos - Carrilleras - Bikini de rabo y queso Brie - Falso risotto de Idiazabal - Pintxos calientes en general

Especializado en pintxos fríos y calientes, este bar restaurante abierto en el 2000 y dirigido por Juan Carlos Lasa, ganó en 2007 el Premio a la mejor barra de pintxos, dentro del Campeonato de Pintxos de Bizkaia.

Horario: 07:30-23:00 / Cierra: Domingo

MUGI

Licenciado Poza, 55 - Bilbao / T. 94 441 30 16 / www.barmugi.com

Pintxos, raciones y brasa

Agridulce - Salmón - Bacalao al pilpil y pimientos rojos asados a la brasa - Foie a la plancha - Chipirón frito - Brocheta de langostino albardado con salsa de chipirón

Escala habitual de la afición del Athletic camino de San Mamés desde 1982, Mugi ha incorporado un horno de brasa en la barra, presta especial atención al vino y ofrece hasta 40 variedades de pintxos.

Horario: 8:00-24:00 (domingo, a partir de las 12:00) / Cierra: sábado

SALTSAGORRI

La Merced, s/n (esquina Santa María) - Bilbao / T. 636 883 296

Bar de pintxos clásicos

Gilda - Grillo - Bilbainito - Felipada - Bacalao crudo al estilo tradicional - Ostras al natural

Pequeño bar especializado en recuperar pintxos y banderillas clásicas de Bilbao, las que durante décadas tomaron los txikiteros que recorrían cantando el Casco Viejo, donde se ubica el local.

Horario: 13:30-16:30 y 19:30-00:00 / Cierra: lunes y martes

SUKALDE

Elcano, 31 - Bilbao / T. 94 470 30 32 / www.sukalde.com

Bar de pintxos

Gildas elaboradas con antxoxas de Agirreoa de Ondarroa - Txangurro gratinado - Callos y manitas - Kokotxas de merluza - Embutidos de bellota 100%

Bar restaurante de amplia trayectoria que empezó sus pasos en el Anboto Bigarrena del Casco Viejo y que ofrece una cocina tradicional con toques modernos, Chuletones de buey del valle del Esla, pescados a la parrilla...

Horario: 10:00-00:00 / Cierra: Lunes (salvo festivos y vísperas)

ZINTZOA

Licenciado Poza, 24 - Bilbao / T. 607 519 967

Bar de pintxos

Bocadillito de jamón ibérico en pan de cebolla - Ensalada de jamón y puerro con boquerón Txangurro con langostino - Salmón con salsa nórdica y alcaparras

Bar que cuida especialmente el producto ofreciendo, además de sus pintxos, brochetas de pulpo, raciones de antxoxas de Agirreoa, jamón de Gujuelo, y una amplia oferta de vinos servidos a la temperatura adecuada

Horario: 08:00-22:00



DÓNDE COMPRAR



TIENDAS GOURMET

BASQUERY

Ibáñez de Bilbao, 8 - Bilbao / T. 94 407 27 12 / www.basquery.com

Colmado y elaboración de pan y cerveza artesana

Pan rústico de masa madre - Queso de cabra de Igorre - Mermelada de limones de Arrieta - Cerveza artesana - Bonito ahumado de nuestros arrantzales

Obrador de pan, fábrica de cerveza, colmado. Todo eso y más es este espacio multidisciplinar donde puedes desayunar un croissant recién horneado, llevar a casa producto de calidad o comerlo en sus mesas.

Horario: 08:00-22:00 (viernes, hasta 23:00) / Sábado: 09:00-23:00 / Domingos: 09:00-15:00

CHOCOLATES DE MENDARO-SAINT GERONS

Licenciado Poza 16 - Bilbao / T.: 94 443 87 62 / www.chocolatesdemendaro.com

Tienda de productos de chocolate

Chocolate a la taza - Bombones, trufas, tabletas - Turrone, bombones de licor...

Chocolates de Mendaro Saint Gerons es una de las fábricas de chocolate más antiguas de Euskadi, establecida en 1850 y dirigida por la 6ª generación de la familia fundadora.

Horario: Lunes-viernes: 10:00-14:00 y 16:30-20:00 / Sábados: 10:00-14:00 / Cierra: Sábados tarde, domingos y festivos

LA CATEDRAL DE LA CERVEZA

Carnicería Vieja, 33 - Casco Viejo - Bilbao / T. 650 978 892 / www.lacatedraldelacerveza.com

Venta de cerveza y promoción de la cultura en torno a la misma

Cervezas artesanas e internacionales - Catas de cerveza - Cursos de elaboración de cerveza...

Mario Sancho, amante de la cerveza y defensor de la filosofía "Slow Drink" organiza presentaciones, catas, cursos de elaboración... y aconseja a sus clientes sobre la cerveza más adecuada a su gusto y su bolsillo.

Horario: Lunes-miércoles, 11:00-14:00 / 16:30-20:30 / Jueves-Sábado, 11:00-21:00 / Cierra: Domingo



PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

ARRESE

Gran Vía, 24 - Bilbao / T. 94 423 40 52 / www.arrese.biz

Pastelería

Trufas de chocolate y nata - Tarta de espinacas - Rusos - Pastel de arroz - Pastas de té - Bollo de mantequilla

El despacho de Gran Vía, abierto en 1923, es, con su mostrador de mármol, el más antiguo de un negocio inaugurado en 1852 que cuenta con otras cuatro sucursales en Bilbao y una más en Las Arenas (Getxo).

Horario: 09:00-21:00 / Domingo: 09:00-15:00 (julio y agosto, también de 17:00-21:00)

MARTINA DE ZURICALDAY

Ercilla, 43 - Rodríguez Arias, 48 - Plaza San José, 3 - Doctor Areilza, 38 - Bilbao / T. 94 443 57 96 / www.martinazuricalday.com

Pastelerías artesanales

Bollos de mantequilla - Carolinas - Pasteles de arroz...

Seis generaciones de bilbaínos han crecido con los bollos y pasteles de esa pastelería artesanal, la más antigua de Euskadi, nombrada "lustre de Bilbao" por su tradición, artesanía, cercanía y calidad.

Horario: 09:30-14:30 y 16:30-20:30



PASTELERÍA SUIZA

Marqués del Puerto, 4 - Bilbao / T. 94 423 86 25 / www.pasteleriasuizabilbao.com

Pastelería, bombonería

Tarta florentina - Brioche - Croissant de almendra - Tarta de hojaldre - Tostadas de carnaval - Pastas - Bollos de mantequilla - Tarta de frutas

Obrador y despacho ocupan el mismo lugar, a un paso de la Gran Vía bilbaína, desde finales de los años sesenta. Ahí elaboran pasteles que deleitan al más goloso, además de canapés y sándwiches variados.

Horario: 09:00-14:30 y 16:30-20:30 / Viernes: 9:30-14:30 y 16:30-20:30 / Sábado: 09:30-14:30 y 17:00-20:30 / Domingo: 09:30-14:30

12C

DEBA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

CALBETÓN

Hondartza, 7 - Deba / T. 943 191 970 / www.calbetonjatetxea.es

Cocina vasca tradicional

Ensalada de marisco - Crujiente de rabo - Revuelto de hongos - Sopa de pescado - Tarta de naranja casera

Desde 1998, Agustín Larrañaga prepara platos de cocina vasca tradicional con toques personales. Su oferta se basa en los productos de temporada y las verduras ecológicas provenientes de su propia huerta.

Menú del día: 10 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 20 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo tarde y lunes todo el día.

URGAIN

Hondartza, 5 - Deba / T. 943 191 101 / www.urgain.net

Cocina tradicional y marinera

Mariscos del país a la plancha - Ensalada de marisco - Panaché de verduras - Hongos a la plancha - Pescados frescos a la parrilla

Xabier Osa dirige este restaurante dotado con viveros propios siempre surtidos de langostas y bogavantes del país, especializado en mariscos y pescados frescos elaborados en todas sus formas.

Menú del día: 19 € / Carta: 70-90 € / Menú fin de semana: 26 € / Menú degustación: 45, 60 y 70 €

Horario: 12:00-16:30 / 19:00-00:00 / Cierra: Martes por la noche

BARES DE PINTXOS

MAZZANTINI

Sokagin, 7 - Deba / T. 943 192 422

Bar de pintxos

Bocadillos ibéricos - Tortillas variadas - Lomo, queso y pimientos - Antxoa, guindilla y pimiento verde - Pintxos fríos en general

Más de 40 bocadillos y otros tantos pintxos componen la carta de este popular bar situado en el centro de Deba, dotado de una espectacular barra que alcanza su máximo esplendor los fines de semana.

Horario: 10:30-00:00 (Fines de semana hasta las 04:00)

SEVEN CLOVERS

Hondartza, 11 - Deba / T. 943 191 295

Bar de copas

Pintxos, cafés, vinos, cervezas, rones, ginebras, vodkas, whiskeys, infusiones, mojitos...

De ser un Irish Pub a convertirse en el "Iris". Trabaja los pintxos y tortillas en las horas punta y también destaca por sus desayunos y su horario nocturno como bar de copas.

Horario: Lunes a jueves de 08:00 - 02:30 horas / Viernes de 08:00 - 04:00 / sábados de 09:00 - 04:00 / Domingo de 09:00 - 02:00

URGAIN

Hondartza, 5 - Deba / T. 943 191 101 / www.urgain.net

Restaurante y bar de pintxos

Merluza rebozada - Champiñones en salsa - Croquetas caseras - Tortilla de patatas - Txistorra

El emblemático restaurante dirigido por el chef Xabier Osa, cuenta con una zona de bar, donde se sirve un excelente menú del día, y pueden degustarse gran variedad de pintxos de elaboración casera

Horario: 12:00-16:00 / 19:30-23:30 / Cierra: Martes por la noche

16C

DONOSTIA / SAN SEBASTIÁN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

AGORREGI

Portuetxe, 14 - Donostia / T. 943 224 328 / www.agorregi.com

Cocina vasca modernizada de temporada.

Tartar de bonito con helado de mostaza - Ravioli de tomate, albahaca e ibérico con aire de Parmesano - Txangurro a la donostiarra con carabinero asado - Pichón de Araiz a la sartén con puré graso a la salvia

En su pequeño y acogedor restaurante en la zona de Ibaeta, el chef Gorka Arcelus practica una cocina vasca muy personal, revisada y modernizada, prestando especial atención al producto de temporada..

Carta: 40 € / Menú del día: 22€ / Menú Gourmet: 35 euros / Menú Gourmet Plus: 51 euros

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo y noches de lunes a miércoles

AKELARRE |

Pº Padre Orkolaga, 56 (Igeldo) - Donostia / T. 943 31 12 09 / www.akelarre.net

Alta Cocina, Vasca, Moderna y creat

Finísimo y ligero Tartar de Buey - nueva Patata Soufflé y pan de Hierbas Aromáticas - Lubina "Umami" - Chipirones a la sal de Añana - Las hojas y el foie, bajo la lluvia - Pochas y piparras asadas

El restaurante dirigido por Pedro Subijana y reconocido como uno de los mejores del mundo, ofrece una gastronomía vanguardista con grandes raíces vascas desde su impresionante atalaya con vistas al mar.

Carta: 200 € / Menús degustación: 185 € + bebidas

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: De enero a junio domingo noche, lunes y martes todo el día / De julio a diciembre domingo noche y lunes todo el día. Febrero y segunda quincena de octubre

ARATZ

Igara Bidea, 15 (Igara) - Donostia / T. 943 219 204 / www.restaurantearatz.com

Cocina tradicional y de producto con toques de autor

Ensalada de langosta - Hongos a la plancha con foie y salsa agridulce - Kokotxas al pil-pil con morros y patas - Carnes y pescados a la parrilla - Sorbete de café casero



Xabier e Iker Zabaleta dirigen este reputado bar-restaurante recientemente reformado en el que reinan la parrilla y los productos de temporada, así como platos tradicionales con toques de autor.

Carta: 40 - 50 € / Menú del día: 11 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-00:00 / No Cierra

ARZAK

Avda. del Alcalde José Elosegi, 273 - Donostia / T. 943 285 593 / www.arzak.info

Cocina de autor vasca basada en la investigación, evolución y vanguardia

Bogavante mar y huerta - Salmonete con hojas de roble - Rape y cebolla bronceada - Limón negro - Piedra lunar

Dirigido por Juan Mari Arzak, fundador de la Nueva Cocina vasca, y su hija Elena, y reconocido con 3 estrellas Michelin, Arzak es considerado uno de los mejores restaurantes del mundo.

Carta: 200-250 €
Horario: 13:30-15:00 / 20:45-23:00 / Cierra: Domingo y lunes

BODEGÓN ALEJANDRO

Fermín Calbetón, 4 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 427 158 / www.bodegonalejandro.com

Cocina tradicional vasca actualizada

Lasaña fría de anchoas marinadas con pisto de verduras - Arroz cremoso de chipirón con lascas de queso idiazábal - Kokotxas frescas de bacalao con berberechos al txakoli

En la Parte Vieja, Inaxio Valverde, perteneciente al grupo comandado por Andoni Luis Aduriz, ofrece una cocina honesta basada en platos tradicionales vascos actualizados con un toque moderno.

Menú del día: 16 € / Carta: 45-50 € / Menús degustación: 40 € / Menú fin de semana: 23 €
Horario comedor: 13:00-15:30 / 20:30 - 22:30 / Cierra: Domingo noche, lunes día entero y martes noches (Julio agosto abierto todos los días)

BOKADO MIKEL

Plaza Jacques Cousteau, 1 (Aquarium) - Donostia / T. 943 431 842 / www.bokadomikelsantamaria.com

Cocina de autor de estación y mercado

Ventresca de bonito con cebolleta y guindillas de Ibarra - Sopa donostiarra de pescado con almejas, rape y bogavante - Pichón asado con arroz y setas de temporada

En su restaurante, sito en la parte alta del Aquarium donostiarra y con espectaculares vistas a La Concha, Mikel Santamaría conjuga modernidad y tradición en una cocina eminentemente marinera.

Carta: 55-60 € / Menús degustación de mercado: 55 € / Menú de estación: 45 €
Horario comedor: 13:30-15:30 / 21:00-23:00 / Cierra: Domingo noche, lunes y martes noche

BRANKA

Pº Eduardo Chillida, 13 - Donostia / T. 943 317 096 / www.branka-tenis.com

Producto de temporada con pescados y mariscos a la parrilla

Txapela de hongo a la parrilla - Kokotxas de merluza a la parrilla - Chipirones a lo Pelayo - Rodaballo a la parrilla - Ensalada del bogavante del país

Sito junto al Peine del Viento y con espectaculares vistas al mar, es el lugar ideal para degustar pescados del Cantábrico a la parrilla y una cocina tradicional actualizada de fuerte carácter marinero.

Carta: 45-50 € / Menús degustación: 36 € / Menús infantil: 18 €
Horario barra: 08:00-00:00 / Horario cocina: 13:30-15:45 / 20:30 - 23:00 / Cierra: Domingos

ERRIBERA

Portuetxe Bidea, 15 - Donostia / T. 943 210 300 / www.erribera.info

Cocina tradicional

Arroz con verduras y almejas - Ensalada marinera - Huevos camperos - Bacalao a la vizcaína - Entrecot a la parrilla o a la pimienta verde

Sito en el barrio de Igara, este restaurante tradicional ofrece una cocina casera y cuenta con espacios como su vinoteca con comedor privado, o su terraza cubierta con vistas al cercano parque infantil.

Menú del día: 12 € / Carta: 25 - 30 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / No Cierra

CASA UROLA

Fermin Calbetón, 20 - Donostia / T. 943 441 371 / www.casaurolojatetxea.es

Cocina de temporada actualizada y parrilla

Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata - Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra - Kokotxas de merluza a la parrilla - Rodaballo salvajé a la parrilla - Paloma en dos cocciones

Clásico de la Parte Vieja dirigido desde 2012 por Pablo Loureiro Rodil, chef de gran experiencia especializado en verduras de temporada y pescados a la parrilla a los que imprime un toque muy personal.

Carta: 50 €

Horario: 13:00-16:15 / 20:00-23:00 / Cierra: Martes

GANDARIAS

31 de Agosto, 23 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 42 63 62 / www.restaurantegandarias.com

Cocina tradicional vasca

Ibéricos Joselito - Ensalada Gandarias - Pescado fresco del día a la plancha - Chuleta y solomillo Cordero cochinitillo - Postres caseros hechos en casa

Los hermanos Agirre, propietarios del cercano Bar Juantxo, dirigen desde hace más de una década este restaurante que ofrece su carta completa en horario ininterrumpido durante toda la jornada.

Carta: 40 €

Horario: 11:00-00:00 (Barra+comedor) ininterrumpido

ILLARRA

Illarra bidea, 97 - Donostia / T. 943 214 894 / www.restauranteillarra.com

Cocina de temporada y parrilla

Guisantes de nuestra huerta al estilo tradicional - Salteado de verduras a la parrilla - Ensalada de txanguro y verduras - Bacalao a la parrilla sobre patatas violetas - Carnes y pescados a la parrilla

Josean Eizmendi dirige este caserío con huerto propio, que le provee de guisantes de lágrima y las verduras de estación. La parrilla y los productos de temporada mandan en esta casa.

Menú del día: 17 € / Carta: 40-50 € / Menú fin de semana: 30 € / Menú infantil: 12 € / Menú "Parrilla": 45 €

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Noches de domingo, lunes, martes y miércoles

KOKOTXA |

Campanario, 11 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 421 904 / www.restaurantekokotxa.com

Cocina creativa de autor

Ravioli de txipirón con caldo de cocido y maíz - Atún rojo, sandía, cereza y yema - Cangrejo crujiente, kimchi, coco - Pichón de Bresse, torrija de maíz, sésamo negro



El joven chef Daniel López dirige este acogedor restaurante sito en pleno corazón de la Parte Vieja. Su creativa y audaz cocina de producto le ha valido una estrella Michelin y dos soles en la guía Repsol.

Carta: 60-70 € / Menú de mercado: 62 € / Menú degustación: 87 €
Horario: 13:30-15:30 y 20:45-23:00 / Cierra: Domingo y lunes

KOSTALDE

Alda. Zurriola, 28 - Donostia / T. 943 277 791 / www.kostalde.com

Cocina tradicional y especialidades catalanas y mediterráneas

Torradas de pan de payés con tomate - Escalibada - Arroces y paellas - Fideuá de carne o de pescado Pescados frescos de temporada

En pleno paseo de la Zurriola, en primera línea de la playa, Kostalde conjuga el sabor de la cocina mediterránea con especialidades catalanas y tradicionales vascas, prestando especial atención a los celíacos.

Menú del día: 12 € (medio menú: 8,75 €) / Carta: 25 - 30 € / Menú fin de semana: 20 €
Horario: 12:00-16:00 / 20:30-23:30 / No Cierra

LA BRASSERIE MARI GALANT

Zubieta, 2 (Hotel de Londres) - Donostia / T. 943 440 770 / www.hlondres.com

Cocina tradicional

Terrina de foie casera - Sopa de pescado - Ensalada templada de pato - Bacalao frito sobre cebolla confitada - Cordero asado a baja temperatura

Mikel Ibero, experimentado chef, ofrece una elegante cocina tradicional y de producto en este restaurante, perteneciente al prestigioso Hotel de Londres pero con entrada independiente desde la calle.

Menú del día: 23 € / Carta: 45-50 € / Menú fin degustación: 38 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / No Cierra

LA CEPA

31 de Agosto 7 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 426 394 / www.barlacepa.com

Cocina tradicional vasca

Jamón de jabugo - Ensalada Urgull (tomate, bonito, vinagreta, guindilla y anchoa) Chuleta de buey con patatas fritas y pimientos de Gernika - Rape con refrito de ajos - Tarta de queso

Restaurante tradicional de la Parte Vieja que cuenta, con una de las barras de pintxos más populares de la zona, que mantiene su aspecto inicial con sus jamones colgando y su mostrador repleto de bandejas y platos.

Menú del día: 18 € (lunes -Viernes) / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 28 € (mediodías) / Menú infantil : 8-10€
Horario barra: 11:00-00:00 / Horario comedor: 13:00-16:00 / 20:00-00:00 / Cierra: Martes

LA FÁBRICA

Puerto, 17 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 432 110 / www.restaurantelafabrica.es

Cocina tradicional con toques actuales

Ravioli de setas y hongos con crema de foie - Salteado de verduras de temporada con crema de trigueros y huevo poché a 65º - Taco de bonito con confitura de tomate y albahaca y vinagreta de guindilla dulce

El chef donostiarrá Iñigo Bozal dirige este recogido restaurante de la Parte Vieja en el que practica una cocina tradicional con toques de autor que se sirve en forma de carta cerrada a precio fijo.

Menú especial: 25 € / Menú especial entre semana degustación: 33 € / Menú degustación fin de semana: 39 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: invierno domingos noche

LANZIEGO

Triunfo, 3 - Donostia / T. 943 462 384 / www.lanziego.com

Cocina de temporada tradicional con toques de autor

Ensalada de bogavante - Milhojas de foie - Rapé al horno con almejas - Carrilleras estofadas con vino tinto - torrijas de piña y coco

Mítico restaurante donostiarra que ha servido de escuela para muchos cocineros actuales. Situado entre el Hotel Europa y la plaza de Zaragoza, en su cocina priman la tradición y la calidad del producto.

Carta: 50-60 € / Menú degustación: 40-45 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

LA PERLA

Pº de la Concha, 12 - Donostia / T. 943 462 484 / www.la-perla.net/restaurante

Cocina tradicional con toques de autor

Carpaccio de solomillo y foie con aceite de hongos - Torrija de vainilla caramelizada con helado de yogur - Ensalada de pulpos y langostinos con vinagreta de pimentón dulce

Con su inigualable emplazamiento en el centro de la bahía de la Concha y sus vistas al mar, La Perla es un establecimiento que conjuga tradición y la más rabiosa modernidad culinaria.

Menú del día: 19,50 € (lunes-viernes) / Carta: 40 € / Menú degustación: 40 €

Horario cocina: 12:00-00:00 / Horario barra: 08:30-00:00 / Marzo-noviembre: terraza Burger y Chill Out

Cierra: Abril-octubre no, el resto martes todo el día

MESÓN MARTÍN

Elkano, 7 - Donostia / T. 943 422 866 / www.mesonmartin.com

Cocina tradicional y pintxos

Ensaladas templadas - Lasaña de hongos y foie - Revuelto de txangurro y calabacín - Merluza con salsa de hongos - Manitas de cerdo rellenas de foie, hongos y trufa

Entre el Boulevard y la Plaza de Gipuzkoa, en una de las calles más transitadas de Donostia, este veterano restaurante ofrece una cocina tradicional así como una gran variedad de pintxos en barra.

Menú del día: 13,50 € / Carta: 30 - 35 €


Horario: 07:30-23:00 (Sábados: 09:30-23:30) / Cierra: Domingo

MIRADOR DE ULIA

Ulía Pasealekua, 193 - Donostia / T. 943 272 707 / www.miradordeulia.es

Cocina de autor

Sardina marinada y ahumada con cerezas encurtidas - Cigala mojada en emulsión de hierbas frescas con matices ibéricos y perlas de yuzu - Pato a baja temperatura lacado con praliné de almendras

Rubén Trincado dirige la cocina de este restaurante dotado con una estrella Michelin y dos soles  en el que encontraremos una cocina original y colorista, y una de las mejores vistas sobre Donostia.

Carta: 60-80 € / Menú degustación: 99 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche, lunes y martes todo el día

NARRU

Zubieta 56 - Donostia / T. 943 423 349 / www.narru.es

Cocina de mercado

Aroz meloso de crustáceos y chipirón con costra, gamba de palamos y aliño de aceituna arbequina - Chipirones pelayo (según temporada) - Secreto ibérico, mostaza y manzana del país



El joven chef Iñigo Peña dirige esta restaurante que cuenta también con una atractiva cafetería con vistas a la bahía de la Concha en la que se sirven desayunos, cafés, vinos y una selección de pintxos de autor.

Menú del día: 27 € / Carta: 40 € / Menús concertados

Horario barra: 12:00-24:00 (01:00 fin de semana). Horario Rte: 13:30-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día

NI NEU

Avda. de Zurriola 1 - Donostia / T.: 943 003 162 / www.restaurantenineu.com

Cocina tradicional con toques innovadores

Cogollos impregnados en aceite de ajo - Txangurro guisado a la donostierra con aire de perejil Cordero deshuesado con parmentier de Irati - Torrija caramelizada en la sartén

El chef Mikel Gallo dirige la cocina de este restaurante sito en el Palacio Kursaal, dotado de una amplia terraza al borde de la desembocadura del río Urumea. Su cafetería cuenta con gran variedad de pintxos.

Menú del día express: 18 € / Carta: 25,50€ / Menú degustación: 32-38,50 € / Menú infantil: 13 €

Horario cocina: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Lunes día entero y martes, miércoles noches

REKONDO

Paseo de Igeldo, 57 - Donostia / T. 943 212 907 / www.rekondo.com

Cocina tradicional y de producto con toques de autor.

Sopa de pescado tradicional - Salpicón de bogavante, carabineros y vieiras - Arroz con almejas - Bacalao a la parrilla, salsa pil-pil y pimientos del cristal - Chuleta a la parrilla

Rekondo destaca por contar con la bodega de vinos más importante de Europa y una de las más importantes del mundo como ha reconocido la prestigiosa revista Wine Spectator, dirigida por Robert Parker

Carta: 50-70 euros

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:30

TXULETA

Pza. de la Trinidad, 2 - Donostia / T. 943 441 007 / www.txuletaestaurante.com

Cocina tradicional y de temporada y especialidades a la parrilla

Croquetas de txuleta - Sopa de pescado - Pulpo a la parrilla - Pimientos rellenos de rabo de buey - Txuleta a la parrilla

Asador tradicional dirigido por Ander Esarte y Marian Garmendia, situado en pleno corazón de la Parte Vieja, dotado con una terraza-comedor acristalada y climatizada con vistas a la Plaza de la Trinidad.

Menú del día: 20 € / Carta: 35 - 40 € / Menú degustación: 35 € / Menú de invierno con alubias de Tolosa: 27 €

Horario cocina: 13:00-15:30 / 20:30-23:30 / Cierra: Lunes noche y martes

XARMA

Avda. Tolosa, 123 - Donostia / 943 317 162 / www.xarmajatetxea.com

Cocina de mercado personalizada y actualizada.

Microverduras en ensalada sobre cama de tomate y manzana - Bonito marinado con aceituna negra líquida, piperxoxo y emulsión de piquillos - Helado de cuajada sobre crema melosa de castaña

Ahizpea Oihaneder y Xabier Díez Esteibar practican, en su coqueto restaurante de Lorea, una cocina colorista, visualmente atrevida y muy personal variando la carta en función del mercado y la temporada

Menú del día: 25,50 € / Carta: 50-60 € / Menú Xarma: 65 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:15 / Cierra: Domingo noche, lunes todo el día y martes noche

ZELAI TXIKI

Travesía Rodil, 79 - Donostia / T. 943 274 622 / www.restaurantezelaitxiki.com

Cocina de producto con toques de autor

Ensalada de bogavante - Arroz cremoso con almejas - Kokotxas de merluza rebizadas o al pil-pil - Taco de solomillo con salsa thai - Torrija de brioche con helado de café con leche

Restaurante asador situado en un caserío centenario de la falda del monte Ulia dotado con una espectacular cava de vinos y especializado en cocina de mercado y proximidad y carnes al horno y a la parrilla.

Menú del día: 25 € / Carta: 50 - 60 €

Horario cocina: 13:00-15:00 / 20:15-22:45 / Cierra: Lunes noche, martes todo el día y miércoles noche

BARES DE PINTXOS

A FUEGO NEGRO

31 de Agosto, 31 (Parte Vieja) - Donostia / T. 650 13 53 73 / www.afuegonegro.com

Pintxos de vanguardia

Navaja con sangre - Endivia kotxina - Porrupatathai - Txitxarro donostiarrá al kubo - Bokata txoznero

Desde su apertura el 6-6-06, A Fuego Negro ha marcado la vanguardia gastronómica en miniatura de la Parte Vieja al grito de "Jan, edan, entzun, ikusi eta ikasi! (Come, bebe, escucha, mira y aprende).

Menús degustación: 35-50 €

Horario: 12:00 - 23:00 (En invierno, de lunes a viernes, abre a las 19:00)

CASA GANDARIAS

31 de Agosto, (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 426 362 / www.restaurantegandarias.com

Pintxos tradicionales

Brocheta de vieira y gamba - Crêpe de espinaca y bacalao - Tartaleta de txangurro
Queso de cabra caramelizado - Brocheta de txipirón

Situado junto a la Plaza de la Trinidad, en una de las zonas de pintxos y "txikiteo" de más ambiente de la Parte Vieja, Gandarias cuenta con una espectacular barra de pintxos y cocina ininterrumpida.

CASA VERGARA

Mayor, 21 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 431 073 / www.restaurantecasavergara.com

Pintxos tradicionales y creativos

Habanito - "Manolo" - "Incomprendido" - Txangurro al horno - Solomillo al Roquefort

Situado en el corazón de la Parte Vieja, Casa Vergara es también un restaurante tradicional en el que degustar platos emblemáticos de la gastronomía vasca así como una gran selección de vinos.

HAIZEA

Aldamar, 8 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 425 710

Pintxos tradicionales y creativos

Brick de bacalo - Langostino relleno de crema de marisco - Brocheta de vieiras con lasgostinos
Foie fresco con manzana - Buñuelos de bacalao y gamba

Abierto en 1982, ofrece gran variedad de pintxos elaborados de cocina y pintxos de barra. Cuenta también con pintxos de temporada y otras opciones de picoteo como su mítico bocadillo de lengua.

Horario barra: 06:15-23:00 / Horario cocina: 10:00-23:00 / Cierra: Domingos tarde



ROJO Y NEGRO

San Marcial, 52 - Donostia / T. 943 431 862 / www.barrojoynegro.es

Bar de pintxos

Foie con Idiazabal y manzana - Brick de puerros y gambas - Bacalao estilo sidrería - Brocheta de langostinos y queso Emmental en tempura - Mini hamburguesa de Kobe con queso

Situado a un paso de la playa y el parking de La Concha, en la zona peatonal de la calle San Marcial, Rojo y Negro es desde 1977 una referencia en el mundo del pintxo por su variedad y su cuidado servicio.

Horario: 07:00-01:00 (Viernes y sábados hasta las 02:00)

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

AITOR LASA

Aldamar, 12 (Parte Vieja) - Donostia / T. 943 430 354 / www.aitorlasa.com

Tienda gourmet

Hongos, dulce de manzana y membrillo de elaboración propia - Quesos artesanos (en especial de la sierra de Urbasa) afinados en sus instalaciones - Charcutería fina, conservas de calidad

Aitor Lasa y M^a Jesús Zabala llevan su puesto a pie de calle. En él ofrecen gran cantidad de hongos, conservas, charcutería y delicatessen de Euskal Herria en general

Horario:- Lunes-viernes: 09:00-14:00 y 17:00-20:00 - Sábados: 09:00-14:30 / Cierra: Domingos y festivos

PASTERERÍAS Y CONFITERÍAS

CHOCOLATES DE MENDARO-SAINT GERONS

Etxaide, 6 / T. 943 424 804 / www.chocolatesdemendaro.com

Tienda de productos de chocolate

Chocolate a la taza - Bombones, trufas, tabletas - Turrone, bombones de licor...

Chocolates de Mendaro Saint Gerons, una de las fábricas de chocolate más antiguas de Euskadi, establecida en 1850 y dirigida por la 6^a generación de la familia fundadora.

Horario: Lunes-viernes: 09:30-13:30 y 16:30-20:00 - Sábados: 10:30-13:30 / Cierra: Sábados tarde, domingos y festivos

9E DURANGO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

KOBIKA

San Ignacio, 8 - Durango / T. 94 681 00 03

Cocina de autor

Ensalada de perdz escabechada - Huevo carbonizado - Rodaballo salvaje - Cochinillo a baja temperatura - Rulo de naranja con espuma de queso y granizado de patxaran

Los hermanos Kortabitarte dirigen desde 1999 un restaurante con más de 120 referencias de vino y apreciable esfuerzo creativo en los platos. Los jueves noche sirven un menú de pintxos premiados.

Carta: 45 € / Menús especiales: 28,60-52,80 €

Horario: 13:00-16:00 (jueves, viernes y sábado, también 21:00-23:30) / Cierra: lunes

LA OFICINA DE DURANGO

Herriko Gudarién, 4 - Durango / T. 94 681 73 48 / www.laoficinadedurango.com

Cocina tradicional vasca y mediterránea con toques de autor

Ensalada de perdiz - Risotto de hongo y verdura con trufa negra - Rape la oficina.- Lubina a la sal - Carnes de vacuno mayor

Este restaurante, vinculado a La Oficina de Txutxi (Santurtzi), combina raíz vasca y mediterránea en platos que puedes llevar a casa. Su amplio horario le permite ofrecer también desayunos y coctelería.

Menú del día: 13.50 € / Carta: 50 € / Menú especial: 21.50 € / Menú fin de semana: 35-49.50 € /

Menú degustación 49.50 €

Horario: 08:00-00:00 (viernes, hasta 02:00) / Sábado: 12:00-02:00 / Domingo: 12:00-16:00

13H EGINO (ASPARRENA)

QUÉ VISITAR

QUESERÍAS

OLANO

San Esteban, 6 - Eginó / T. 945 304 244

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal

La visita a la quesería Olano incluye la visita a su pequeño museo, así como información acerca de la historia del queso y explicaciones sobre la manera de trabajar antiguamente en la sierra de Aizkorri.

Horario: 12:00 y 17:00, de lunes a domingo, bajo cita previa

11D EIBAR



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

UNZAGA PLAZA

Ego Gain 5 - Eibar / T. 943 257 635 / www.hotelunzagaplaza.com

Cocina tradicional

Ensalada de mariscos - Pudding de txangurro - Txuleta - Merluza rellena de txangurro - Pantxineta Brazo de gitano

Situado en pleno centro, junto a la Estación de Autobuses, este restaurante perteneciente al hotel Unzaga Plaza cuenta con amplias instalaciones ideales para eventos, así como diversos menús.

Menú del día: 10 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 19 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-15:30 / 19:00-23:00

ASADORES

AZITAIN

Azitain Bide, 6 - Eibar / T. 943 121 854 / www.asadorazitain.com

Cocina tradicional y casera

Menestra de verdura - Sopa de pescado - Cordero al burduntzi - Pescado a la parrilla - Cuajada casera

El cordero "al burduntzi" (asado sobre brasas), que se asa de cara al público, es la especialidad indiscutible de este restaurante de auténtico carácter familiar, uno de los más antiguos de Eibar.

Carta: 25-30 €

Horario: 12:30-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo.



BARES DE PINTXOS

KULTU

Zuloagatarren, 3 - Eibar / T. 943 208 439

Pintxos

Pintxo de tortilla de patata - Pintxo de atún - Pintxo de chaka - Pintxo de pulpo

En Pleno centro de Eibar, junto a la Parroquia de San Andrés, el bar de la Asociación Cultural Arrate (de ahí, "Kultu") ofrece una amplia variedad de pintxos en barra, así como raciones y menú del día.

Horario: 07:30-00:30

9M

ELCIEGO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MARQUÉS DE RISCAL

Torra, 1 - Elciego / T. 945 180 880 / www.marquesderiscal.com

Cocina de autor

Alcachofas naturales confitadas sobre una crema de patatas y jamón - Remolacha asada a la sal con tallarines de sepia y esfera de yogur - Láminas de bacalao con un ligero gusto de parrilla

Creativo restaurante situado en el complejo hostelero y de ocio de la Bodega Marqués de Riscal, asesorado en cocina por Francis Paniego, del Echaurren (Ezcaray) y reconocido con una estrella Michelin.

Carta: 60-70 € / Menú 12 ideas: 95 € / Menú 18 ideas: 125€

Horario: 13:30-15:30 y 20:00-22:15 / Cierra: Lunes

REAL FORTUNA

Ctra. Cenicero - Elciego / T. 945 606 012 / www.realfortuna.es

Asador- Gastrobar, de cocina tradicional casera, potenciando el producto de la zona

Menestra de verdura - Hogaza de pan casero rellena de caparrones de Anguiano con sus sacramentos y guindillitas - Rabo de toro estofado con hongos y trufa negra - Chuletón a la brasa

Asador del siglo XVII que fue también posada en su día. Destacan sus carnes a la brasa de gran calidad y platos estrella como la hogaza rellena de caparrones de Anguiano. Con terraza chill-out.

Menú del día: 12 € / Carta: 30 € / Menú degustación: 25-40 €

Horario: 13:00-16:00 / 21:00-23:00 / Cierra: Martes

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

LUBERRI, MONJE AMESTOY

Camino de Rehoyos s/n - Elciego / T. 945 606 010 / www.luberri.com

Elaboración y comercialización de vino

Blanco - Luberrri - Seis de Luberrri - Biga - Monje - Cepas viejas

Florentino Martínez Monje, emblemático bodeguero de la Rioja Alavesa dirige, junto a su familia, esta bodega en la que el vino se trabaja de manera artesanal. Visita los fines de semana con cita previa.

Horario: 09:00-13:30 / 15:00-18:00 / Sábados y domingos: 09:30-13:00 (Con cita previa)

VALDELANA

Barrihuelo, 67 - Elciego / T. 945 606 055 / www.bodegasvaldelana.com

Elaboración y comercialización de vino

Vinos de las marcas Valdelana, Agnus, Ladrón de Guevara, Centum Vitis... Aceites de oliva

Valdelana cuenta con calados del siglo XV, una capilla del XVI y otras curiosidades, ofreciendo la posibilidad de almorzar en la bodega o en el viñedo, y hospedarse en sus habitaciones.

Horario: 08:30-18:00 / Sábados y domingos: 08:30-14:30

VIÑA SALCEDA

Ctra. Cenicero, km-3 - Elciego / T. 945 606 125 / www.vinasalceda.com

Elaboración y comercialización de vinos de D.O.Ca. Rioja

Viña Salceda Crianza, Viña Salceda Reserva, Puente de Salceda y Conde de la Salceda

Cuenta con calados subterráneos que acogen 7.000 barricas de roble. Rodeada de su propio viñedo, al estilo de los châteaux franceses, ofrece diferentes experiencias a los visitantes.

Horario: Lunes a viernes 10:00-13:30 / 15:30 a 17:30 / Sábado 12:00 - 14:00

11E ELGETA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MAIALDE

San Roke, 26 - Elgeta / T. 943 789 107 / www.casaruralmaialde.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ensalada templada de txipirones, setas y tomate concassé - Calabacín relleno de carrilleras y dulce de manzana - Merluza rellena de setas, jamón y gambas, con crema de marisco

Negocio familiar con un pequeño comedor dentro de un agroturismo, especializado en menús de fin de semana y por encargo. Participan activamente en las Jornadas Gastronómicas de la comarca.

Menú del día: 10 € / Carta: 35 € / Menú degustación: 22 € / Menú Menú especial (por encargo): 35-40 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00. Servicio de noche sólo viernes y sábado / Cierra: Domingo por la noche

11D ELGOIBAR



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BELAUSTEGI

Alto de San Miguel - Elgoibar / T. 943 743 102 / www.belaustegi.com

Cocina tradicional y de autor con toques orientales

Queso de cabra con jamón de pato, aceite de oliva, sésamo y miel. - Corzo estofado con virutas de turrón - Terrina de foie con compota y Módena - Atún rojo con teriyaki - Chuleta de ternera de Km. 0

Josu Muguerza ha convertido su caserío natal en un precioso restaurante, rodeado de bellos parajes, ideal para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada gastronomía.

Menú del día: 12 € (15 euros en el jardín) / Carta: 45 € / Menú degustación: 37,50 €

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00 / Cierra: Martes y noches de domingo a jueves

9G **ELOSU (LEGUTIO)****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****BENTAZAR**

Barrio Ollerías, 1A - Elosu-Legutio / T. 945 455 888

Cocina tradicional

Chuletón a la brasa - Rabo estofado - Txipirones a la plancha - Ensalada de bacalao

Situado en un bello paraje, al borde del embalse de Urrunaga, Bentazar es ideal para celebraciones familiares e incluso para pequeñas bodas de menos de 50 personas. Adaptado para minusválidos.

Menú del día: 11 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú infantil: 10€

Horario: 13:00-15:30 / Fines de semana: 13:30-15:30 / Cierre: Lunes

10M **ELVILLAR / BILAR****QUÉ VISITAR** **BODEGAS DE RIOJA ALAVESA****LAR DE PAULA** Coscojal, s/n - Elvillar de Álava / T. 945 604 068 / www.lardepaula.com

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja

Vinos Lar de Paula (Blanco, madurado, crianza, reserva y Cepas Viejas). Vino Merus Alta Expresión

En el corazón de la Rioja Alavesa, protegida por la Sierra Cantabria, Lar de Paula es una bodega que desde 2006 viene elaborando vinos de carácter moderno con un control total en el proceso de vinificación.

Horario: De lunes a viernes de 7-15:30. Visitas con cita previa / Cierre: Sábado y domingo

VIÑA LAGUARDIA Ctra. Laguardia, s/n - Elvillar / T. 945 604 113 / www.vinalaguardia.es

Elaboración y comercialización de vino

Vino joven - crianza - reserva y blanco de las marcas Urteko y Ecania

Bodega fundada en 1910, aunque el edificio actual data de 1969. Además de elaborar y comercializar vino, en Viña Laguardia reciben visitas con opción a comer en el espacio-restaurant del edificio.

Horario: 09:00-13:00 / 15:00-18:00

6C **ERANDIO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****LA ROCA DEL FRAILE** Ribera de Axpe 11, Edif. C, Mod. 011 - Erandio / T. 94 431 41 41 / www.larocadelfraile.com

Cocina tradicional actualizada

Pierna de cordero asada a baja temperatura - Rissoto de pechuga de pollo y hongos - Solomillo de atún con escabeche de pimientos asados y nahaste de lechugas - Salmón marinado a las finas hierbas

Dirigido por Jose María Agirre, representante de Bizkaia en La Nariz de Oro de 2013, este restaurante ofrece una cocina tradicional con toques de autor y organiza diversos eventos relacionados con el vino.

Menú del día: 11,35 € / Carta: 38 € / Menú especial: 24 €

Horario bar: 7:00-20:00 / Horario restaurante: 12:45-16:00 / Cierre: Sábados y domingos

9B **EREÑO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ARITA BERRI** 

Basetxetas auzoa, 23 - Ereño / T. 94 625 65 46 / www.aritaberri.com

Cocina tradicional vasca con toques vanguardistas

Ensalada de vieiras con langostinos y vinagreta de mostaza - Manitas frescas con foie - Bacalao a la plancha al pil-pil de hongos y verduras confitadas - Chuletilas de lechazo a la brasa

Edificado en un caserío del siglo XIX y abierto sólo de viernes a domingo y festivos, Arita Berri es una referencia en la celebración de banquetes nupciales. Su oferta culinaria se basa en el producto de calidad.

Carta: 45-50 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 14:00-16:30 / 21:00-23:00 / Cierra: De lunes a jueves

11D **ERMUA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****MENDIOLA** 

Erdiko, 19 - Ermua / T. 846 08 00 86

Cocina tradicional con toques de autor

Merluza al horno - Rape al horno con refrito de ajos y vinagreta de manzana - Solomillo con salsa de foie - Carrilleras de cerdo ibérico - Milhojas de hojaldre con crema pastelera

Cocina 100% casera, muy personal y basada en el mercado y la temporada en un coqueto y céntrico restaurante.

Carta: 30-35 € / Menú del día: 12 € / Menú fin de semana: 25 €

Horario: 12:30-15:30 / 21:00-22:30 Bar: De 10:00 a cierre / Cierra: Noches de domingo a miércoles (En verano, noches de domingo y lunes)

SAGARRA 

Probaleku, 4 - Ermua / T. 943 946 810 / www.sagarraermua.com

Cocina tradicional con toques creativos

Ensalada sagarra, con manzana y nueces - Carpaccio de buey - Tataki de atún rojo con tres salsas - Solomillo en su jugo con su reducción - Carrilleras de potro al Pedro Ximénez

Los menús son la base de la oferta culinaria de este céntrico bar-restaurante de Ermua en el que se ofrece una cocina tradicional actualizada así como una gran variedad de pintxos fríos y calientes.

Carta: 30-35 € / Menú del día: 12 € / Menú degustación: 27, 32 y 37 € / Menú degustación Domingo: 30 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30 (Bar de 10 a cierre) / No Cierra

16C **ERRETERIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ALDURA FUERTE SAN MARCOS** 

Fuerte de San Marcos - Camino de San Marcos s/n - Erreterria / T. 943 522 271 / www.fuertedesanmarcos.es

Cocina tradicional actualizada

Ensaladas variadas - Parrilladas de marisco - Carnes y pescados - Coulant de chocolate - Tarta de queso



Aldura se halla enclavado en el Fuerte de San Marcos, uno de los monumentos más atractivos de la comarca de Oarsoalde dea con vistas inigualables de la bahía de Donostia, Jaizkibel y Peñas de Aia.

Carta o menú: 20-25 € / Menú del día: 18,50 € / Menú fin de semana: 27 €

Horario: 10:00-17:00 (Verano hasta 21:00 h.) / Cierra: Lunes todo el día y noches del resto de la semana

EGI-LUZE

Zamalbide auzoa - Errenteria / T. 943 523 905 / www.egiluze.es

Cocina tradicional vasca

Ensalada templada de bacalao - Merluza a la parrilla - Bacalao al pil-pil - Rodaballo a la parrilla - Chuleta a la parrilla con pimientos piquillo

En mitad de la naturaleza y dotado de un parking y unas amplias instalaciones, Egiluze abre todo el año ofreciendo una cocina vasca tradicional que puede regarse con su propia sidra o su selección de vinos.

Carta: 35-40 € / Menú banquetes y grupos: 35-50 € / Menú sidrería: 30 €

Horario comidas: 13:00-15:30. Cenas: 20:00-23:00 / Cierra: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche.

MUGARITZ | / 09

Aldura Aldea, 20 - Errenteria / T. 943 522 455 - 943 518 343 / www.mugaritz.com

Alta Cocina creativa de autor

Fritura cremosa de guisantes regada con consomé dulce de crustáceos - Hojaldre gelatinoso de pollo - Crema de ajos asados y acederas - Pan de cortezas asadas - Pulpo con callos

Situado actualmente en el puesto nº7 de los mejores del mundo, reconocido con 2 estrellas Michelin y dotado de un nivel de 3, Andoni Luis Aduriz ofrece una experiencia gastronómico-sensorial única.

Menú degustación: 204 €

Horario: 12:00-14:30 y 20:00-22:00 / Cierra: Domingo noche, lunes todo el día y martes mediodía

XERA GASTROTEKA

Plaza Xabier Olaskoaga - Errenteria / T. 943 344 875 / www.xeragastroteka.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ragoput de conejo sobre arroz meloso de langostinos - Mar y montaña de bacalao y callos de ternera Albóndigas fluidas de begihaundi en salsa verde- Carrilleras de ternera al Oporto con pisto de.

Céntrico, moderno y vistoso bar-restaurante abierto a mediados de 2014 y dirigido en cocina por el joven y creativo chef Carlos Nuez, que practica una cocina tradicional y de producto.

Menú del día: 15 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 22€ / Menú infantil: 12 € /

Horario: 13:00-15:30 y 20:30-23:00

SIDRERÍAS

EGI-LUZE

Zamalbide auzoa - Errenteria / T. 943 523 905 / www.egiluze.es

Sidrería tradicional y productora

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos - Chuletón a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

En mitad de la naturaleza y dotado de unas amplias instalaciones, Egiluze ofrece de enero a abril el menú tradicional de sidrería y sidra producida en casa desde sus propias kupelas.

Menú sidrería: 30 €

Horario comidas: 13:00-15:30. Cenas: 20:00-23:00 / Cierra: Domingos noche, lunes todo el día y martes noche

OARSO

Plaza Xabier Olaskoaga - Erretería / T. 943 515 956

Cocina tradicional con toques de autor

Ensalada de salpicón de marisco - Sopa de pescado - Rape a la parrilla - Bacalao al pil-pil - Secreto de cerdo ibérico

Oarso Sagardotegia funciona como sidrería tradicional con el menú habitual en temporada (enero-abril) y el resto del año ofrece una cocina tradicional con platos típicos de la gastronomía vasca.

Menú del día: 9,50 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 18€ / Menú de sidrería (en temporada): 28 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / No cierra

ASADORES

GAZTELU OSTATUA

Andra Mari, 6 - Erretería / T. 943 511 084 / www.gazteluostatua.com

Asador tradicional

Ensalada de bacalao y pimientos - Risotto de hongos - Chipirones Pelayo - Pollo a la brasa - Entrecot a la brasa

Gaztelu es un restaurante dinámico que participa en los diferentes eventos gastronómicos locales y comarcales. Su especialidad son principalmente las carnes asadas a la brasa de carbón natural

Menú del día: 10,60 € / Menú fin de semana: 21 € / Menú especial para grupos: 25-35 €
Horario: 12:30 - 15:30 / Sábados, domingos y festivos: 13:30-15:30/20:30-23:30 / Cierra: Viernes y sábado noches

BARES DE PINTXOS

LA CEPA

Biteri, 26 - Erretería / T. 943 511 081

Bar de Pintxos

Foie fresco sobre torrija de miel - Cigalita asada sobre foie de marisco - Carrilleras de ibérico con reducción de sus jugos - Lata de pulpo asado con ali-oli - Torrija de brioche con espuma de natilla

Peio Balda dirige este bar fundado por su abuelo en 1940 en el centro de Erretería, además de pintxos originales y creativos se sirven buenos ibéricos, cuidadas raciones y bocadillos en pan recién horneado.

Horario: 10:00-15:00 y 18:00-23:00 / Cierra: Martes

LEKU ZAHARRA

Madalen, 3 - Erretería / T. 943 516 441

Bar de Pintxos

Morros - Callos - Pimientos - Croquetas - Txipirón a la plancha

Abierto en 1940, dirigido por la familia Miner, Leku Zaharra es el referente de Erretería y la comarca a la hora de degustar recetas típicas como callos o morros. Cuenta también con raciones y bocadillos variados.

Horario: 11:00-17:00 / 18:30-23:00 / Cierra: Domingo tarde y lunes

XERA GASTROTEKA

Plaza Xabier Olaskoaga - Erretería / T. 943 344 875 / www.xeragastroteka.com

Pintxos tradicionales con toques de autor

Ensalada gelatinosa de tomate y bacalao - Brioche con cremoso de morcilla y calabaza - Mousse de garbanzos con ceviche de bacalao - Piquillo confitado relleno de atún (en temporada)

Carlos Nuez, cocinero especialista en pintxos actuales y premiado en multitud de concursos, dirige la oferta en miniatura de este bar-restaurante que se transforma los viernes y sábados noche en un bar de copas.

Horario: 09:00-23:00 (viernes y sábado hasta madrugada)



DÓNDE COMPRAR

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

CASA ARAMENDIA

Viteri, 10 - Errenteria / T. 943 522 637 / www.casa-aramendia.com

Venta de todo tipo de dulces elaborados artesanalmente en su obrador, además de pan y café.

Bombas, Inglesitos, Bollería diaria, Pastas, Milhojas...

Establecimiento dirigido por Javier Aramendia, cuarta generación de pasteleros de su familia. Premiado por la Cámara de Gipuzkoa y el Gobierno Vasco, ha extendido sus locales a Villabona y Tolosa.

Horario: Lunes-viernes: 08:00-14:00 y 16:30-20:00 / Sábados y festivos: 08:00-14:30 y 16:30-20:30

13F **EZKIO**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARGINDEGI OSTATUA

Núcleo de Ezkio - Ezkio / T. 943 720 267

Cocina vasca tradicional y de temporada

Pimientos del cristal con ventresca y huevo - Alcachofas con almejas y jamón - Pescado fresco del día - Solomillo a la plancha con foie - Chuleta de ternera

El Zumarragatarra losu Landa, formado en restaurantes tan emblemáticos como el Bully o Túbal, regenta desde el 2010 este restaurante en un precioso entorno rural, a 2 minutos en coche del caserío Igartubeiti.

Menú del día: 11€ / Carta: 30 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:30-22:30 / Cierra: Lunes y noches de domingo a jueves

TOPA

Santa Lucía, 8 - Ezkio / T. 630 180 956

Cocina tradicional

Carrilleras al vino tinto - Rabo de ternera en salsa - Bacalao estilo sidrería Chuletón a la plancha - Postres caseros

Inaugurado en octubre de 2015 y sito en los bajos del edificio que hasta hace poco albergó al Ayuntamiento, topa ofrece una cocina tradicional y una gran variedad de cervezas artesanas.

Menú del día: 9,50 € / Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: 12 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-22:00 / Cierra: Noches de domingo a jueves

9B **FORUA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BASERRI MAITEA

Barrio Atxondo, s/n - Forua / T. 94 625 34 08 / www.baserrimaitea.com

Cocina tradicional vasca con toques de autor

Verduras de temporada braseadas, crema de pochas y foie - Láminas de atún aliñadas - Kokotxas al pilpil - Chuleta con pimiento morrón - Pastelito de arroz con leche y helado de canela

Juan Antonio Zaldúa, ex portero del Athletic Club y gran parrillero, dirige en Urdaibai este caserío del S.XVII ideal para bodas. Lo rodean jardines y cuenta con dos grandes salones para 400 comensales.

Carta: 55 € / Menús degustación: 45-60 €

Horario: 13:30-15:30 (viernes y sábado, también 21:00-23:00)

13F **GABIRIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****KORTA** 

San Lorenzo auzoa - Gabiria / T. 943 887 186

Cocina tradicional, asador y marisquería

Pimientos del cristal con ventresca de bonito y yema de huevo de caserío - Ensalada templada de marisco - Rodaballo a la parrilla con refrito de almejas - Chuletón de buey a la parrilla - Tarta de nueces

El chef Lontxo Goikoetxea dirige la cocina de este asador que destaca por su cuidada cocina vasca con toques de autor, sus carnes y pescados a la parrilla y sus mariscadas con viveros propios.

Menú del día: 10 € / Carta: 30-40 € / Mariscada para dos personas: 70 € / Menú de sidrería: 20 €
Horario: 12:00-16:00/20:00-23:30 / Cierra: Martes

 **QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****BAZTARRIKA** GAZTANDEGIA 

Ugarana Goikoa auzoa, 12 - Gabiria / T. 943 882 290

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal Gazta Zaharra (Queso viejo)

En Baztarrika seremos testigos de la elaboración del queso Idiazabal mediante vídeos didácticos e incluso se ofrece la posibilidad de hacer queso en las propias instalaciones durante la visit.

Horario: Martes a viernes, de 10:00-13:00

12H **GALARRETA (SAN MILLÁN)****QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****AZKARRA** GAZTANDEGIA 

Barrio Arriba, 13 - Galarreta / T. 670 519 666 / www.azkarra.com

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal elaborado a la manera artesanal

Reconocida con cantidad de premios, Azkarra está situada en el corazón de la Llanada Alavesa, al pie de la sierra de Aizkorri, lugar donde elaboran sus quesos artesanales.

Horario: A concertar

7D **GALDAKAO (USANSOLO)****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ANDRA MARI**  

Elxalde auzoa, 22 - Galdakao / T. 94 456 00 05 / www.andra-mari.com

Cocina vasca de autor



Sardina marinada sobre jugo de pepino y pan de maíz - Sardina marinada sobre jugo de pepino y pan de maíz - Guiso de garbanzos con callos y morcilla - Degustación de bacalao

Inaugurado por el cocinero Patxi Asua, hoy en día es su hijo Roberto quien dirige este restaurante, reconocido con una estrella Michelin, que ofrece una visión moderna de la gastronomía vasca...

Carta: 60 € / Menú Andra Mari: 59 € / Menú Tradicional Elexalde: 38€

Domingo a jueves: 13:00-16:00 / Viernes y sábado: 13:00-16:00 y 20:30-23:00 / Cierra: Martes

ARETXONDO

Elexalde, 16-A - Galdakao / T. 94 456 76 71 / www.aretxondo.com

Cocina tradicional vasca actualizada

Ensalada de bogavante con aliño de guacamole - Royale de foie con pistacho verde caramelizado y láminas de hongo - Degustación de bacalao - Chuletón de vaca - Cremoso de mango

Robles, viñedos y campas rodean este caserío de decoración rústica donde se celebran muchas bodas. Cuenta con terraza, tres comedores para 160 pax. y el servicio de sala viste trajes tradicionales.

Menú del día: 20 € / Carta: 5 5€ / Menú fin de semana: 38 € / Menú degustación: 60 €

Horario: 13:00-15:30 (viernes y sábado, también 20:30-23:00) / Cierra: lunes

PETIT KOMITÉ

Txomin Egileor, 28 - Galdakao / T. 94 436 36 01 / www.petitkomite.com

Cocina de autor y asador

Arroz negro con espuma de allioli - Ostras de Claire - Pulpo con pilpil de coliflor y curry - Presa con parmentier de apionabo - Crema de regaliz anisada con guisantes de temporada en tres versiones

Las vigas y columnas de madera imprimen carácter al restaurante del Hotel Iraragorri Etxea, ubicado en un caserío cuyo origen se remonta al S. XV. En el exterior, brasa y un horno de dos toneladas.

Carta: 40 € / Menú degustación: 42 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-23:00 / Cierra: lunes, martes, miércoles por la mañana y domingo noche

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

BIZKARRA

Arteta bidea, 6 - Usansolo-Galdakao / T. 94 456 85 08 / www.bizkarra.com

Elaboración de pan, repostería y tartas para celebraciones

Pan de masa madre y larga fermentación - Pasteles y chocolates elaborados sin conservantes ni colorantes

Bizkarra abre su obrador al público a través de un programa de visitas guiadas, donde los asistentes pueden conocer cómo se elaboran los productos de la mano de Eduardo Bizkarra, gerente de la casa.

Horario: Sábados a las 10:00 en grupos limitados

TIENDAS GOURMET

BIZKARRA

Taberna Zaharra, 2 - Usansolo-Galdakao / T. 94 457 07 19 / www.bizkarra.com

Tienda gourmet

Pan de masa madre y larga fermentación - Pasteles y chocolates elaborados sin conservantes ni colorantes

Bizkarra cuenta con más de 10 tiendas entre Durango y Bilbao donde se venden productos de panadería y pastelería. La oferta va desde los clásicos pasteles de arroz hasta productos exclusivos de la casa.

Horario: Lunes a viernes: 08:00-13:00 / Cierra: Sábado y domingo

7C **GAMIZ - FIKA****DÓNDE COMER****ASADORES****FIKA** 

Elxalde Auzoa - Gamiz-Fika / T. 94 615 36 02 / www.sidreria-asadorfika.com

Asador -sidrería de cocina tradicional y parrilla

Revuelto de bacalao - Bacalao rebozado con pimientos verdes - Pescados a la brasa - Chuletón a la brasa - Mariscadas

Aparcamiento, sala de barricas, grandes comedores, gran terraza, zona de juegos, barco pesquero propio... Fika es un buen lugar para disfrutar de la parrilla y de todo tipo de celebraciones.

Carta: 20-35 € / Menús especiales: 25-26 € / Menús de sidrería: 32-36 € / Menús de marisco: 35 €

Horario: 10:00-00:00 (Domingos hasta las 20:00) / Cierra: Lunes a jueves

 **QUÉ VISITAR** **BODEGAS DE TXAKOLI****URIARTE** 

Azilona auzoa - Eguzkitza baserria - Gamiz-Fika / T. 94 615 31 40 - 659 674 595 / www.txakoli-uriente.com

Elaboración de txakoli

Txakoli blanco - rosado - tinto - especial

Bodega de txakoli que acoge de martes a domingo visitas de dos horas de duración para grupos entre 10 y 80 personas en las que se catan los txakolis y un pintxo por un precio a partir de 10 €.

Horario: 12:00-15:00/16:00-18:30 / Visitas: martes a domingo

9D **GARAI****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ABOIZ**

Barrio San Miguel, 2 - Garai (Bizkaia) / T. 94 622 8240 / www.aboiz.es

Cocina tradicional vasca con toques de innovación

Atún rojo - Huevo a baja temperatura con estofado de manitas de ternera y patata tartufo - Vieira ahumada con zizahori - Rodaballo - Torrija

Modernidad y tradición, con algún toque internacional, conviven en este restaurante ubicado en un caserío típico vasco reformado. Dispone de parking y amplio terreno ajardinado ideal para celebraciones.

Carta: 66 € / Menú del día: 33 € / Menú fin de semana: 49,50 € / Menú degustación: 60,50 €

Horario: 13:00-16:00 (viernes y sábado, también 21:00-23:00) / Cierra: martes

7B **GATIKA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****BUTROIKO TXOSNA** 

Butroi, 21 - Gatika / T. 94 615 15 55

Cocina tradicional

**Sarteneko - Bacalao desmigado con aceite - Alubiada - Platos combinados - Postres caseros**

Local situado a la vera del Castillo de Butrón, equipado con terraza y un amplio comedor, donde puede degustarse el Sarteneko, plato típico a base de patatas, huevos, chorizo, morcilla, panceta...

Sarteneko 33 € para 2 personas (bebida incluida) / Menú fin de semana: 11,35 € (a elegir postre o café)
Horario bar: 12:00-cierre / Horario rest.: 12:00- hasta cierre (cenar bajo encargo) / Abre sábados, domingos y festivos

QUÉ VISITAR**BODEGAS DE TXAKOLI****BUTROI UPATEGIA**

Igartua, 25 - Gatika / T. 618 160 514 - 639 469 738 / www.butroi.com

Elaboración de txakoli

Butroi txakolina - a txakolina - Sasine txakolina - Oletxe txakolina

Equipada con sala de catas, tienda, parking... esta bodega acoge visitas concertadas, cobrándose la degustación final en función de los pintxos que se acuerden al contratar la visita.

Horario: A concertar / Cierra: Domingos, salvo visita previamente concertada

9C

GERNIKA - LUMO**DÓNDE COMER****BARES DE PINTXOS****AUZOKOA**

Pablo Picasso, 5 - Gernika-Lumo / T. 94 625 16 66

Pintxos tradicionales

Tortillas - Saco de hongo - Lomo de bacalao - Chaka - Ventresca

Céntricamente situado y dotado de una gran barra de pintxos, Auzokoa se convierte por la noche en un bar de copas con una gran variedad de ginebras Premium. También es conocido por su buen café.

BAKE-EDER

Pablo Picasso, 11 - Gernika / T. 94 625 10 59

Bar de pintxos

Tortilla de patata (especialidad) - Brocheta de pulpo - Champiñón a la plancha - Champiñón rebozado

Situado en el centro de Gernika, Bake-Eder es conocido por su gran variedad de pintxos, destacando su afamada tortilla de patata, con la que consiguieron el 1º premio en el II Certamen "Bizkaia Martxan".

Horario: 09:00-23:00

ETXARTE

Barrenkale, 6 - Gernika-Lumo / T. 94 465 34 29 / www.etxarte.es

Bar de pintxos

Calabacín gratinado con queso de rulo y foie - Huevo cocido con langostino y mayonesa - Revuelto de hongos - Bacalao al pil-pil - Txipiron encebollado

Abierto en 1972 en una de las zonas más transitadas y concurridas de Gernika, y dirigido hoy por la segunda generación familiar, Etxarte es una de las referencias de pintxos de Gernika.

Horario: 08:00-00:00 / Cierra: Domingo tarde

DÓNDE COMPRAR

PASTERERÍAS Y CONFITERÍAS

OMAGO

Fernando Abaunza, 2 - Gernika-Lumo / T. 94 625 04 67

Cafetería y panadería

Pan y productos de repostería

Panadería y cafetería situada en el centro de Gernika. Desde primera hora de la mañana preparan desayunos especiales y también cuentan con bollería recién elaborada, pintxos y un establecimiento de dietética.

Horario: 07:00-14:30 y 16:30-21:00

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

ITSASMENDI

Bº Arane, 3 - Gernika-Lumo / T. 94 627 03 16 / www.bodegasitsasmendi.com

Elaboración y venta de txakoli

Txakoli del año - Txakoli crianza - Txakoli dulce - Txakoli joven - Txakoli tinto - Txakoli de autor

Una de las más punteras bodegas de Bizkaia, muestra sus viñedos orientados al Golfo de Bizkaia, y ofrece visitas en las que pueden catarse sus txakolis, acompañándolos de diferentes pintxos.

Horario: Cita previa / Cierra: Sábado tarde y domingos.

13C **GETARIA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BALEARRI

Kaia, 26 - Getaria / T. 943 140 254

Cocina tradicional

Ensalada del país - Marmitako - Navajas a la plancha - Pescados a la brasa (Besugo, Txitxarro...) Torrija casera

Restaurante ubicado en plena playa de Getaria sobre una estructura de madera, con terraza y bellas vistas hacia el puerto y el mar. Cierra en la temporada invernal, de finales de octubre hasta marzo.

Menú del día: 20 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 30 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:30-23:00

ELKANO

Herrerrieta, 2 - Getaria / T. 943 140 024 / www.restauranteelkano.com

Culinaria marina a la parrilla

Kokotxas de merluza a la parrilla - Rodaballo a la parrilla - Txipirones a lo Pelayo - Salpicón de bogavante - Helado de queso con infusión de fresa

Reconocido con una estrella Michelin, el restaurante inaugurado hace más de 50 años por Pedro Arregi y conducido a la excelencia por su hijo Aitor, se ha convertido en una referencia mundial de la parrilla.

Carta: 80 €

Horario: 13:00-14:45 / 20:00-22:45 / Cierra: Domingo y lunes noche, martes todo el día



GIROA

Nagusia, 20 - Getaria / T. 943 140 800 / www.giroarestaurante.com

Cocina tradicional

Ensalada templada de arroz salvaje y pulpo - Frito de gavillas - Lasaña de hongos - Alcachofas rellenas de marisco - Rape asado

En la calle principal de Getaria, conocida por su ambiente de bares, ofrece una cocina tradicional y varias fórmulas de menú del día con diferentes suplementos en función del segundo plato elegido.

Menú del día: 10 € / Carta: 15-20 € / Menú fin de semana: 20,90 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Jueves tarde.

IRIBAR

Nagusia, 34 - Getaria / T. 943 140 406

Cocina tradicional y parrilla

Productos de temporada - Carnes y pescados a la parrilla - Mariscos - Kokotxas a la parrilla

Restaurante tradicional situado en el casco antiguo con una espectacular parrilla a pie de calle donde se asan sus afamadas kokotxas. Dispone asimismo de pensión con 5 habitaciones.

Menú del día: 25 € / Carta: 50 €

Horario: 13:00-15:30/20:00-23:00 / Cierra: Miércoles tarde y jueves todo el día

KAIA-KAIBE

General Arnao, 4 - Getaria / T. 943 140 500 / www.kaia-kaibe.com

Producto de temporada y pescados a la parrilla

Txipirones a lo Pelayo - Kokotxas de merluza - Bogavante - Rodaballo a la parrilla

Uno de los más emblemáticos asadores de Getaria, dotado de vistas al mar y especializado en productos de temporada y pescados y mariscos frescos a la parrilla. Destaca su carta de vinos.

Carta: 70 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes noche

POLITENA

Nagusia, 9 - Getaria / T. 943 140 113

Cocina tradicional vasca

Ensalada templada de txipirón - Pescados a la parrilla - Calamares fritos ("Txibiarruak") - Pulpo a la plancha - Pantxineta

Abierto en 1968 y dirigido actualmente por la segunda generación familiar, Politena ofrece desde pintxos hasta un cuidado menú de fin de semana en el que encontraremos pescados frescos a la parrilla.

Menú del día: 12,50 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 18 y 24 €

Horario: 11:00 a 00:00. En invierno, cierra las tardes de domingo a jueves a partir de las 17:00. En verano, sólo cierra las tardes de lunes y martes

TXOKO

Katrapona, 5 - Getaria / T. 943 140 539 / www.txokogetaria.com

Cocina popular puesta al día

Pulpo a la parrilla sobre patata glaseada - Pastel de kabraxo con mayonesa de cebollino - Pimientos rellenos de bacalao con pesto de perejil - Pescados a la parrilla - Hojaldre de melocotón asado

Dirigido por el chef mexicano y profesor del Basque Culinary Center Enrique Fleischmann, Txoko es un restaurante situado sobre el puerto de Getaria con vistas al mar y con una cocina actualizada.

Menú del día: 20 € (excepto julio y agosto) / Carta: 40 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-22:30


BARES DE PINTXOS
GIROA 

Nagusia, 20 - Getaria / T. 943 140 800 / www.giroarestaurante.com

Pintxos

Txangurro al horno - Erizo de mar - Crêpe de espinacas con Idiazabal - Brocheta de langostino con bechamel - Calabacín con ajoarriero

Giroa es uno de los más concurridos bares de Getaria en el que llama la atención su espectacular barra repleta de pintxos, algunos de los cuales han resultado premiados en diferentes concursos locales.

Horario: 11:00-23:00 / Cierra: Jueves tarde.

POLITENA 

Nagusia 9 - Getaria / T. 943 140 113

Bar de pintxos

Seta rellena de bacon, queso y pimiento verde - Merluza rellena de txangurro - Foie a la plancha Bolsa crujiente de verduras y gambas - Croissant de cereales con ensalada de bogavante

Politena cuenta con una barra espectacular, llegando a exponer más de 700 pintxos. Los ejemplos aquí mencionados están disponibles todos los días, y su oferta se renueva constantemente.


DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET
AMONA MARIA 

Katrapona, 2 - Getaria / T. 943 140 405 / www.amonamaria.com

Tienda delicatessen

Vinos y txakolis - Conservas - Aceites y vinagres - Chocolates y bombones - Lotes preparados...

Además de vender, tanto en tienda como on-line, una gran cantidad de delicatessen de Getaria y de todo Euskadi, Amona María cuenta con una terraza con vistas al puerto.

Horario: Martes-domingo: 10:00-22:00 / Cierra: Lunes.

GETAKA 

Nagusia, 35 - Getaria / T. 943 021 613 / www.getaka.es

Comercio y degustación de productos gourmet

Antxoa - bonito - Txakoli - vinos - Quesos - embutidos...

Situado en pleno centro de Getaria en la calle de más ambiente, lindando la entrada de la iglesia local, Getaka ofrece venta y degustación de los más reputados productos de Getaria y sus alrededores.

Horario Invierno: Martes-miércoles: 11:00-17:00. Jueves-viernes: 11:00-16:00 / 18:00-22:00
Sábados y domingos: 10:00-22:00. Horario Verano: 10:00-22:00 / Cierra: Lunes.

MAISOR 

Kaia, z/g - Astillero azpian - Getaria / T. 943 140 993 / www.maisor.com

Tienda gourmet y tienda on-line

Filete de antxoa del Cantábrico - Boquerón - Vonito - Verdel - Ventresca - Sardinillas...

Maisor cuenta con una pequeña tienda en el centro de Getaria desde la que podemos observar desde una cristallera el trabajo en el obrador. También cuenta con tienda on-line

Horario: 10:30-14:00 / 16:00-19:00



SALANORT

Nagusia, 22 - Getaria / T. 943 140 624 / www.salanort.com

Venta de conservas y productos gastronómicos vascos

Conservas propias - Txakoli de Getaria - productos delicatessen de Euskal Herria

Coqueto establecimiento donde pueden adquirirse conservas artesanas de atún, bonito, antxoas, boquerón, pulpo... elaboradas en el puerto de Getaria, así como productos típicos vascos.

Horario invierno: 10:00-19:00 / Horario verano y puentes: 10:00-20:00

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

GETARIANO

Herrerrieta kalea, 8 - Getaria / T. 943 140 812

Cafetería y pastelería

Cafés y desayunos - Repostería - Zumos naturales - Panadería

Getariano es el primer establecimiento que se encuentran al entrar en Getaria los peregrinos de Santiago. Esta cafetería cuenta con bollería, servicio de panadería y una pequeña terraza exterior.

Horario: 7:30-20:00 / Domingos, 7:30-14:00

IZARRI

Nagusia 6, - Herrerrieta, 34 - Getaria / T. 943 140 355 / www.izarri.com

Panadería y pastelería

Todo tipo de panes - Bollería y pasteles - Tartas, bizcochos, pastas...

Los dos establecimientos de Izarri están situados en el centro. Cuentan con una gran variedad de panes, bollería y confitería de elaboración propia, cafés e infusiones. Adaptados para minusválidos y con wifi.

Horario: Lunes-viernes: 07:00-13:30 y 16:00-20:00 / Fin de semana: 07:00-20:00

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

ELKANO

Eitzaga Auzoa, 24 - Getaria / T. 600 800 259 / www.elkanotxakolina.com

Elaboración de txakoli y enoturismo

Txakoli Elkano

La familia Zimmermann Alkorta, productores de txakoli desde 1830, muestra su nueva bodega a grupos entre 6 y 15 personas, terminando la visita con una degustación de txakoli, bonito y antxoas de Getaria

Horario visitas: a concertar / Abierto todo el año

GAINTZA

Barrio San Prudencio, 26 - Carretera Meagas - Getaria / T. 943 140 032 / www.gaintza.com

Elaboración de txakoli y enoturismo

Txakoli Gaintza - Txakoli Aitako

Gaintza txakolina ofrece visitas con degustación y, los meses de marzo, abril y mayo, la posibilidad de degustar el nuevo txakoli desde las kupelas y comer en la bodega. Cuenta también con un hotel rural.

Horario visitas: Viernes y sábados a las 11 (con cita previa) Resto de días, posibilidad de visitas a grupos a partir de 15 personas concertando cita / Abierto todo el año

PRODUCTORES

AROA

San Prudencio, z/g - Getaria / T. 943 140 289 / www.aroasc.com

Envasado de producto agrario de calidad / "Artesanos de la tierra"

Guisantes de lágrima - Distintos tipos de habas - Multitud de tipos de lechugas - Alcachofas

Aroa es toda una referencia en el cultivo de guisante de lágrima y lechugas variadas que se distribuyen a restaurantes de gran calidad. Se llevan a cabo visitas guiadas a la huerta y degustación de productos.

Horario: Cita previa

EZKUR-TXERRI

Eguzkitza baserria - Meaga auzoa - Getaria / T. 943 240 125 / www.ezkurtxerri.com

Cría de cerdos y elaboración artesanal de sus productos

Txistorra (Mejor txistorra de Euskal Herria 2014) - Chorizos y lomos - Cochinitillo y codillo asados a baja temperatura

Los cerdos de Ezkur-Txerr viven en libertad en las tierras de la misma, alimentándose de las bellotas de las encinas y piensos no transgénicos, lo que se traduce en un producto de gran calidad.

Horario: Visitas bajo reserva los fines de semana

MAISOR

Kaia, z/g - Astillero Azpian - Getaria / T.: 943 140 993 / www.maisor.com

Elaboración y venta de conservas de pescado

Filete de antxoa del Cantábrico - Boquerón - bonito - verdel - Ventresca - Sardinillas...

En Maisor, empresa situada en el puerto de Getaria, podemos visitar su obrador, degustando sus productos y hasta participar trabajando en talleres de elaboración artesanal de la antxoa.

Horario: 10:30-14:00 / 16:00-19:00

6B GETXO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARTAZA

Avda. Los Chopos, 12 - Getxo / T. 94 491 28 52 / www.hotelartaza.com

Hotel-restaurante, con cocina de producto

Filetes de antxoa del Cantábrico en aceite de oliva virgen extra - Caracoles en salsa bizkaina y su puntito de ibéricos picantes - Tronco de merluza del Cantábrico a la ondarresa

Enclavado en un palacio de inicios del siglo XX, Artaza ofrece una cocina de producto con especial hincapié en los pescados del Cantábrico. Cuenta con salones para bodas y comedor de carta.

Menú del día: 21 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 35, 44, 55 € / Menú infantil: 18 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:30 / Cierra: Domingo noche



BASALBO BASERRIA

Estrada Martiturri, 18 - Getxo / T. 615 705 375 / www.basalbobaserria.com

Cocina tradicional

Ensalada templada de cigalas - Pochas con almejas - Bacalao a la vizcaína - Pescados frescos al horno - Manitas a la vizcaína

Restaurante enclavado en un caserío remodelado de 161 y dirigido por Gaizka Escudero, dando continuidad al Villabotas. Situado en Santa María de Getxo en un bello entorno natural.

Menú del día: 21 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 39 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:30 / Cierra: Domingo noche y lunes

CUBITA

Ctra. La Galea, 30 - Getxo / T. 94 491 17 00 / www.restaurantecubita.com

Cocina tradicional

Chipirones en su tinta con merluza - Lubina - Rodaballo - Kokotxas - Tournedó

Enclavado en un antiguo molino de 1720, con espectaculares vistas al mar. Sus tres comedores independientes resultan ideales tanto para una cena íntima como para una celebración familiar.

Carta: 50-60 €

Horario: 13:30-16:00 / 20:30-24:00 / Cierra: Miércoles y domingos a la noche

GURE ETXEA TABERNA

Caja de Ahorros, 14 - Romo, Getxo / 94 463 68 80 / www.gureetxeataberna.eus

Cocina tradicional vasca

Láminas de atún crudo - Almejas a la sartén - Bacalao al pilpil - Chuletón a la brasa - Hamburguesas

En el barrio de Romo se ubica esta taberna donde Joseba Irusta, segunda generación al frente de un negocio inaugurado hace cuatro décadas, prima la calidad del producto. Tiene terraza en calle peatonal.

Carta: 40 €

Horario: 10:00-23:00, salvo viernes (10:00-01:30) y sábado (12:00-01:30) / Cierra: domingo y lunes

JOLASTOKI

Avda. Los Chopos, 21 - Getxo / T. 94 491 20 31 / www.restaurantejolastoki.com

Cocina de temporada

Verduras de temporada - Hongos a la plancha - Pochas - Txipirones en su tinta - Rabo deshuesado

Elegante restaurante situado en Neguri, y dirigido por la familia Arana desde hace cerca de 100 años. Hoy en día, ofrece una cocina de temporada elaborada y de gran calidad.

Menú del día: 13,25 € / Carta: A partir de 60 € / Menú fin de semana: 44 € y 68 € / Menú infantil: 15 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche, lunes entero y martes noche

KAROLA ETXEA

Arrexondo, 22 - Getxo / T. 94 460 08 68 / www.karolaetxea.net

Cocina tradicional con toque de autor

Lasaña de foie - Ensalada templada de verduras con pulpo y vieiras - Corona de pulpo braseado sobre puré de patata y hongo con huevo de caserío - Tronco de rape con vieiras, boletus y trufa

La despensa marina es el principal proveedor de este restorán del Puerto Viejo que ocupa una antigua casa de pescadores con más de 300 años de historia. Comedor climatizado y capacidad para 50 pax.

Menú del día: 19,80 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 41,80 €

Horario: 13:30-15:45 y 21:00-23:00 / Cierra: domingo noche, salvo julio, agosto y septiembre

LA OLA

Muelle de Ereaga, 14 - Getxo / T. 94 460 67 32 / www.laolagetxo.com

Cocina tradicional vasca

Croquetas - Rabas - Bacalao al pil-pil - Merluza con txipirones - Solomillo a la plancha

Situado en plena playa de Ereaga, La Ola ofrece una cocina vasca tradicional de carácter marineru. Tanto su comedor como su terraza, reservado y salón lounge cuentan con vistas directas al mar.

Menú del día: 14 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 30 € / Medio menú del día: 10 € / Menú infantil: 15 y 20 €
Horario: 12:00-00:00 / 20:30-23:00 (viernes y sábados hasta las 03:00) / Cierra: Lunes.

MIGAEA

Avda de Algorta, 12 - Getxo / T. 94 491 56 14 / www.restaurantemigaea.com

Cocina tradicional actualizada

Fritos variados de la casa - Cabrito lechal a baja temperatura - Sapito del Cantábrico a la bilbaina Souflée de canela - Trufas de la casa

“La nueva versión de los sabores tradicionales” es el slogan que utiliza este restaurante, situado en un bello entorno y que ofrece platos especiales para celíacos y vegetarianos.

Carta: 35 € / Menú fin de semana: 20, 35, 50 € / Menú infantil: 18 €
Horario: 09:00-00:30

PABLO URZAY

Reina M^a Cristina, 5 - Getxo / T. 94 464 98 29 / www.restaurantepablourzay.com

Cocina tradicional con toques de autor

Caracoles a la vizcaína - Txipirones en su tinta con arroz pilaw - Láminas de bacalao sobre cama de txangurro - Setas de temporada - Pescados frescos del Cantábrico

Pablo Urzay dirige su propio restaurante a 200 m. del Puente Colgante, con una cocina tradicional y de producto actualizada y organizando eventos como degustaciones y quincenas gastronómicas.

Menú del día: 14 € / Carta: 45 € / Menú fin de semana: 22,50 € / Menú infantil: 18 €
Horario: 13:30-16:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche, lunes todo el día y martes noche

PARRILLAS DEL MAR

Puerto Deportivo, local 13-14 - Getxo / T. 94 491 29 69 / www.parrillasdelmar.com

Cocina tradicional marinera

Mejillones en salsa verde de la casa - Antxoas a la cazuela - Sardinias a la brasa (en temporada) - Lubina a la brasa - Txuletón o Solomillo a la brasa

Dirigido por Aurora Obregón y Jesús Lomana, Parrillas del Mar es un amplio restaurante especializado en pescados y mariscos frescos que cuenta con un amplio comedor y terraza de verano

Menú del día: 23,90 € / Carta: 45-50 €
Horario: 13:30-16:00 / 20:30-23:30 / Cierra: Domingo noche

PUERTO ZABALA

Aretxondo, 20 - Getxo / T. 94 491 21 66 / www.puertozabala.com

Cocina marinera

Gambas a la plancha - Almejas en salsa - Antxoas fritas - Rodaballo - Besugo a la parrilla

Joseba y José Zabala dirigen respectivamente la cocina y la sala de este restaurante marinero de ambiente familiar sito en una antigua casa de pescadores del precioso Puerto Viejo de Getxo.

Carta: 50 €
Horario: 13:30-16:00 / 20:45-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes



SATISTEGI

Avda Basagoiti, 51 - Getxo / T. 94 436 28 58

Cocina tradicional

Paletilla de cordero lechal asado a baja temperatura - Lasaña de foie caramelizada - Ensalada de ventresca de bonito - Caldereta de pescado en salsa americana - Pescados y mariscos a la plancha

Este clásico de Getxo está dirigido actualmente por el mismo equipo que el Burdinola. En su pequeño comedor o en sus mesas altas puede disfrutarse de su carta, su menú o sus pintxos.

Menú del día: 14,50 € / Carta: 25-50 € / Medio menú del día: 8,50 €

Horario: 07:30-23:30

SUKAM

Pza. Zubiko s/n (Las Arenas) - Getxo / T. 94 685 09 92 / www.sukam.es

Cocina creativa

Nigiri de txangurro, guacamole y mahonesa de soja - Huevo a baja temperatura, espuma de panceta, patatas y pimientos asados - Parmentier de rabo de buey con setas y espárragos verdes

Restaurante con vistas al Puente Colgante, y dirigido por Álvaro Martínez, cocinero curtido con los mejores chefs (Arzak, Arbelaitz, Berasategui, Adriá...). Local agradable y acogedor.

Menú del día: 23 € / Carta: 50 € / Medio menú del día: 17 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y noches de martes, miércoles y domingo

TAMARISES IZARRA

Muelle de Ereaga, 4, 1ª planta - Getxo / T. 94 491 00 05 / www.tamarisesizarra.com

Cocina vasca de autor.

Pochas con txipirones y almejas - Merluza frita con pimientos asados al carbón - Solomillo a la brasa con hongos confitados - Tataki de atún rojo con salsa montada de tomate y tagliatelles

Conducido por el innovador chef Javier Izarra y situado frente a la playa de Ereaga, Tamarises Izarra ofrece una cocina vasca de mercado de alto nivel, vanguardista y con presentaciones de alta cocina.

Carta: 50 € / Menú degustación: 45 € / Menú Izarra: 45 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-00:00 / Cierra: Domingo noche

THE WILLOWS

Las Mercedes, 28 - Getxo / T. 94 657 99 39 / www.thewillows.es

Cocina tradicional e internacional hecha en casa

Verduras al wok - Tortilla de patata - Merluza de anzuelo asada - Roastbeef - Tarta de zanahoria

En el centro de Las Arenas, a 2' del metro, está este antiguo salón de té, con capacidad para 32 personas, que tiene muy buena fama por su tortilla de patata y la elaboración de finas tartas caseras.

Menú del día: 11 € / Carta: 25 €

Horario: 09:00-21:30 (viernes hasta 00:00) / Sábado: 10:00-00:00 / Domingo: 10:00-21:30 / Cierra: lunes

UGARTENA

Caridad, 2 - Getxo / T. 94 460 64 29 / www.ugartena.com

Cocina tradicional vasca actualizada

Alubias con sacramentos - Carnes y pescados a la brasa - Ensalada de hongos confitados a baja temperatura con vinagreta de miel y soja - Mollejas de cordero crujientes con hongos

Ubicado en una casa algeteña de 1850, Ugartena es un restaurante que abre mediodía y noche toda la semana, ofreciendo una cocina vasca tradicional, así como bar con pintxos y raciones..

Menú del día: 14 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú infantil: 15 € (sólo fin de semana)

Horario: 11:00-23:00

UNAI

Algortako Etorbidea, 96 - Getxo / T. 944 661 661

Cocina tradicional y parrilla

Chuletón - Pulpo a la brasa - Hongos - Pescados a la brasa - Postres caseros

Bar restaurante situado en el centro de Getxo y dotado con terraza. Cocina tradicional, carnes y pescados a la brasa, resulta ideal para una cena o comida informal. Cuenta con barra de pintxos.

Menú del día: 12,50 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 30 € / Medio menú del día: 7 €

Horario: 09:00-23:00 / Cierra: Lunes noche y martes

BARES DE PINTXOS

ADUR

Particular Arlamendi, 1 - Getxo / T. 685 922 226

Bar de pintxos

Txipirón en tempura relleno de crema de queso y jamón - Pintxo de carne de canguro - Croquetas caseras - Rabas - Hamburguesas

Bar de pintxos que mezcla tradición y vanguardia en su barra, destacando por sus elaboraciones como el canguro o el txipirón en tempura. Remarcables sus hamburguesas y sus copas nocturnas.

Horario: 09:00-00:00

AKER

Particular Arlamendi, 1 - Getxo / T. 610 760 649

Bar de pintxos

Brocheta de rape - Foie - Risotto - Ensalada templada - Entrecotte

Situado en el centro de Las Arenas, Aker es uno de los más populares bares de pintxos de Getxo con una variedad de más de 25 pintxos fríos y calientes, muchos de ellos con ligeros toques de autor.

Horario: 09:00-23:00

AREMUNA

Reina M^a Cristina, 3 - bajo izda - Getxo / T. 946 023 085

Bar de pintxos

Bizkaiko txakurtxo beroa - Pimiento relleno de ensaladilla - Tortillas variadas - Mini bocadillos - Hamburguesas

Bar de pintxos situado en las proximidades del puente colgante, conocido por sus sándwiches y hamburguesas caseras. Gran variedad en tes e infusiones de todo tipo. Comedor en la planta superior.

Horario: 10:00-23:00

AROTZA

Gobelondo, 1 - Getxo / T. 653 715 033

Bar de pintxos

Pimiento relleno de txangurro (especialidad) - Pintxos creativos y tradicionales - Brochetas de gambas y bacon - Bokatas variados

En el centro de Las Arenas, en la zona de Romo, Arotza cuenta con una gran variedad de pintxos tanto creativos como tradicionales. De jueves a sábado, además, ofrecen bocadillos y cenas.

Horario: 09:00-23:00



ARRANTZALE

Puerto, 3 (Algorta) - Getxo / T. 944 601 244 / www.arrantzale.com

Bar de pintxos

Pastel de kabratxo - Pimientos rellenos de bacalao - Foie a la plancha - Fundido de queso de cabra Rabas

En el corazón del Puerto Viejo de Getxo, Arrantzale mantiene la tradición vasca ofreciendo una cocina marinera y una gran variedad de pintxos. Amplia terraza y balcones con vistas al mar.

Horario: 12:00-00:00

BASERRI

Telletxe, 3 - Getxo / T. 944 602 891

Bar de pintxos

Tortilla de patatas - Rabas - Hamburguesita - Pintxos fríos y calientes

Bar de ambiente familiar situado en pleno centro de Algorta, en la plaza del Metro. Es conocido por sus rabas, sus combinados, sus cañas bien tiradas y por su variedad de pintxos. Cuenta con terraza.

Horario: 09:00-23:00

BASTER

Orobio, 2 (Lonja) - Getxo / T. 946 038 739

Bar de pintxos

Tortilla de patatas - Pizzas variadas - Hamburguesita - Mini Baster - Hojalde de txistorra

Bar con gran variedad de pintxos conocido por su oferta de tortillas (patata, cebolla, morcilla, chorizo...) y por sus pizzas. Dispone de una buena variedad de cervezas artesanas.

Horario: 09:00-00:00

BURDINOLA

Avda. Basagoiti, 75 - Getxo / T. 946 852 137

Bar de pintxos y raciones

Lasaña de foie - Burritos - Brocheta de pollo con bacon - Antxoa de tierra - Arroz negro con alioli

Abierto en 2013, con una estética que rememora el pasado siderúrgico de Bizkaia, este elegante bar se ha alzado como una de las más completas propuestas de pintxos, raciones y combinados de la villa.

Horario: 08:00-00:00

GALEA

Mayor, 22 - Getxo / T. 94 463 76 78

Bar de pintxos y raciones

Brocheta de pulpo - Tortilla de patata - Sándwich picante - Ensalada de bogavante con langostino y salsa rosa - Mejillón relleno

Cerca del Transbordador Bizkaia (el popular Puente Colgante), en Las Arenas, se encuentra este bar que abrió sus puertas en 1981. Cerca está Galea Berra, donde ofrecen una selección de raciones.

Horario: 07:00-23:00 / Cierra: domingo

GURE ETXEA TABERNA

Caja de Ahorros, 14 - Getxo / T. 94 463 68 80 / www.gureetxeataberna.eus

Bar de pintxos y raciones

Hongos con bacalao - Tortilla de patata - Bacalao al pilpil - Bonito con anchoa - Jamón ibérico con hongos y foie

Seguramente, la barra más vistosa de Romo es la de esta taberna que no se limita a dar de comer a la carta. Son famosas sus hamburguesas y también muy solicitados los bocadillos y raciones.

Horario: 10:00-23:00, salvo viernes (10:00-01:30) y sábado (12:00-01:30) / Cierra: domingo y lunes

ODEI

Paulino Mendibil, 12 - Getxo / T. 94 464 96 49

Cazuelitas y productos delicatessen

Bacalao al pil-pil - Solomillo de ternera con guarnición - Entrecot de ternera con guarnición - Lomo a la plancha con pimientos del piquillo - Ensalada templada con queso de cabra

Odei comprende tienda de delicatessen (son distribuidores), cafetería con cazuelitas variadas y una zona lounge privada para comer o cenar los fines de semana o cualquier día bajo reserva.

Carta: 12-18 €

Horario: 08:00-23:00

OKU LOUNGE

Andrés Larrazabal, 5 - Getxo / T. 605 701 242

Bar de pintxos

Bakalao - Arroz caldoso - Carrillera - Huevo escalfado - Rabas

Dirigido por Cesar Hervás, campeón de Bizkaia de pintxos de bacalao. Por las noches, el ambiente se anima mediante la actuación de DJ's y las copas, bien preparadas, sustituyen a los pintxos.

Horario: 08:00-03:00

PIANAMUL

Plaza de las Escuelas ,3 (Las Arenas) - Getxo / T. 94 602 02 53

Bar de pintxos

Ensaladilla rusa - Tortilla de patatas - Croquetas - Verduras en tempura - Moules (mejillones) - Rabas...

Situado en Las Arenas, y equipado con una terraza cubierta con calefactor, está especializado en "moules" (mejillones franceses) además de ofrecer una gran variedad de pintxos y raciones.

Horario: 10:00-23:00

PORTU ZAHARRA

Portu Zaharra, 35 - Getxo / T. 94 460 20 33

Bar de pintxos

Ensalada de tomate - Pintxo Portuondo - Brocheta de bacalao confitado - Tortillas de patatas variadas

Bar situado en el Puerto Viejo de Getxo, un poblado de pescadores con una arquitectura pintoresca, donde pueden saborearse pintxos y raciones disfrutando de las vistas a la bahía y a sus atardeceres.

Horario: 10:00-23:00 (Viernes a domingo, hasta las 00:00)

SILVER 'S TAVERN

Puerto Deportivo, 9-10 - Getxo / T. 661 522 548

Bar de pintxos

Pulpo a la gallega - Paleta de ibérico asada - Tortillas variadas - Montadito de Jamón ibérico - Montadito de bonito

Es el único bar de Getxo que simula un barco pirata anclado en el Puerto del Abra. Además de su vistosa barra de pintxos, está especializado en combinados, chupitos de colores, cervezas, etc...

Horario: 09:00-01:00



SUSTRAI

Avda. Basagoiti, 71 (Algorta) - Getxo / T. 94 602 62 25

Bar de pintxos

Tortillas de todo tipo hechas al momento en horario de apertura de cocina - Carrilleras de la Amatzu- Patata paja con foie - Bocadillos variados

En pleno centro de Algorta y decorada con un peculiar "muro de las peticiones". Ofrece durante todo el día gran cantidad de pintxos fríos y calientes y hasta 25 tipos de bocadillos y una atractiva terraza.

Horario: 07:30-23:00



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

EXQUISSITUM GOURMET

Las Mercedes, 9 (Las Arenas) - Getxo / T. 94 652 49 02 / www.exquissitum.com

Tienda y web gourmet

Antxoas del Cantábrico - Queso de Idiazabal - Jamón ibérico de bellota - Lomo ibérico de bellota Salmón ahumado...

Empresa de reciente creación dedicada a la venta de productos gourmet de diversa procedencia como ibéricos, quesos, aceites, foie-gras, vinos, conservas, chocolates, etc...

Horario lunes-sábado: 10:30-14:30/17:00-20:30 / Horario domingo: 11:10-14:30 / Cierra: Domingo tarde

LA GRANJA SELECCIÓN

Amistad, 15 (Las Arenas) - Getxo / T. 94 463 78 60 / www.lagranjaseleccion.es

Precocinados y tienda gourmet

Platos precocinados - charcutería - vinos conservas...

Empresa familiar especializada en productos como croquetas caseras, crêpes, paella, bacalao al pil-pil... y otros productos gourmet como carnes, charcutería, vinos, conservas, aceites, chocolates...

Horario lunes-viernes: 09:15-14:00/17:15-20:30. Horario sábados, domingos y festivos: 09:15-14:30
Cierra: Domingo tarde, martes tarde y sábado tarde

PROST CHARCUTERÍA ALEMANA

Algortako etorbidea, 69 - Getxo / T. 94 460 22 97

Charcutería alemana y tienda gourmet

Charcutería selecta alemana - quesos - cervezas - vinos...

Prost es la sucursal en Getxo de La Moderna, centenaria charcutería alemana de la familia Thate sita en el ensanche de Bilbao. Además se venden quesos, vinos, cervezas, productos para regalo, etc...

Horario lunes-viernes: 10:00-14:00 / Horario sábados: 10:30-14:00 / Cierra: Domingo

ZURIKALDAI NEGURI

Avda. Neguri, 9 (Las Arenas) - Getxo / T. 94 491 14 87

Pastelería y tienda gourmet

Bollo de mantequilla - Carolina - Tartas - Turrone - Socomusco...

Pastelería artesana que cuenta con sección de panadería, charcutería, vinoteca, productos delicatessen, sección de helados italianos y batidos... así como un salón con terraza.

Horario lunes-sábado: 09:15-14:00 / 17:00-20:00 / Horario domingos: 09:15-14:00 / 17:00-19:30

6G GOIURI - ONDONA (URKABUSTAIZ)
 **QUÉ VISITAR**
 **QUESERÍAS**
BASTERRA 

Ctra. Vitoria, 1 - Goiuri-Ondona / T. 945 437 279

Elaboración de quesos

Queso y gazta zaharra

Quesería en la que se enseña el proceso de elaboración del queso Idiazabal, terminando con una cata. Se ofrece la posibilidad de visitar el rebaño y asistir a una demostración de las habilidades del perro.

Horario: Cita previa. Concertar por teléfono.

8G GOPEGI-ZIGOITIA

DÓNDE COMER
RESTAURANTES
ARTZEGI 

Amaiur, 1 - Gopegi, Zigoitia / T. 945 464 026

Bar-Restaurante (Panadería-Pastelería)

Alubias - Asados al horno - Carnes y pescados asados en horno de leña - Repostería casera

Ubicado en las faldas del monte Gorbeia, en pleno Parque Natural donde poder disfrutar de un marco natural incomparable.

Menú del día: 12€ / Menú fin de semana: 18€-25€ / Carta: 30€-35€

Horario: Martes a domingo, 09:00 - 21:00 / Sábados noche: 09:00 - 24:00 / Cerrado: Lunes

5D GORDEXOLA
 **QUÉ VISITAR**
 **PRODUCTORES**
LAUGAR BREWERY 

Polígono Industrial Isasi, nave 9 - Gordexola / T. 628 069 653 / www.laugarbrewery.com

Elaboración de cerveza artesana

EPA! (American Pale Ale) - Kiskale (Brown Ale) - Basurde (Amber Ale) - Aupa Tovarisch (Russian Imperial Stout) - Hop Shock (Session IPA) - Y más...

Esta microcervecería abre sus puertas para mostrar su producto, su proceso de elaboración, su historia y su filosofía. La visita culmina con la degustación de sus cervezas y de unos aperitivos.

Horario: 09:00-19:00, con cita previa / Cierra: Fines de semana, salvo eventos o visita previamente concertada

6A GORLIZ

DÓNDE COMER
RESTAURANTES
BEGOÑA 

Landaberri estrata, 1 - Gorliz / T. 94 677 09 73 / www.restaurantebegona.com

Cocina tradicional (cocina de la amama)

**Merluza con txipis - Callos - Flan de cuajada - Ensalada de tomate - Bonito (en temporada)**

Negocio familiar de cuidada cocina tradicional con más de 50 años de antigüedad. El restaurante cuenta con dos terrazas, parking propio y unas vistas espectaculares sobre Gorliz y Plentzia.

Menú del día: 11,50 € / Carta: 25-40 €

Horario barra: 11:00-hasta cierre. Horario restaurante: 13:30-16:00 / 20:00-23:30 / Cierra: de noviembre a marzo

ASADORES**HONDARTZAPE**

Gorlizko Badia, 5 - Gorliz / T. 94 677 00 40 / www.hondartzape.com

Cocina tradicional y parrilla

Ensalada de bonito con pimiento verde, tomate y cebolla - Txipis plancha o a lo Pelayo - Pescado a la parrilla (besugo, rape, rey, mero, lubina, kabratxo, salmonete, muxarra) - Postres caseros

Los hermanos Jon e Iker Mentxaka dirigen la sala y la cocina de este asador en el que la calidad y la frescura del producto son la principal preocupación de sus responsables.

Carta: 45-60 € / Menús concertados

Horario barra: 12:00 hasta cierre comedor / Horario comedor: 13:30-16:00/21:00-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el año

BARES DE PINTXOS**TXISPAS**

Iberrebarri plaza, 2 - Gorliz / T. 94 677 43 90

Bar de pintxos

Tortilla de patata (especialidad) - Gafas (huevo, mayonesa y langostino) - Vegetal - Kokotxas - Bermeano

Sencillo bar tradicional que, sin embargo, es recomendado por algunos de los mejores chefs de Bizkaia por la calidad de su tortilla de patatas. Los fines de semana ofrecen marisco de la zona de Gernika.

Horario: 11:00-00:00 / Cierra: Miércoles

5D

GUEÑES**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ERREKA GUEÑES**

Barrio Lasier, s/n. Ctra. Bilbao - Gueñes / T. 94 669 03 45 / www.restauranteserreka.com

Cocina variada

Capón asado relleno al estilo Enkarterri - Carrillera de ternera al vino tinto - Merluza rellena con cebolla morada de Zalla y langostinos - Conejo deshuesado confitado con setas

Con dos amplios comedores para 120 y 220 personas respectivamente, este restaurante perteneciente al hotel del mismo nombre resulta ideal para la celebración de todo tipo de eventos.

Menú del día: 10 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 15-25 € / Menú degustación: 25 € / Menú infantil: 12 €
Horario: 13:00-16:00 / 20:00-21:00 (Sábados hasta las 23:00)

QUE VISITAR**QUESERÍAS****ISUSI ANIAIK**

Caserío Bunieta - Gueñes-Sodupe / T. 626 351 164 - 699 637 256

Elaboración de quesos de cabra y oveja

Queso de oveja carranzana de cara blanca - Queso hecho a mano - Queso de cabra azpigorri

Isusi Anaiak abre sus puertas al público entre el 15 de enero y el 15 de julio, ofreciendo dos experiencias altamente interactivas: "Pastor por un día" y "Elaboración de quesos con degustación".

Horario: Cita previa

PRODUCTORES

CERVEZAS TITO BLAS

Polígono Industrial Sagastikoetxe (Artzeta kalea, Parcela 2, Pabellón 22) - Gorliz / T. 699 277 853

Elaboración de cerveza artesana

Old Black Hop (irish porter) - Liada Parda (pilsner ale) - Betikoa (martzen ale) - Hey, Ho, Let's Hop (IPA) - Sarracena (dunkel)

La microbrewery de Tito Esteban elabora cerveza de temporada, 100% natural y sin productos químicos. Durante la visita se explica el proceso de elaboración y ofrecen una pequeña rentable.

Horario: visitas con cita previa

16C **HERNANI**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ERRIOGUARDA ENEA

Kale Nagusia, 25, atzekaldea - (Iturriaga 12) - Hernani / T. 943 330 291 / www.erioguardaenea.eus

Cocina tradicional

Verdura de temporada - Alubias- Crêpes de txipirones - Caza en temporada - Merluza en salsa

Antton Elorza dirige desde hace más de 20 años este restaurante situado en el casco medieval de Hernani, que destaca por lo acogedor de sus instalaciones y su cuidada cocina tradicional.

Menú del día: 15,50€ / Carta: 30-35€ / Menú fin de semana: 22 €

Horario: De 13:00-15:30 / 20:30-22:00 / Cierra: Domingos

FAGOLLAGA

Ereñozu auzoa, 68 - Hernani / T. 943 330 461 / www.fagollaga.com

Cocina vasca de autor

Txangurro a la donostiarra con crema de coliflor y pera a la vainilla - Ensalada de bogavante con hierbas de temporada y su caldo reposado - Bacalao con habas, algas y emulsión de aceite de oliva - Presa ibérica asada con su jugo trufado

En su recogido restaurante situado en un precioso entorno natural, Ixak Salaberria practica una cocina vasca de altura en la que conviven platos tradicionales y creaciones modernas de última tendencia.

Carta: 60 € / Menú Empresa: 27,50 € / Menú degustación: 71,50 €

Horario: 13:15-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes

ITURRALDE

Iturralde baserria. Ereñozu auzoa, 50 - Hernani / T. 943 330 461 / www.restauranteiturralde.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ensalada templada de hongos con vinagreta de piquillo - Crujiente de morcilla de berza y salsa de alubias de Tolosa - Pescados y carnes a la parrilla de carbón vegetal

Este coqueto restaurante, situado a 7 km de Hernani, rodeado de bosques y montañas y a un paso de las Peñas de Aia, es el lugar ideal para una cena en pareja o para una celebración en familia.

Carta: 40 € / Menú del mes: 28,75 €

Horario: 13:30-15:00/20:30-22:30 / Cierra: Lunes y martes / Miércoles, jueves y domingos, sólo comidas



SANSONATEGI

Martindegi auzoa, 13 - Hernani / T. 943 331 572 / www.sansonategi.com

Cocina tradicional y parrilla

Arroz cremoso con hongos y yema de huevo - Ensalada de bacalao con su brandada y pimientos asados caseros - Merluza de anzuelo en salsa verde con almejas - Carnes y pescados a la parrilla

Restaurante familiar situado a 10 minutos de Donostia por autovía, situado en plena naturaleza, ideal por su capacidad para bodas y celebraciones, y con jardines, columpios y otros alicientes para niños.

Carta: 35 - 40 € / Menú degustación: 42 € / Menú Sansotegi: 24 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes a miércoles, y noches de domingo y jueves

SARETXO

Marraka Enea baserria - Sta Barbara auz - Hernani / T. 943 556 481 - 943 554 675 / www.saretxojatetxea.com

Cocina tradicional vasca

Sopa de pescado - Bacalao al pil-pil - Cogote a la parrilla - Chuleta a la parrilla - Postres caseros

Restaurante tradicional situado en plena naturaleza con vistas sobre el valle de Hernani y los montes circundantes. Cuenta, además, con una gran terraza, parking y un txiki golf.

Menú del día: 13,50 € / Carta: 25€ / Menú fin de semana: 24 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-15:15/20:00-23:00 (Invierno: noches cerrado) / Cierra: Martes

TRIPONTZI

Kardaberaz, 11 - Hernani / T. 943 555 724

Cocina tradicional y pescados frescos

Pasta fresca con hongos y foie - Mejillones en salsa o con tomate - Revuelto de hongos - Merluza fresca en todas sus formas - Pescados frescos de temporada

En pleno casco histórico de Hernani, Tripontzi destaca por su gran variedad de pintxos y raciones, sus pescados frescos y su espectacular pintxo-pote de los jueves. Se dan cenas todos los días.

Menú del día: 10 € / Carta: 30-35 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30

SIDRERÍAS

AKARREGI

Akarregi bailara, 5 - Hernani / T. 943 330 713

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito - Chuletón a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

Akarregi elaboraba ya sidra en 1700. Sus actuales propietarios son fieles a la tradición elaborando sidra de manera artesanal. Cuenta con parking, servicio de autobuses y acceso para minusválidos.

Menú sidrería: 30 €

Horario: 13:00-17:00 / 20:00-00:00 / Cierra: Lunes y martes.

ALTZUETA

Osinaga, 7 - Hernani / T. 943 551 502 / www.altzuetasagardotegia.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito - Bacalao al pil-pil - Chuletón a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

Situada en la zona sidrera por excelencia de Hernani, y dirigida por la 4ª generación de una familia que ya elaboraba sidra en el siglo XIX, Altzueta es un buen ejemplo de sidrería tradicional

Menú sidrería: 25-30 €

Horario: 20:00-00:30 / Sábados, 13:30-17:30 / 20:00-00:30 / Cierra: Lunes y domingo

IPARRAGIRRE

Osinaga, 10 - Hernani / T. 943 550 328 / www.iparragirre.com

Sidrería tradicional y restaurante

Tortilla de bacalao - Pastel de hongos - Chuletón Eusko Label a la parrilla - Pescado de temporada - Hamburguesa "Euskal Okela" a la parrilla.

Arantza y Ana Eguzkitza apuestan por la cultura de la sidra y la gastronomía, abriendo su sidrería todo el año y ofreciendo visitas guiadas y catas, además de una cocina basada en el producto local

Menú sidrería: 31 € / Carta: 30-35 €

Horario: 13:30-15:00/20:00-21:30 / Cierra: Lunes a jueves (en temporada, abre todos los días)

ITXASBURU

Osinaga, 54 - Hernani / T. 943 556 879 / www.itxasburusagardotegia.com

Sidrería de temporada

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos - Chuletón a la parrilla - Queso, membrillo y nueces Sidra al txotx

Sidrería de temporada que abre de enero al último domingo de abril. Abierta en 1984, en Itxasburu cuentan con un amplio aparcamiento y acceso para minusválidos. Elaboran sidra normal y Eusko Label.

Menú sidrería: 30 €

Horario: 12:30-15:30 y 20:00-23:00 / Cierra: Domingo noche, lunes y martes

OTSUA-ENEA

Otsua-Enea baserria - Osinaga, 36 - Hernani / T. 943 556 894 / www.otsua-enea.com

Menú sidrería

Pescados por encargo - cazuelas de bacalao en salsa por encargo - Chuletón a la parrilla - Bacalao frito con pimientos - Queso, membrillo y nueces

Sidrería tradicional en pleno corazón de la ruta de las sidrerías, en Hernani. Otsua-Enea solo abre en temporada, de enero a mayo, ofreciendo, además del menú de sidrería diversos pescados por encargo.

Menú sidrería: 30 €

Horario fin de semana: 14:00-18:00/20:30-00:30 / Cierra: Domingo noche y lunes

ZELAIA

Martindegi bailara, 29 - Hernani / T. 943 555 851 / www.zelaia.es

Menú de sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao con pimientos y cebolla - Chuleta a la parrilla - Queso, membrillo y nueces - Tejas y cigarrillos de Tolosa

Zelaia representa la más pura tradición en elaboración de sidra. Sólo abre en temporada, de enero a abril, y mantiene la costumbre de dar de comer sin sillas.

Menú sidrería: 30-35 €

Horario entre semana: 20:00-00:00 / Horario fin de semana: 13:30-17:00 / 20:00-00:00 / Cierra: Domingo

BARES DE PINTXOS

ARALAR

Felipe Sagarna, 8 - Hernani / T. 943 315 006 - 943 556 706 / www.aralartaberna.jimdo.com

Pintxos, raciones, platos combinados, hamburguesas...

Ración de txipirones frescos - Ración de champiñones - Brocheta de gambas - Croquetas caseras - Bacalao frito

Céntrico bar de pintxos dotado de una amplia terraza, que los sábados por la noche se convierte en un local de gran ambiente con la música más actual, abierto hasta las 4 de la madrugada.



KIXKAL

Kale Nagusia, 15 - Hernani / T. 943 336 699

Bar de pintxos y pub irlandés

Brocheta de gambas - Gabardinas caseras - Croqueta de jamón ibérico - Croqueta de queso Idiazabal Tortillas variadas

El pub oficial de Guinness en Hernani ofrece pintxos y raciones de día y copas y cervezas de noche en un ambiente más animado. Local dinámico que participa en múltiples concursos

Horario: 08:00-00:00

17B

HONDARRIBIA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ALAMEDA

Minasoroeta, 1 - Hondarribia / T. 943 642 789 / www.restaurantealameda.net

Cocina vasca de mercado actualizada

Huevo termal, patata trufada y sopa de ajos frescos - Menestra de verduras de hondarribia con velo de tocino aromatizado - Pescado del día con caldo meloso de algas y citronell

Inaugurado en 1942, reconocido con una estrella Michelin y dirigido por Gorka Txapartegi, miembro de la 3ª generación familiar, Alameda combina de manera excepcional tradición y vanguardia.

Carta: 50-70€ / Menú Gartzinia: 35€ / Menú Hondarribia: 50 € / Menú Dastamena 80€

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Domingos noche, lunes todo el día, martes noche

ANTXIÑA

Harma Plaza, 2 - Hondarribia / T. 943 641 880 / www.antxina.com

Cocina tradicional y pintxos

Revuelto de txipirón y verduritas - Brocheta de rape y langostinos - Rodaballo salvaje con refrito - Chuletillas de cordero con guarnición - Postres caseros

Bar-restaurant situado en plena Plaza de Armas del Casco Viejo de Hondarribia, especializado en pintxos y cocina tradicional vasca. Destaca su terraza con vistas a la bahía de Txingudi.

Carta: 25-35€ / Menú Especial: 21,60 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Jueves

ARDORA

Foru Kalea - Hondarribia / T. 943 642 461 / www.ardorarestaurante.com

Cocina tradicional

Verduras del tiempo - Crepes de txangurro con crema de marisco - Txipirones begihaundi - Pescados a la parrilla - Manitas de cerdo rellenas de foie

Restaurante situado junto al Polideportivo de Hondarribia, dotado de cafetería y una terraza con vistas a la Playa de Hendaia. Ofrece una cocina tradicional que cuida especialmente el producto local.

Menú del día: 13 € / Carta: 40 - 50 € / Menú fin de semana: 23 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / No Cierra

ARROKA BERRI

Higer Bidea, 6 - Hondarribia / T. 943 642 712 / www.arrokaberi.com

Cocina tradicional

Ensalada de bogavante - Rodaballo a la parrilla - Cochinito asado - Pimientos rellenos de rabo - Torrijas caramelizadas

En un entorno tranquilo y rodeado de un bonito jardín, Arroka Berri es un restaurante conocido por su tratamiento del marisco y los productos del pato. Cuenta con parrilla para asar carnes y pescados.

Carta: 50 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

BEKO ERROTA

Jaizubia auzoa, 3 - Hondarribia / T. 943 643 194 / www.bekoerota.com

Cocina tradicional, de temporada y parrilla

Pimientos del piquillo rellenos de cigalas - Ensalada templada de bogavante - Parrillada de mariscos - Pescados frescos a la parrilla - Chuletón de buey a la parrilla

Restaurante familiar en un precioso caserón rodeado de amplios jardines y terrenos en los que además de funcionar como restaurante organizan eventos y elaboran sus propios txakolis, sidras y aceites.

Menú del día: 20€ / Carta: 50 - 60€ / Menú fin de semana: 26€ / Menú de sidrería: 32€ / Menú degustación: 50€

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

ENBATA

Zuloaga, 5 - Hondarribia / T. 943 641 054 / www.hoteljauregui.com

Cocina tradicional vasca

Sopa de pescado y marisco - Bacalao al pil-pil - Almejas a la marinera - Merluza con almejas en salsa verde - Rape a la parrilla

Restaurante de ambiente marinero situado en el corazón gastronómico de Hondarribia, en pleno barrio de la Marina. También cuenta con barra y una amplia variedad de pintxos y cazuelitas típicas.

Menú del día: 17 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú degustación de pintxos: 22€ / Infantil: 8 €

Horario barra: 08:30 - 00:00 / Horario Rte.: 12:30-16:00 / 19:30-23:00

HIRUZTA

Bº Jaizubia, 266 - Hondarribia / T. 943 104 060 / www.hiruzta.com

Cocina tradicional con toques de autor

Croquetas de jamón ibérico - Ensalada de bogavante con vinagreta tibia de naranja y gengibre - Pulpo del Cantábrico a la parrilla, patata y pimentón - Rodaballo a la parrilla - Chuleta de viejo a la parrilla

El joven chef Jon Etxeberria y su esposa, Leire Vázquez, llevan la cocina y la sala de este restaurante, enclavado en la bodega de Txakoli Hiruzta y rodeado de 10 hectáreas de viñedos.

Carta: 45-55 €

Horario: 11:00-18:00 (Verano 19:30-23:30 los viernes y sábados) / Cierra: Lunes y martes (salvo festivos)

HONDAR

Zuloaga, 20 - Hondarribia / T. 943 642 793 / www.restaurantehondar.com

Cocina tradicional

Paella de marisco - Ensalada de foie con gambas - Sapito a la donostiarra - Parrillada de marisco - Entrecot a la pimienta negra

El popular Hondar se halla situado en pleno centro turístico de la ciudad, entre el paseo marítimo y el barrio de pescadores. Cuenta con terraza cubierta y descubierta, así como comedor y bar.

Menú del día: 14 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 20 € / Menús especiales: 27, 33 y 36 € / Menú infantil: 8 €

Horario barra: 08:30-23:00 / Cierra: Miércoles

LA HERMANDAD DE PESCADORES

Zuloaga kalea, 12 - Hondarribia / T. 943 642 738

Cocina marinera

Sopa de pescado - Txangurro a la donostiarra - Pulpo a la parrilla sobre cama de puré de patata - Cogote de merluza - Txipirón de Hondarribia a la plancha o frito



Encantador restaurante marinero en pleno centro de Hondarribia, conocido por su sopa de pescado aquí... y en Japón.

Carta: 40 - 50 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día. (Agosto solo lunes. Invierno, también miércoles noche).

SEBASTIÁN

Mayor, 11 - Hondarribia / T. 943 640 167 / www.sebastianhondarribia.com

Cocina tradicional actualizada

Antxoas artesanas de la Cofradía de Hondarribia - Ensalada de mar con bacalao y mejillones del Mont St. Michel - Merluza de anzuelo asada con picadito de hongos y su aceite

Coqueto restaurante dirigido por Miguel Soto, reputado chef y hostelero hondarribitarra. Su cocina ofrece productos tradicionales desde un enfoque cuidado y vanguardista, con de una gran bodega.

Menú del día: 24,50 € / Carta: 35 € / Menú degustación: 38,50€ / Menú infantil: 20 € (por encargo)

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y martes al mediodía

SUGARRI

Nafarroa Behera, 1 - Hondarribia / T. 943 643 123 / www.sugarrirestaurante.com

Cocina de temporada actualizada

Torrija caramelizada con helado casero - Ravioli de hongo estofado con salsa de trufa negra - Taco de bacalao con pimiento asado y patata rota - Cochinillo asado a baja temperatura y su jugo

Restaurante situado en el Hotel Río Bidasoa en el que se practica una cocina rica y divertida, que mantiene la tradición gastronómica vasca sin renunciar a las últimas tendencias culinarias

Menú del día: 25 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 35 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes

TXANTXANGORRI

San Pedro kalea, 27 - Hondarribia / T. 943 642 102 / www.txantxangorri.net

Cocina Tradicional. Pinchos y Raciones

Calamares - Mejillones a la marinera - Txipirones a la plancha - Marmitako - Antxoas fritas

Antigua casa de pescadores ubicada en el emblemático barrio de la Marina, convertida en restaurante con terraza. Un coqueto txantxangorri (petirrojo) identifica su fachada.

Carta: 25-30 € / Se preparan menús a partir de 30 € / Menú infantil adaptado

Horario: 11:30-16:00 / 18:30 a cierre

ASADORES

LAIA

Barrio Arkolla, 33 - Hondarribia / T. 943 646 309 / www.laiaerretegia.com

Cocina tradicional con toques de autor y carnes y pescados a la parrilla

Antxoas artesanas - Carpaccio de txuleta con helado de queso - Vieiras asadas a la parrilla - Besugo a la parrilla - Txuleta de viejo de maduración extrema

Vistoso restaurante situado en la falda del monte Jaizkibel, recientemente reformado para albergar una espectacular bodega climatizada y especializado en carnes de viejo de maduración extrema.

Menú del día: 22 € / Carta: 50-60 € / Menú de sidrería: 35 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Noches de domingo a jueves

BARES DE PINTXOS

ALAMEDA

Minasoroeta, 1 - Hondarribia / T. 943 642 789 / www.restaurantealameda.net

Raciones tradicionales y vinos

Croquetas - Tigres - Calamares en tempura - Costillas glaseadas - Ceviches - Postres

Este agradable espacio representa la cara informal del restaurante Alameda. Platos tradicionales con el toque de Gorka Txapartegi, acompañados de una buena selección de vinos.

Horario: 12.00-15.30 / 19.30-23.00

Cierra: Domingos noche, lunes todo el día, martes noche.

ANTXIÑA

Harma Plaza, 2 - Hondarribia / T. 943 641 880 / www.antxina.com

Bar de pintxos y cocina tradicional

Gildas - Brocheta de pulpo - Ensaladilla rusa - Tortillas variadas - Vasito de gazpacho

Bar-restaurant situado en plena Plaza de Armas del Casco Viejo de Hondarribia, especializado en pintxos y cocina tradicional vasca. Destaca su terraza con vistas a la bahía de Txingudi

Horario: 13.00-15.30 / 20.30-23.00 / Cierra: Jueves

ARDOKA

San Pedro, 32 - Hondarribia / T. 943 643 169

Pintxos y vinos

Tako de vaca - Carpaccio de atún a los tres aliños - Bacalao con piperrada - Brocheta de lecheritas Churrasco ibérico con mostaza

Situado en pleno barrio de la Marina, la zona más típica de Hondarribia, Ardoka es el lugar ideal para disfrutar de un pintxo elaborado maridándolo con su amplia selección de vinos.

DANONTZAT GASTROTEKA

Denda kalea, 6 - Hondarribia / T. 943 645 663

Pintxos y raciones

Albóndigas caseras - Pulpo con patata confitada a baja temperatura - Lengua ahumada de buey Alcachofas y cebollas confitadas - Quesos variados

Gorka Irisarri dirige este nuevo bar. Su ubicación en pleno casco histórico, su única mesa común en el centro y las originales propuestas de raciones y vinos hacen de éste un lugar especial.

Horario: 12.00-00.00 / Cierra: Lunes

ENBATA

C/ Zuloaga, 5 - Hondarribia / T. 943 641 054 / www.hoteljauregui.com

Bar de pintxos

Foie a la plancha con puré de manzana y ciruela - Crujiente de hongos con ibérico- Txangurro desmigado a la donostiarra - Goxua frito casero con reducción de Roquefort - Taco de txuleta a la parrila

Bar perteneciente al Hotel Jauregui, con entrada independiente por la calle San Pedro, en pleno barrio de la Marina. Cuenta con una amplia variedad de pintxos y cazuelitas, así como terraza exterior.

Horario: 08.00-00.00



GRAN SOL

San Pedro, 63-65 - Hondarribia / T. 943 642 701 - 943 647 075 / www.bargransol.com

Bar de pintxos

Huevo mollete al oro sobre migas - Tosta de Bacalao ahumado - Falso shushi de mejillón - Milhojas de foie y queso caramelizado - Bacalao con piperrada y Morrón - Taco de rabo deshuesado

Bixente Muñoz dirige junto a su hermano Mikel este bar, docenas de veces campeón de importantes campeonatos de pintxos y principal referencia de la cocina en miniatura de la comarca del Bidasoa.

Horario 12:30-15:30 y 19:30-23:00 / Cierra: Lunes (salvo festivo)

HIRUZTA

Bº Jaizubia, 266 - Hondarribia / T. 943 104 060 / www.hiruzta.com

Bar de pintxos y raciones

Chorizo cocido al txakoli - Tortilla de patata o bacalao hecha al momento - Croqueta de jamón ibérico - Pimiento del piquillo confitado relleno de morcilla

El restaurante Hiruzta, cuenta con una barra y terraza en la que pueden degustarse pintxos o raciones como Calamares de Hondarribia, Lomos de antxoa o bonito en aceite, Gambas de Huelva, Jamón de bellota...

Horario: 11:00-18:00 (Verano 19:30-23:30 los viernes y sábados) / Cierra: Lunes y martes (salvo festivos)

HONDAR

Zuloaga, 20 - Hondarribia / T. 943 642 793 / www.restaurantehondar.com

Bar de pintxos

Morcilla con jamón y piperrada - Calabacín relleno - Txipirón a la plancha sobre piquillo - Ensalada de puerro - Huevo duro con jamón y antxoa

El bar del restaurante Hondar abre sus puertas todos los días (salvo miércoles) para ofrecer una amplia variedad de pintxos y raciones que pueden ser consumidos en su barra o en sus mesas corridas.

Horario barra: 08:00-23:00

OBISPO GASTRO BAR

Plaza Obispo, 1 - Hondarribia / T. 943 645 400

Bar de pintxos y raciones

Gildas - Croquetas variadas - Huevos rotos con foie (ración) - Tempura de verduritas (ración) - Vieira gratinada con queso

Gastrobar situado en el complejo del hotel Obispo, en un edificio histórico en el Casco Medieval de Hondarribia. Además de su cocina actualizada, es famoso por su pintxo-pote de los jueves.

Horario: 10:30 a cierre. (De lunes a miércoles, 16:00 a cierre) / Cierra: Mañanas de lunes a miércoles

SARDARA

San Pedro, 10 - Hondarribia / T. 943 030 301

Bar de pintxos

Barbalada - Zortziko - Morrito - La Clocha - Carpaccio de bonito

Moderno bar de pintxos situado en pleno corazón de Hondarribia, en el barrio de la Marina. En 2016 se hizo con el 1º Premio en el Concurso de Gipuzkoa de Pintxos de Bacalao con su "Barbalada".

Horario: 10:00-16:00 / 18:00-00:30 / Cierra: Miércoles

TXANTXANGORRI

San Pedro kalea, 27 - Hondarribia / T. 943 642 102 / www.txantxangorri.net

Bar de pintxos

Foie a la plancha con crema de manzana - Brocheta de gambas con bacon - Tosta de antxoa con piperrada - Tomate deshidratado, queso de cabra y jamón

Además del restaurante, Txantxangorri cuenta con una cuidada variedad de pintxos, y raciones como Antxoa salteadas al ajillo, Txipirón fresco con ali-oli, Pulpo a la gallega, Pimientos rellenos...

Horario: 11:30 - 16:00 y 18:30 a cierre



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

CONSERVAS HONDARRIBIA

Arma Plaza, 8 (frente al Parador) - Hondarribia / T. 943 646 187 / www.conservashondarribia.com

Venta de productos gastronómicos vascos, en el local o por internet.

Antxoa en salazón - Txakoli - Legumbres del país - Quesos de Idiazabal premiados

Los productos que ofrece Conservas Hondarribia son adquiridos directamente a los productores sin pasar por intermediarios.

Horario: 10:30-14:00 y 16:00-19:00 (Verano, 10:00-20:00)

DONE PEDRO

Bernart Etxepare, 6 - Hondarribia / T. 943 64 24 31 / www.donepedro.com

Tienda gourmet

Productos del Cantábrico - Atún Rojo, Bonito del Norte, Anchoas... pescados por las embarcaciones de puerto base en la Cofradía de Hondarribia, una de las más antiguas del mundo.

Marca registrada que acoge todos los productos pescados por embarcaciones de la Cofradía de Mareantes de San Pedro de Hondarribia, y otras similares, desarrollando una pesquería sostenible con artes tradicionales. Establecimiento ubicado en la zona de la Marina.

Horario: Lunes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 20:00 horas. Domingos y festivos de 10:00 a 14:00 horas



QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

HIRUZTA

Bº Jaizubia, 266 - Hondarribia / T. 943 646 689 - 617 386 625 / www.hiruzta.com

Elaboración y venta de txakoli

Hiruzta txakolina - Hiruzta berezia - Hiruzta berria

Abierta en 2007, Hiruzta es la primera bodega de txakoli del Bidasoa. Cuenta con una tienda dónde pueden adquirirse todos sus tipos de txakoli, bar de pintxos, restaurante y una sala de reuniones de libre utilización.

Horario: Visitas de miércoles a domingo a las 13:00 con cita previa. / Cierra: Lunes y martes

15E **IBARRA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ELUSKA**

Euskal Herria, 12 - Ibarra / T. 943 671 374

Cocina tradicional y mariscos frescos

Ensalada de bogavante - Txangurro, Mariscos - Cabrito asado - Pescados de temporada - Repostería casera

Escondido restaurante de carácter familiar que destaca por su cocina tradicional, su parrilla y sus viveros de marisco, ofreciendo mariscadas a precios razonables.

Menú del día: 18 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú degustación: 32 € / Menú infantil: 8-10 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes

**DÓNDE COMPRAR** **TIENDAS GOURMET****BARRIOLA**

Euskal Herria Kalea, 13 - Ibarra / T. 943 670 869

Elaboración de charcutería propia

Txistorra casera tradicional - Txistorra con guindillas de Ibarra - Cabeza de jabalí con guindillas de Ibarra - Salchichas y hamburguesas caseras

Una carnicería diferente, sin un mostrador que separa al público y al chacinero. Este imaginativo charcutero conjuga los productos tradicionales y los combina con productos como las guindillas de Ibarra.

Horario: A concertar

QUÉ VISITAR **PRODUCTORES****TXUMITXA PIPARRAK** Euskal Herria kalea, 30 - Ibarra / T. 943 671 158 / www.txumitxa.com

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal ahumado - Queso Idiazabal natural - Queso Idiazabal etiqueta negra

En una visita de dos horas de duración son mostradas las plantaciones de guindillas y la planta envasadora. Se termina con una degustación de gildas y guindillas frescas con bebida en el bar de la familia.

Horario visitas: A concertar / Abierto todo el año

9B **IBARRANGELU****QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****MERRUTXU** Merrutxu Auzoa, 15 - Ibarangelu / T. 946 276 435 / www.casauralpaisvasco.net

Agroturismo, elaboración de txakoli y enoturismo

Txakolí Merrutxu, de alta gamao

Pequeña bodega familiar fundada en 1992 y ubicada en el Agroturismo del mismo nombre. Elaboran txakoli de alta gama y organizan cursos de cata y visitas a sus instalaciones con cata y degustación de pintxos.

Horario: De lunes a domingo, mañana y tarde, con cita previar

13G IDIAZABAL


QUÉ VISITAR

PRODUCTORES
ARANBURU Ondramuino Baserría - Idiazabal / T. 628 151 125 / www.quesosaranburu.com

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal ahumado - Queso Idiazabal natural - Queso Idiazabal etiqueta negra

Reconocidos con varios galardones nacionales e internacionales, los hermanos Aranburu elaboran quesos de Idiazabal siguiendo la tradición familiar heredada de sus padres y abuelos.

Horario: A concertar. Visitas individuales o en grupo

ARIMASAGASTI 

Arimasagasti Berri baserría - Idiazabal / T. 653 735 282

Elaboración de queso de vaca ecológico

Queso de vaca semicurado - Queso de vaca curado - Crema de queso de vaca - Hortalizas de temporada

Joseba Baez ha montado en el caserío de su padre y su abuelo una quesería para elaborar queso de vaca ecológico, una original excepción en el reino del queso de oveja.

Horario visitas: A concertar

GAZTIÑATXULO 

Gaztiñatxulo Baserría - Idiazabal / T. 618 721 473

Elaboración de queso Idiazabal

Queso Idiazabal

Pequeña quesería en la que podemos conocer de primera mano el trabajo del pastor y todos sus secretos. Cuenta con una pequeña tienda para comprar su queso y otros productos de la comarca.

Horario: De martes a viernes, 10:00-13:00 / Resto de la semana, con cita previa

14F IKAZTEGIETA


DÓNDE COMER

SIDRERÍAS
BEGIRISTAIN Iturrioz Baserría - Ikaztegieta / T. 943 652 837 / www.begiristainsagardotegia.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao al pil-pil - Chuleta - Queso Idiazabal, membrillo y nueces - Cordero (por encargo)

Sidrería tradicional que abre en temporada, alargándola hasta junio y ofreciendo sidra de elaboración propia y menú tradicional de sidrería. Interesante ubicación cerca de la estación del tren.

Carta: 30-35 €

Horario: M-D 20:00-00:00 / Sábados y domingos: 14:00-18:00/18:00-00:00 / Cierra: Lunes

12H **ILARDUIA (ASPARRENA)** **QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****LA LECE** 

Caserío La Lece - Ilarduia / T. 628 151 125

Elaboración de queso Idiazabal exclusivamente con leche de sus ovejas y cuajo de sus corderos

Queso de corteza natural - Queso ahumado - Queso Latxa Gazta o etiqueta negra - Queso Zumitz o etiqueta verde - Bote de Gaztazaharra (crema de queso)

En un entorno privilegiado, en pleno Parque Natural Aizkorri-Aratz, Jose Mari, Eli y sus hijos forman la Lece, una quesería artesana que cuenta con 400 ovejas latxas de las que obtienen el queso de Idiazabal.

Horario: Sábados tarde, o concertadas

17B **IRUN****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ATALAIA** 

Aritz Ondo, 69 - Irun / T. 943 635 518 / www.hotelatalaia.com

Cocina clásica y de temporada

Milhojas de verduras con vinagreta de pulpo - Crujiente de hongos con foie plancha - Txipirones al ajillo con setas rellenas - Carrilleras de ternera con patata rellena - Tarta de chocolate blanco y negro

lnaxio Muguruza, maestro de grandes cocineros vascos, dirige este hotel restaurante ofreciendo una cocina vasca tradicional con toques de autor. Sus jardines y salones son ideales para eventos.

Menú del día: 15 € / Carta: 40€ / Menú fin de semana: 36 € / Menú degustación: 36 €

Horario: 12:30-16:30 / Viernes y sábado : 20:30-23:00

CAFÉ IRUN 

Avda. Letxunborro, 91 - Irun / T. 943 637 377 / www.cafeirun.com

Cocina tradicional

Ensalada de salmón marinado - Carpaccio de solomillo - Solomillo al foie - Pastel cremoso de chocolate blanco

Con capacidad para 240 personas, Café Irun es un establecimiento ideal para todo tipo de eventos y presentaciones. Los sábados por la noche, además, ofrece actuaciones con música en vivo.

Carta: 30 € / Menú del día: 12,50 € / Menú fin de semana: 19,50 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:30

CASINO DE IRÚN 

Paseo de Colón, 25 - Irun / T. 943 634 623 / www.casinodeirun.com

Restaurante

Alcachofas en tempura - Verduritas dos texturas - Pulpo al estilo parrilla - Corazón de txuleta

Entre los mejores casinos en Gipuzkoa (año 1909), cocina tradicional con pinceladas modernas y con el mimo de la materia prima y el producto.

Menú del día: 14,50€ / Menú fin de semana: 22,50€

Horario: De martes a domingo, 10:00 - 16:30 y 19:00 - 24:00 (sólo jueves, viernes y sábado en horario de tarde/noche) / Lunes cerrado.

DANAKO

Pza. Anzaran, 14 - Irun / T. 943 118 914 / www.danakojatetxea.com

Cocina tradicional con toques de autor

Sopa de pescado - Crema de porrusalda ahumada con láminas de bacalao - Chipirones a la plancha con raviolis al huevo rellenos de hongos con salsa de Idiazabal y chutney de tomate

Coqueto bar-restaurante dirigido por David Rodríguez y Naiara Abando. Cocina de autor con aires de modernidad. Campeones de pintxos de Gipuzkoa en 2012 y finalistas en múltiples ocasiones.

Menú del día: 12,50 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 25 € / Menú degustación: 40 € / Menú infantil: 12,50 €
 Horario: 13:00-15:30 - 20:30-23:00 / Cierra: Miércoles

EL ENSANCHE

Plaza del Ensanche, 5 - Irun / T. 943 056 578

Restaurante

Tempura de verduras - Txipiro "begihaundi" a la plancha - Lomo de bacalao cocinado al vacío - Chuleta de añojo con patatas asadas y piquillos confitados

Finalistas en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria con su huevo trufado y 4º en el Campeonato de Gipuzkoa. Pintxos en barra.

Menú del día: 14,50€ / Carta: Entre 20€-25€ fin de semana
 Horario: De lunes a jueves, 09:30 - 22:00 / Viernes: 09:30 - 01:00 / Sábados: 11:00 - 01:00 / Domingo cerrado.

FELIX MANSO IBARLA

Barrio Meaka, 9 - Irun / T. 943 841 964

Cocina de autor

Hongos a la plancha con huevo termal y trufa rallada - Carpaccio de pulpo con ali oli de ajo negro - Lomo de lubina con ensaladita de algas y toques asiáticos - Solomillo de vaca salteado al Armagnac con escamas de foie - Tarta de manzana casera

Félix Manso, quien fuera varias veces campeón de pintxos en su etapa como cocinero del restaurante Gaztelumendi, dirige hoy su propio restaurante en un entorno natural a las afueras de Irun.

Menú del día: 14,90€ / Carta: 40€ / Menú degustación: A partir de 49 euros, bebida aparte
 Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Martes

GAZTELUMENDI ANTIXON

San Juan, 3 - Irun / T. 943 630 512 / www.gaztelumendi-antixon.com

Tradicional con nuevos toques

Terrina de foie a la sal - Bacalao al pil-pil de polen de abejas - Atún - Chuletón - Bombón de foie

Ángela Basabe conjuga tradición y modernidad, buscando sorprender al comensal y hacerle vivir una grata experiencia culinaria. Los menús degustación cambian continuamente.

Menú del día en el bar: 12 € / Carta: 40 € / Gran menú degustación: 100 € bebida incluida
 Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Noches de domingo a jueves

IBAIONDO

Joaquín Tadeo Murgia, 1 - Irun / T. 943 632 888

Cocina tradicional con toques de autor

Arroz cremoso de hongos con foie - Magret de pato al Oporto - Rodaballo a la parrilla - Paloma torcaz a la cazadora - Delicia de galleta caramelizada

Restaurante situado en Irun, en la zona de Santiago, entre el centro de la ciudad y la frontera. Ofrece una cocina tradicional actualizada con ligeros toques de autor. Uno de los clásicos de Irun.

Menú del día: 13,50 € / Carta: 30-35€ / Menú fin de semana: 20,20 € / Infantil: 17€ / Degustación: 26,50€
 Horario: 13:00-15:30 (Viernes-Sábado: 20:00-23:00)



IRUNGO ATSEGIÑA

San Marcial, 9 - Irun / T. 943 628 934 / www.restauranteirungoatsegina.es

Cocina tradicional

Marmitako - Ensalada templada de bacalao - Endivias a la bechamel - Pescados a la parrilla - Costilla de ternera a la brasa

En pleno centro de Irun, a un paso del Ayuntamiento, Irungo Atsegiña está especializado en cocina tradicional vasca. Cuenta asimismo con bar con pintxos y raciones y una amplia carta de vinos de la tierra.

Menú del día: 12 € / Carta: 28€ / Menú fin de semana: 21 €

VINOTECA MENDIBIL

Juan de la Cruz, 1 - Irun / T. 943 660 400 / www.vinotecamendibil.com

Vinoteca y venta de productos gastronómicos y de regalo

Vinos y generosos - Destilados, aperitivos y licores - Productos selectos: foie francés, ibéricos, aceites de oliva, vinagres, dulces...

Vinoteca con más de 100 años de historia y más de 3.000 referencias entre vinos, licores, productos gastronómicos, artículos de cristalería de Riedel y lotes gastronómicos para regalo.

Horario: 09:00-13:00 y 15:00-20:00 / Sábados: 09:00-13:30 / Domingos cerrado.

LA VINOTEKA

Avenida Iparralde, 12 - Irun / T. 943 627 332

Restaurante

Aroz cremoso de marisco - Ensalada La Vinoteka (setas, jamón y chips de berenjena) - Bacalao con salsa de soja y jengibre - Solomillo al foie

Ubicado en el centro de Irún, en la zona peatonal frente a los juzgados. Además de la zona de restaurante, dispone también de terraza y mesas al aire libre.

Menú del día: 15€ / Menú sábado: 20€ / Carta: 30€

Horario: Martes a domingo de 12:00 a 16:00 y de 19:00 a cierre / Lunes cerrado.

SINGULAR

Iparralde Hiribidea, 43 (FICOBA) - Irun / T. 943 639 639 / www.singular-food.com

Cocina de autor con base tradicional

Aroz cremoso de calamares - Pastelito de bellota con humus - Taco de bacalao a la brasa con pil-pil Rabo estofado de toro - Torrija caramelizada con helado de café

Iñigo Lavado, chef formado con Martín Berasategui, dirige su propio restaurante en el complejo FICOBA, ofreciendo una cocina de autor con base tradicional, cuidadas presentaciones y un esmerado servicio.

Menú del día: 21,90 € / Carta: 30 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y noches de domingo a jueves

URDANIBIA PARK

Jaizubia Hiribidea, 61 - Irun / T. 943 630 440 / www.hotelurdanibia.com

Hotel-restaurante de cocina tradicional

Hojaldre de puerros y gambas - Pastel de pescado dos salsas - Bacalao en salsa verde - Roti de ternera con salsa de vino - Hojaldre de manzana con helado de yogur

Situado a la entrada de Irun y provisto de parking, este hotel restaurante ofrece una cocina eminentemente tradicional y cuenta con amplios salones para eventos.

Menú del día: 12,25 € / Carta: 25 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

ZURA

Ricardo Alberdi Zumardia, 3 - Irun / T. 943 578 468 / www.restaurantezura.com

Cocina vasca, con producto fresco

Arroz caldoso - Raviolis de foie con aroma de trufa - Ensalada de alcachofa frita con jamón y foie Colitas de cigala rebozadas

Zura ofrece una cocina tradicional con productos de temporada. Dispone de una amplia terraza junto a un parque infantil, y bar con raciones y pintxos, especialidad en la que ha ganado varios premios.

Menú del día: 11 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 24 €
Horario: 12:30-16:00 / 20:00-23:00

ASADORES

TRINKETE BORDA

Bº Olaberria, 39 - Caserío Borda - Irun / T. 943 623 235 / www.trinketeborda.com

Asador, tradicional.

Pescados y carnes a la parrilla - Embutidos ibéricos - Carnes de Wagyu - Productos de temporada procedentes de la huerta propia

Restaurante tradicional ubicado en un caserón del siglo XVIII y rodeado de una amplia huerta de la que se nutre para preparar sus menús. Cuenta con parking y una agradable terraza cubierta.

Carta: 50-55 €
Horario: 13:00 - 15:30 / 20:00 - 22:30

SIDRERÍAS

OLA

Meaka auzoa, 102 - Irun / www.olasagardotegia.com

Cocina tradicional y menú de sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos - Chuleta a la parrilla - Costilla a la parrilla - Pollo de caserío asado

Espectacular sidrería construida en las instalaciones de una ferrería (ola) de más de 700 años situada en la entrada del Parque Natural de Peñas de Aia. Ofrece visitas a sus plantaciones, con más de 5.000 manzanos.

Menú del día: 10 € / Carta: 25 € / Menús de verano para grupos: 20-40 € / Menú infantil: 9 €
Horario bar: Enero a mayo: lunes-Viernes 6:30 a cierre / Junio a diciembre: martes-viernes 12:00 a cierre, Fines de semana y festivos del año: de 9:30 a cierre / Horario cocina comida: 14:00-16:00 / Cenas 20:00-23:00

BARES DE PINTXOS

THE CORNER

Fueros, 2 - Irun / T. 943 621 954

Pintxos y cocina tradicional

Foie a la plancha - Brocheta de rape - Bacalao The Corner - Magret al Oporto - Risotto de hongos

Bar de estética irlandesa conocido por su atractiva barra de pintxos y su cocina casera, sencilla pero servida con cuidadas presentaciones. Por la noche, bar de copas.

Horario: 11:00-02:00 / Cierra: Lunes



CAFÉ IRUN

Avda. Letxunborro, 91 - Irun / T. 943 637 377 / www.cafeirun.com

Pintxos, raciones y cocina tradicional

Pintxo de txipirón - Montadito de lomo - Tortilla de patata - Ravioli crujiente de alcachofa con jamón ibérico de Bellota - Langostino crujiente

Café Irún cuenta con una esmerada selección de pintxos y, haciendo honor a su nombre, alardea de café especialmente mimado, tanto en su calidad como en su servicio.

Horario: 07:30 - 01:00.

DANAKO

Pza. Anzaran, 1 - Irun / T. 943 118 914 / www.danakojatetxea.com

Pintxos tradicionales e innovadores

Chicken jan - Lady Cherry (Campeón Gipuzkoa 2012) - Arkumea - Isatsaren platera - Fondant de chocolate y fresca

Coqueto bar-restaurante dirigido por David Rodríguez y Naiara Abando, ofrece una cocina de autor con aires de modernidad. Campeones de pintxos de Gipuzkoa en 2012 y finalistas en múltiples ocasiones.

Horario: 09:30-16:30 - 20:30-23:00 (V-S) / Cierra: Miércoles

EL ENSANCHE

Plaza del Ensanche, 5 - Irun / T. 943 056 578

Bar de pintxos - Restaurante

Huevo trufado - Falso arroz a feira - Costilla barbacoa sobre crema de patata - Talo-Tako

Finalistas en el Campeonato de Pintxos de Euskal Herria con su huevo trufado y 4º en el Campeonato de Gipuzkoa. Pintxos en barra y también la posibilidad de disfrutar de su restaurante.

Horarios: De lunes a jueves, 09:30 - 22:00. Viernes: 09:30 - 01:00. Sábados: 11:00 - 01:00
Domingo cerrado.

GAZTELUMENDI ANTIXON

San Juan, 3 - Irun / T. 943 630 512 / www.gaztelumendi-antixon.com

Pintxos clásicos y modernos

Tortilla de patatas - Cangrejo con cáscara comestible - Bola de carne o de queso - Tuétano de vaca - Carpaccio de vieira y manitas

Premiado en múltiples concursos, Gaztelumendi conjuga vanguardia y tradición en sus pintxos y raciones. Ofrece asimismo un menú degustación de pintxos a 36 euros. Amplia oferta de vinos.

IRUNGO ATSEGIÑA

San Marcial, 9 - Irun / T. 943 628 934 / www.restauranteirungoatsegina.es

Bar de pintxos

Mejillones rellenos - Picantes - Jamón ibérico - Champiñón relleno de carne - Tomate rebozado relleno de jamón y queso

El bar del restaurante cuenta con una larga barra rebosante de raciones y pintxos variados que pueden ser degustados en el mostrador o en sus mesas corridas. También ofrece cazuelitas y bocadillos.

Horario: 09:00-23:00 (Sábados de 11:00 a 00:30)

LA CANASTA

Ensanche, 5 - Irun / T. 943 618 477

Bar de pintxos

Crujiente de espárragos - Foie fresco - Risotto de hongos - Cangrejo real - Taco de buey con patatas

Con una gran terraza y situado en pleno centro de Irun, en La Canasta encontramos una rica y variada oferta que, además de los pintxos, abarca raciones, bocadillos, platos del día, y buena variedad de vinos.

Horario: 10:00-23:00 (fin de semana hasta las 02:00) / Cierra: Lunes tarde

MANOLO

Mayor, 13 - Irun / T. 943 621 195 / www.barmanolo.net

Bar de pintxos y restaurante

Croqueta de gambas - Empanadilla estilo amatxo - Ravioli de hongos con crema de carne al foie Brick de morcilla y reineta sobre crema de calabaza - Foie crujiente

En pleno centro de Irun, el Manolo ofrece una gran variedad de raciones y ensaladas, platos combinados, un completo menú del día y una excelente oferta de pintxos de base tradicional y cuidada presentación.

Horario: 10:00-23:00

ORRUA

Mayor, 2 - Irun / T. 943 245 587

Bar de pintxos

Brocheta Orrua - Croquetas - Tosta de salmón - Fish and Chips - Nachos con queso, guacamole y pico de gallo

Bar de pintxos situado en pleno centro de Irun, a un paso del ayuntamiento. Cuenta con una amplia terraza, y los viernes y sábados por la noche se convierte en un bar de copas con Rock y la música de los 70.

Horario: 11:00-15:00 y 18:00-00:00 (fin de semana hasta las 03:00) / Cierra: Lunes y mañanas de martes a jueves

SARGIA

Leon Iruretagoyena, 1 - Irun / T. 943 620 962

Cocina tradicional con toque vanguardista

Txipirones a la plancha - Tomate natural relleno de jamón y queso - Nido de hongos con queso de cabra y compota de manzana - Foie a la plancha con compota de manzana - Crêpe de verdura

Bar de pintxos y copas sito al inicio de la Calle Mayor, en plena plaza del Ayuntamiento. Cuenta con una surtida barra de pintxos y servicio durante todo el día, todos los días del año. Con terraza en plena plaza.

Horario: 08:00-01:00 (Viernes hasta las 02:30 y sábados hasta las 03:30)

SINGULAR

Ipparralde Hiribidea, 43 - (FICOBA) - Irun / T. 943 639 639 / www.singular-food.com

Pintxos tradicionales con toques de autor

Bomba Thai - Salmorejo - Tempura de txipirón - Croqueta de jamón - Croquetón de txipirón

Además de restaurante, Singular Food cuenta con una amplia variedad de pintxos tradicionales con toques de autor, de la mano de Iñigo Lavado, creativo y prestigioso cocinero formado con Berasategui.

Horario: 10:00-17:00 y 20:00-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y noches de domingo a jueves



SIRIMIRI

Paseo de Colón, 27 - Irun / T. 943 627 914

Bar de pintxos

Gambón en tempura con salsa de tomate y mahonesa – Crujiente de queso con miel y piñones – Cremón de bacon y queso en tempura con salsa barbacoa

Frente a la Plaza de Ensanche en zona peatonal. Dispone de una terraza y barra con pintxos y raciones.

Horario: De lunes a jueves de 19:30 a 22:00 horas y viernes de 19:30 a 24:00 y sábados de 10:00 a 24:00 horas.
Domingo cerrado

ZURA

Ricardo Alberdi Zumardia, 3 - Irun / T. 943 578 468 / www.restaurantezura.com

Bar de pintxos

Piruleta Zura - Tosta de patata ibérica - Huevo completo - Bola de queso Idiazabal - Cestita de verduras en tempura

Los pintxos están especialmente bien cuidados en este bar-restaurante que ha ganado varios premios en los diferentes campeonatos de cocina en miniatura que se celebran en el Bidasoa y en la provincia.

Horario: 09:00-23:00

14F

ITSASO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ITSASOKO OSTATUA

Nucleo de Itsaso - Itsaso / T. 943 880 315

Cocina de mercado con toques de autor

Guisantitos con jamón "siglo XXI" - Chuleta de ciervo a la parrilla con salsa de humo y coliflor en suspensión - Pintxo "Itsasoko Argia" - Estados físicos de un mismo flan...

Manu Hernández, también responsable del Labekoa de Ezkio, dirige este precioso restaurante de Itsaso carente de carta fija en el que despliega su creatividad en sus menús y pintxos de barra.

Menú del día: 15 € / Menú fin de semana: 15 € (sábado) 25 € (domingo) / Menú degustación: 25 €
Horario: 13:00-16:00 / 20:30-22:30

MANDUBIKO BENTA

Mandubi Gaina - Itsaso / T. 943 882 673 / www.mandubikobenta.com

Cocina tradicional vasca

Pimientos rellenos de bacalao - Fritos caseros - Sopa de pescado - Revuelto de zizas o de hongos- Chuleta de ternera

Situado en el precioso entorno del alto de Mandubia, entre los valles de Goierri y el Urola, guarda la esencia de los viejos restaurantes-merenderos ofreciendo una cocina tradicional y succulenta.

Menú del día: 11,50 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 25-38 € / Menú infantil: 9 €
Horario: 10:00 - 23:00

12C **ITZIAR (DEBA)****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ERROTA BERRI** 

Itxaspe auzoa - Itziar (Deba) / T. 943 199 423 / www.nekatur.net/errotaberrri

Cocina tradicional

Hojaldre de puerros - Alcachofas rellenas - Chuleta a la parrilla - Tarta de manzana

Situado en las cercanías del Geoparque y abierto sólo los fines de semana, Errota Berri pertenece al hotel rural del mismo nombre que cuenta con tres habitaciones completamente equipadas.

Carta: 25€ / Menú fin de semana: 22€

Horario: 13:00-15:30 / Cierra: Lunes a jueves

HOSTAL ITZIAR 

Itziar auzoa - Itziar (Deba) / T. 943 199 061 / www.hostalitziar.es

Cocina tradicional

Alubias - Sopa de pescado - Verduras - Pescado fresco - Redondo en salsa

Restaurante perteneciente al Hostal Itziar, situado al borde de la carretera que une Deba y Zumaia. Ofrece una cocina vasca tradicional y servicio de cafetería con desayunos, pintxos, menús, etc...

Menú del día: 10,50€ / Carta: 25€ / Menú fin de semana: 18€

Horario: 12:00-17:00 / 19:00-23:00

KANALA 

Itziar auzoa - Itziar (Deba) / T. 943 199 035 / www.kanala.com

Cocina tradicional

Sopa de pescado - Ensalada templada de setas y langostinos - Txuleta - Rodaballo - Tarta de kiwi con crema de limón

En "primera fila" de la localidad de Itziar, con unas vistas inmejorables sobre el mar, Kanala nos ofrece una cocina tradicional vasca con las típicas especialidades. Cuenta con servicio de hotel.

Menú del día: 18€ / Carta: 40€ / Menú fin de semana: 23€

Horario: 12:30-16:00 / 20:00-23:00

LASTURKO TABERNA 

Nikolas Plaza - Lastur (Deba) / T. 943 199 033 / www.lasturtaberna.com

Cocina tradicional

Alubias - Talos - Costilla - Txuleta de Betizu - Mamia

Situado en uno de los valles más desconocidos y recónditos de Gipuzkoa, Lasturko Taberna ofrece una cocina casera y la posibilidad de organizar novilladas sin muerte en su pequeña plaza de toros.

Menú del día: 10€ / Carta: 25€ / Menú fin de semana: 17€

Horario: 12:30-15:30

SAKA-PERLAKUA 

Barrio Arriola - Itziar (Deba) / T. 943 191 137 / www.sakabaserrria.com

Cocina tradicional

Ensalada templada - Alubias rojas - Paella de marisco - Guisote de toro (especialidad) - Estofado de rabo - Chuleta

Restaurante de gran encanto situado en un agroturismo que cuenta con su propia ganadería y realiza novilladas para grupos de amigos, celebraciones, despedidas... en su plaza particular.

Menú del día: 11€ / Carta: 25-30€ / Menú fin de semana: 19€

Horario: 12:30-15:30 / 20:00-22:30

**SALEGI** Galtzada, 13-15 - Itziar (Deba) / T. 943 199 004 / www.salegi.net

Cocina tradicional y de mercado, actualizada

Fritos variados Salegi - Ensalada de bogavante - Arroz de basatxerri con lascas de queso de Irati y nueces - Kokotxas al pil-pil con piquillos y huevo - Torrija y soufflé especial Salegi

Fundado hace más de 130 años y reconocido como el más antiguo de Euskadi, Salegi cuenta con grandes salones para celebraciones y un acogido y discreto comedor de carta.

Menú del día: 19 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 40 € / Menús vegetarianos

Horario: Lunes a sábado: 13:00 - 16:00 / Fin de semana, 20:00 - 22:30 / Cierra: Martes y noches de jueves a domingo

SIDRERÍAS**TXINDURRI ITURRI** Mardari auzoa, 12 - Itziar (Deba) / T. 943 199 389 / www.txindurri.com

Menú de sidrería

Chorizos a la sidra - Revuelto de bacalao - Bacalao frito con pimientos verdes - Txuletón a la brasa Costilla de ternera a la brasa

Sidrería tradicional abierta los fines de semana, situada en un caserío productor cuyas instalaciones pueden ser visitadas y que cuenta asimismo con agroturismo y apartamentos.

Menú de sidrería: 33 €

Horario: Entre semana sólo bajo reserva - 14:00-15:30 / 21:00-22:30

BARES DE PINTXOS**SALEGI** Galtzada, 13-15 - Itziar (Deba) / T. 943 199 004 / www.salegi.net

Cocina tradicional y de mercado, actualizada

Antxoá con piquillos - Panceta de Basatxerri - Croquetas - Roquefort con nueces - Tortilla de patata

Situado en el centro de Itziar, este restaurante especializado en bodas y celebraciones, cuenta también con un bar, punto de encuentro del pueblo, con una modesta pero cuidada oferta de pintxos.

Horario: 10:30 - 20:00 (Viernes y sábados, hasta las 23:00)

QUÉ VISITAR **PRODUCTORES****TXINDURRI ITURRI** Mardari auzoa, 12 - Itziar (Deba) / T. 943 199 389 / www.txindurri.com

Producción de sidra

Manzana - Manzana para sidra - Vaca Limousin - Dulces de manzana ecológica

Caserío dedicado a la producción agrícola familiar, especialmente a la sidra, y que puede ser visitado con cita previa. Txindurri-Iturri cuenta además con agroturismo y restaurante-sidrería.

Horario: Cita previa

9D

IURRETA**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****IKUSPEGI**Barrio Goiuria, 12 - Iurreta / T. 94 681 10 82 / www.ikuspegi.com

Cocina tradicional con toque de autor

Ensalada templada de pulpo con txangurro y hongos – Láminas de bacalao con colitas de cigala – Mero a la parrilla con guarnición – Chuleta de mayor a la brasa – Pichón de bresse sangrante

En el barrio de Goiuria se encuentra este restaurante con vistas de excepción sobre el valle de Durango

y los montes del Duranguesado. Despacha raciones y platos combinados, y acoge celebraciones.

Menú del día: 12,50 € / Carta: 55 €

Horario: 11:00-23:00 (viernes y sábado, hasta la 01:00) / Cierra: lunes tarde

9D

IZARRA - URKABUSTAIZ


DÓNDE COMER

RESTAURANTES

LA CUCHARA DE DOÑA LOLA

C/ Mayor, 2 - Izarra - Urkabustaiz / T. 945 437 297

Bar-Restaurante

Alubia pinta alavesa con sacramentos – Marmitako – Bacalao al pil-pil – Goxua y postres tradicionales vascos

Con un trato cercano y familiar, este establecimiento dispone además de un hotel donde poder alojarse. A medio camino entre Bilbao y Vitoria-Gasteiz en un paraje natural.

Menú del día: 10€ / Menú fin de semana: 15€

Horario: Abierto todos los días excepto lunes / En horario de invierno: martes a viernes de 09:00 a 17:00 horas (jueves y viernes de 19:00 hasta cierre) / Sábado de 10:30 hasta cierre y domingos de 10:30 a 17:00 horas.

2D

KARRANTZA - CARRANZA


DÓNDE COMER

RESTAURANTES

CASA GARRAS

Pza de Concha, 6 - Karrantza / T. 94 680 62 80 / www.casagarras.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ensalada templada de bacalao - Yema de huevo con crema carbonara - Alubias rojas de Karrantza - Chuleta de vaca pinta - Panacotta de vainilla con leche

Txema Llamosas, formado con Eneko Atxa, Arzak y Ferrán Adriá, combina tradición y modernidad en los fogones de este restaurante cuyo segundo puntal es su hermana, la enóloga Pilar Llamosas.

Menú del día: 11 € / Carta: 40 € / Alubiada: 19 €

Horario: 13:00 - 16:00 / Sáb. y dom.: 14:00-17:00 / 21:30-23:00

GAILURRETAN

Barrio Lanzasagudas, 17 - Karrantza / T. 94 680 66 67 / www.gailurretan.com

Cocina tradicional de temporada

Paella de marisco - Putxera ferroviaria de las Encartaciones - Parrilladas de carne a la brasa - Conejo con salsa de nueces - Helado de higos

Preciosa casa rural cuyo restaurante ofrece una cocina de temporada elaborada con ingredientes procedentes de sus propios huertos, frutales y jardines aromáticos. Imprescindible reservar.

Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: 22 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00



9B

KORTEZUBI**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****LEZIKA** **Bº Basondo, 8 - Kortezubi / T. 94 625 2975 / www.restaurantelezika.com**

Cocina tradicional

**Ensalada especial de la casa - Pescados frescos a la brasa - Carnes a la brasa
Merluza especial Lezika - Postres caseros**

Restaurante construido en un caserío de 1761, en el corazón de la Reserva Natural de Urdaibai, a unos metros de las Cuevas de Santimamiñe y el Bosque de Oma. Cuenta con parking, parque infantil y jardín.

Menú del día: 11 € / Carta: 40-50 € / Menú fin de semana: 26 € / Menú infantil: 14 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Martes todo el día y noches de domingo a miércoles

8L

LABASTIDA / BASTIDA**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****JATORRENA** **Florida, 10 - Labastida / T. 945 33 10 50 / www.jatorrena.com**

Asador con cocina tradicional vasco riojana

**Patatas con chorizo a la riojana - Chuletilas al sarmiento - Pochas y Alubias - Morcilla asada -
Chuletón - Cogote de merluza...**

Emblemático restaurante que ofrece una cocina tradicional con especialidades vascas y riojanas y carnes y pescados a la brasa que se preparan en el asador delante del comensal.

Menú del día: 15€ / Carta: 30-35€ / Menú fin de semana: 25€

Horario: 13:00 - 16:30 y 20:30 - 23:30

PETRALANDA **Varajueta, 3 - Labastida / T. 945 33 11 11 / www.restaurantepetralanda.com**

Cocina tradicional

Pochas con chorizo - Menestra de verdura natural - Rabo estofado - Sapito - Bacalao a la riojana

El restaurante Petralanda, en el centro de Labastida, ofrece una fusión entre la gastronomía vasca y la riojana acompañada, como no podía ser menos, de una cuidada selección de vinos de la zona.

Menú del día: 11 € / Carta: 30-35€ / Menú fin de semana: 25€

Horario: 13:00-16:00

 **QUÉ VISITAR** **BODEGAS DE RIOJA ALAVESA****GONZÁLEZ TESO** **El Olmo, 36 - Labastida / T. 656 745 954 / www.gontes.com**

Elaboración y comercialización de vino

Vino joven - crianza - semi-crianza - "Olmo 34" - "Expresión"

Bodega situada en Labastida, de gran tradición familiar, que cuenta con varios calados excavados en la piedra de los siglos XIII y XIV y que pueden ser visitados con cita previa.

Horario: Cita previa

LABASTIDA SOLAGÜEN

Avda. Diputación, 53 - Labastida / T. 945 331 161 / www.bodegaslabastida.com

Elaboración de vinos

Montebuena, Solagüen, Manuel Quintano

Bodega fundada en 1964 al juntarse varios viticultores de la zona. El 100% de la uva que utilizan procede de viñedos propios. En 2007 inauguraron su nueva y moderna bodega que puede visitarse con cita previa.

Horario de bodega: 8:00-13:30/15:00-18:30. Excepto viernes de 8 a 14 / Horario tienda: 10:00-14:00/16:00-20:00
Cierra: Bodega: domingos, tienda abierto todos los días de la semana

MITARTE

Avda. San Ginés 19 - Labastida / T. 607 343 289-649 940 039 / www.mitarte.com

Elaboración y comercialización de vino

Marca Mitarte - Blanco del año joven - Blanco fermentado en barrica - Tinto del año - Crianza, Vendimia seleccionada - Reserva...

La familia Gil elabora con cariño y pasión sus vinos con las uvas provenientes de sus viñedo, situados alrededor de la casa familiar. Sus instalaciones pueden ser visitadas y ofrece degustaciones.

Horario: 09:00-13:00 / 16:00-19:00 (Con cita previa)

Cierra: domingos y festivos

PRODUCTORES

TIERRA AGRÍCOLA LABASTIDA

El Olmo, 16 - Labastida / T. 945 331 230 / www.tierrayvino.com

Elaboración de vinos tintos, blancos y crianzas de Rioja Alavesa

Tierra Crianza - Tierra Blanco - El Primavera - El Belisario - Tierra Fidel tinto y blanco - Cifras tinto y blanco, etc...

Bodega fundada en 1992 y dedicada durante más de un siglo a la viticultura, que apuesta por la calidad y la diversidad elaborando diferentes vinos. Puede visitarse guiada con cata incluida.

Horario: 10:00-13:00 / 15:00-17:00 / Cierra: Sábado y domingo

10M LAGUARDIA / GUARDIA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

AMELIBIA

Barbacana, 14 - Laguardia / T. 945 62 12 07 / www.restauranteamelibia.com

Cocina de mercado con toques de autor

Menestra de verduras - Cochinillo - Cordero - Caza - Bacalao - Torrijas

En el corazón de la rioja, con maravillosas vistas a los viñedos, Amelibia es un lugar ideal para degustar productos de temporada con un toque personal. Amplia oferta para celíacos.

Menú del día: 16,50 € / Carta: 35-40 € / Menú infantil: 15 € / Menú degustación: 40 €

Horario: 13:00-15:30 / viernes y sábado noche 21:00 - 22:30 / Cierra: Martes



BIAZTERI

C/ Mayor, 72/74 - Plaza de San Juan - Laguardia / T. 945 600 026 / www.biazteri.com

Tradicional riojana y vasca

Patatas a la Riojana - Alubias baby rojas de Anguiano - Chuletillas de cordero lechal a la parrilla - Corderito lechal asado - Bacalao a la riojana

En pleno casco de Laguardia, abierto desde cerca de 50 años y con más de 400 años habilitado como comedor, Biazteri destaca por su cocina y sus pintxos, ganadores en varios concursos.

Menú del día: 11 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 20-25 € / Menú infantil: 12 € / Menú degustación: 30-45 €
Horario barra: Corrido / Comidas: 13:00 - 16:30

CUEVA LA MURALLA

Párganos, 42 - Laguardia / T. 945 600 198 / www.cuevalamuralla.es

Cocina tradicional

Patatas de la montaña alavesa a la riojana - Pochas frescas - Espárragos de Navarra a la plancha Chuletillas de cordero lechal - Carrilleras de cerdo a la riojana

Abierto hace más de 40 años, La Muralla ofrece una cocina tradicional vasca de corte clásico. Con su bar, han resultado ganadores de varios concursos de pintxos.

Menú del día: 16 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 22 € / Menú degustación: 30 € / Menú en la cueva: 25 €
Horario: 13:00-17:00 / 20:00-00:00 / Festivos: 12:30-00:00

DOÑA BLANCA

Paseo Sancha Abarca, 4 - Bajo Laguardia / T. 945 600 891 - 630 677 073 / www.rutadelvinoderiojaalavesa.com

Bar de pintxos

Oferta gastronómica elaborada con productos del entorno además de una carta de vinos, cavas y champagnes de casi 800 referencias

Cafetería & Restaurante situado frente a las murallas, está construido sobre una antigua bodega en la que en un pasado lejano se elaboraba y envejecía vino.

Horario: Todos los días de 10:30 a 24:00 horas y fines de semanas y festivos de 09:30 hasta cierre

EL BODEGÓN

Travesía Santa Engracia, 3 - Laguardia / T. 945 600 793

Cocina tradicional

Patatas a la riojana - Menestra de verdura - Cordero asado - Merluza vasca - Torrija de la abuela

Acogedor restaurante al que se puede acceder desde tres puntos de la villa medieval: la calle Mayor, la calle Esquide o la Travesía de Santa Engracia. Cocina tradicional y gran variedad de vinos.

Menú del día: 15 € / Carta: 30-50 € / Menú degustación: 35 €, bebida aparte
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00

EL MÉDOC ALAVÉS

Paseo San Raimundo, 15 - Laguardia / T. 945 600 506 / www.hotelvilladelaguardia.com

Cocina tradicional actualizada

Arroz cremoso de hongos y verduras con Idiazabal - Yemas de huevos de caserío a la carbonara con patatas paja - Suprema de bacalao sobre pimientos asados al carbón

Enclavado en el Hotel Villa de Laguardia, el objetivo de este restaurante es fusionar su selección de vinos en perfecto maridaje con los más emblemáticos platos de la gastronomía de la zona.

Carta: 30-40 € / Menú tradicional al sarmiento: 27,50 € / Menú degustación: 39,60 €
Horario: 13:30-15:45 / 20:30-22:45

HOSPEDERIA DE LOS PARAJES

C/ Mayor, 46 - Laguardia / T.: 945 621 130 / www.hospederiadelosparajes.com

Cocina tradicional con toques de autor

Crujiente de alcachofas con langostinos y jamón - Tempura de foie con melón caramelizado - Perdiz en dos cocciones con salsa de trufa y ravioli de su verdura - Merluza al bambú con verduras y salsa de ostras

Hotel restaurante familiar situado en pleno centro de Laguardia, recién reformado, que destaca por sus espectaculares comedores, salas y galerías situados en los calados subterráneos del edificio.

Menú del día: 25 € / Carta: 40 € / Menú degustación: 25 € a 65 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

LA HUERTA VIEJA

Ctra. de la Hoya, s/n - Laguardia / T. 945 600 203 / www.lahuertavieja.com

Cocina tradicional vasco-riojana con toques modernos

Ensalada templada de manitas de cerdo rellenas de foie - Patatas a la riojana - Kokotxas de bacalao en salsa verde - Patitas de cordero en salsa de pimiento chorricero

Con más de 30 años de experiencia en prestigiosas cocinas como Arguiñano y, Imanol Rentería practica en La Huerta Vieja una cocina vasco-riojana con un evidente punto de modernidad.

Menú del día: 11 € / Carta: 28-35 € / Otros menús: 20 €

Horario: 13:00-16:00 / Cierra: Tardes excepto sábados

MARIXA

Sancho Abarca, 8 - Laguardia / T. 945 600 165 / www.hotelmarixa.com

Hotel-restaurante con cocina tradicional puesta al día

Alcachofas a la plancha, sobre pisto marinero y langostinos en mariposa - Menestra de verduras natural con hongos - Lubina a la sal - Chuletón de vaca a la piedra, con guarnición

Las verduras de temporada destacan en la carta de este restaurante, desde cuyos miradores se abarca el mar de viñedos del valle del Ebro dividiéndose, en días claros, hasta cuatro provincias.

Carta: 25-30 € / Menú de media carta: 21,45 € / Menú riojano: 32,45 € / Menú infantil: 16,50 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:00-22:30 / Cierra: Domingo noche (en verano no cierra)

MIRADOR CASTILLO EL COLLADO

Paseo El Collado, 1 - Laguardia / T. 945 621 200 / www.hotelcollado.com

Cocina tradicional con toques modernos

Corazones de alcachofas salteadas con mollejas de cordero - Crêpes de espinacas y hongos con salsa de setas - Cochinillo tostado al horno con patatas panadera

Además de su cuidada y actualizada cocina, este restaurante cuenta con comedores de diferentes tamaños decorados con artesanía del siglo XX y con espectaculares vistas sobre los viñedos.

Menú: 25 € / Carta: 30-35 € / Menú degustación: 40,50 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:30

POSADA MAYOR DE MIGUELOA

C/ Mayor, 20 - Laguardia / T. 945 600 187 - 647 212 947 / www.mayordemigueloa.com

Restaurante. Enoturismo

Chuletillas de cordero - Pencas rellenas estilo Gasteiz - Pimientos del Piquillo salteados en aceite de oliva - Bacalao a la Riojana - Patatas a la Riojana

Antiguo Palacio de Viana (1619) de Interés Histórico y Cultural. Espacio gastronómico basado en cocina vasco-riojana y de mercado. Una de las bodegas más pequeñas y antiguas de la DO Rioja.

Menú del día: 21,90€ / Carta: 25€

Horario: De lunes a domingo de 13:00 a 16:30 y de 20:00 a 23:30horas / Visita a la bodega, sábados y domingos a las 11:15 y 12:15 horas / Otros horarios bajo petición (cita previa).



ESPACIO GASTRONÓMICO VILLA LUCIA

Finca Villa-Lucía, Carretera de Logroño - Laguardia / T. 945 600 032 / www.vila-lucia.com

Cocina tradicional y de producto

Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa con Idiazabal, sal de Añana y helado de AOVE arróniz - Callos con patatas y morros estilo Luchi - Chuletillas de corderito lechal al sarmiento

Elaboración de platos con carbón, madera, cepas y sarmientos. Espectacular parrilla. Gastronomía km.0 con Juan Antonio Gómez y la influencia tradicional de Luchi Santamaría.

Menú del día: 17,85 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 22 € / Menú Euskadi Gastronomika: 55 € / Menú infantil: 9,90€

Horario: Cenas sólo los viernes y sábados y vísperas de festivos y puentes / Abierto de 13:00 a 15:30 y 20:30 a 23:15 horas / Cierra: lunes, salvo grupos concertados.

BARES DE PINTXOS

ANSAN IRISH TAVERN

Páganos, 60 - Laguardia / T. 945 600 609

Pintxos vascos, tablas y raciones

Solomillo con foie - Rulo de queso con mermelada, nueces y frambuesa - Bacalao encebollado con nido de puerro - Alcachofa rellena de foie con jamón ibérico - Atún con piquillo

Taberna irlandesa situada en pleno casco histórico, que cuenta con más de 300 pintxos en barra los fines de semana, así como una gran variedad de vinos de Rioja Alavesa para acompañarlos.

BATZOKI DE RIOJA ALAVESA

C/ Mayor, 22 - Laguardia / T. 945 600 192 / www.batzokilaguardia.com

Pintxos variados y cocina de temporada

“Baskito” - “Arrantzal” - “Kojonudo” - “Celedón” - “San Fermín” y pintxos especiales de temporada

Dirigido por Julio Rodríguez Juandeaburre, habitual en concursos de pintxos, el Batzoki de Laguardia ofrece también servicio de restaurante, carta, menú y una cocina tradicional de temporada.

VELAR

Santa Engracia, 37 - Laguardia / T. 665 650 959

Pintxos y cocina tradicional

Foie al caramelo de Martini - Croquetas caseras - Caracoles - Manitas de cerdo - Chuletillas de cordero

Bar de pintxos con una barra muy bien surtida, que también ofrece menú del día, menú de fin de semana, y especialidades de la zona como Patatas a la riojana, Rabo de toro al vino tinto de Rioja...

Horario barra: 8:30-23:00 / Horario comidas: 12:30-15:30

BERRIA

Santa Engracia, 28 - Laguardia / T. 678 603 590

Gastroteka, bar de pintxos

Bollitos calientes con jamón ibérico - Croquetas de jamón - Hongos - Pulpo

Dirigida por Iñaki Tapia y situada en el casco medieval, cuenta con una gran variedad de pintxos de día, y copas y combinados de todo tipo de noche. Tiene una cueva subterránea donde se puede comer y beber.

Horario: 10:00-23:00

EL TERTULIA

Mayor, 70 - Laguardia / T. 945 600 006 / www.bartertulialaguardia.com

Pintxos tradicionales

Champiñón - Seta a la plancha con salsa - Secreto de cerdo con foie - Chorizo, pimiento del Padrón y croqueta - Picadillo de chorizo con huevo de codorniz

La espectacular barra de El Tertulia acoge hasta 400 pintxos diferentes. Asimismo, en este local se ofrece una cocina tradicional con platos como Patatas a la riojana, Chuletillas de cordero a la brasa, etc...

EL JUBILADO

Santa Engracia, 47 - Laguardia / T. 945 600 506

Pintxos variados

"Matrimonio"- Tosta de solomillo de cerdo - Calabacín con queso de cabra - "Donostierra"- Tortillas variadas

Bar recientemente reformado y decorado con los colores del vino que ofrece una gran variedad de pintxos, sartenadas, raciones, bocadillos... así como menú del día y pintxo pote los viernes

HIRUKO

Santa Engracia, 41 - Laguardia / T. 945 600 644

Bar de pintxos tradicionales

Manitas de cordero - Rabo de toro - Manzana rellena de carrillera al vino tinto - Milhojas de calabacín con rabo de toro y mousse de pato - Bocatas de jamón ibérico

Bar de pintxos que participa activamente en el Concurso anual de Pintxos de Laguardia. Su barra ofrece bocados con productos típicos de la zona así como tortillas, raciones y bocadillos.

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00

WINE BAR

Finca Villa-Lucía, Ctra. de Logroño - Laguardia / T. 945 600 032 / www.villa-lucia.com

Bar de pintxos y vinos con más de 200 referencias

Excelente gastronomía en miniatura así como cafés, repostería casera y todo tipo de cócteles con y sin alcohol.

Enmarcado en el Espacio Gastronómico de Villa-Lucía, con "Terraza Vintage", jardines y paseos. Visita al museo del vino y la experiencia 4D. Zona infantil y comedores.

Horario:Viernes, sábados y vísperas de festivos y puentes de 10:00 a 01:30 horas / Domingos a jueves de 10:00 a 20:00 horas / Cierra lunes, salvo grupos concertados

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

CAMPILLO

Finca Villa Lucia - Ctra. de Logroño s/n - Laguardia / T. 945 600 826 / www.bodegascampillo.com

Elaboración de vinos D.O. Rioja

Campillo Blanco Ferm. En barrica - Campillo Rosado - EL NIÑO de Campillo - Campillo Crianza Campillo Reserva Selecta - Campillo Gran Reserva - Campillo Reserva Especial

Espectacular bodega rodeada por 50 hectáreas de viñedos propios a la manera de los châteaux franceses, que contiene el mayor botellero de la Rioja Alavesa y un "mirador" para su contemplación.

Horario: Lunes a Viernes 9:30 a 13:30 / 15:00 a 18:00 / Sábado 10:00 a 15:00 / Visitas guiadas: Lunes a Viernes a las 10:00, 12:00 y 16:00 y los sábados a las 11:00 y 13:00 / Cierra: Domingos



CARLOS SAMPEDRO PÉREZ DE VIÑASPRES

Párganos, 44 - Laguardia / T. 605 033 043 / www.bodegascarlossampedro.com

Elaboración y venta de vino D. O. Rioja

Vinos, crianzas, reservas y de autor - Marcas: Viñas Peri, Carlos Sampedro, etc.

Antigua bodega típica situada en el centro peatonal de Laguardia y llena de túneles subterráneos. Ofrece visitas guiadas todos los días del año que desembocan en una degustación de sus vinos.

Horario: 11:00-14:00 / 17:00-20:00

CASA PRIMICIA

Párganos, 78 - Laguardia / T. 945 621 266 / www.casaprimicia.com

Visitas y venta de vino

Cofradía Reserva 2005 - Julián Madrid Reserva 2008 - Monovarietales 2010 - Viña Diezmo Carravalseca

Preciosa bodega excavada en la roca en pleno centro de Laguardia, sita en el edificio civil más antiguo de la villa, donde el clero recolectaba el impuesto en forma de uva, "primicia", que da nombre a la bodega.

Horario: De 10:00 a 19:00 / Cierra: Lunes

EL FABULISTA

Pza. San Juan, s/n - Laguardia / T. 945 621 192 / www.bodegaelfabulista.com

Elaboración y venta de vino D. O. Rioja

Fabulista blanco - Fabulista joven - Fabulista ilustrado - Fabulista sabio

Histórica bodega tradicional que perteneció al fabulista Félix María de Samaniego. La visita muestra los calados medievales de la bodega y finaliza con una cata de vinos. Otro tipo de visitas, consultar.

Horario: 11:30, 17:30, 13:00, 19:00 (Con cita previa) / Cierra: Domingo tarde

LAMIOGA

Ctra. Navaridas, Km. 1,5 - Laguardia / T. 945 600 763 / www.bodegalamioga.com

Elaboración de vino joven y blanco

Vino joven y blanco marca Lamioga

Eduardo y María Jiménez se ocupan personalmente de las visitas a las mismas, concluyendo las mismas con una pequeña sesión-debate de introducción a la cata con dos de sus vinos.

Horario: 11:00-13:00 / Cierra: Lunes

LAUKOTE

Ctra. Elvillar, s/n. Pol. 7, Pab. 32 - Laguardia / T. 686 392 238 / www.bodegaslaukote.com

Elaboración de vinos y crianza con D.O

Vinos - Vinos ecológicos y de producción integral - Vinos biodinámicas - Aceite de la variedad arroniz

Esta bodega ofrece visitas, concluyendo el recorrido con una cata de sus vinos acompañada de productos emblemáticos del País Vasco, así como aceite de oliva virgen extra elaborado en la propia bodega.

Horario: 11:00-14:00 / 16:00-17:30 / Sábados: 10:30-14:00 / 16:30-18:00 / Festivos: 10:00-14:00

LUIS ALEGRE

Ctra. Navaridas, s/n - Laguardia / T. 945 600 089 / www.luisalegre.com

Elaboración y comercialización de vino D. O. Rioja

Luis Alegre, Pontac, Parcela nº5, Finca La Reñana, Koden, Pontac de Portiles

Fundada en 1968, consta de 3 plantas circulares de producción con el fin de trabajar los vinos por gravedad. Cuarta planta destinada a un espectacular restaurante panorámico.

Horario: Lunes a viernes de 09:00 a 17:00 / Sábados 10:45 y 12:45 (cita previa)

PALACIO

San Lázaro, 1 - Laguardia / T. 945 600 057 / www.bodegaspalacio.es

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y enoturismo

Vinos Milflores, Castillo Rioja, Glorioso, Cosme Palacio, Bodegas Palacio Especial...

Una de las bodegas más antiguas de La Rioja Alavesa. Ofrece diferentes visitas guiadas a sus instalaciones, incluyendo "Vive la vendimia", donde el visitante participa en la recogida de la uva.

Horario: De miércoles a domingo a las 12:00 / Con cita previa

RUIZ DE VIÑASPRES

Camino de la Hoya, s/n - Laguardia / T. 945 600 626 / www.bodegaruizdevinaspre.com

Elaboración y crianza de vinos de Rioja. Visitas guiadas a viñedo y bodega. Catas. Almuerzos y comidas

Vinos RV de Ruiz de Viñaspre - Vinos RV de Ruiz de Viñaspre Selección - Delirio de Ruiz de Viñaspre

Bodega familiar en el corazón de La Rioja Alavesa, en un edificio vanguardista al pie de la Sierra Cantabria, dotada de inmejorables vistas al Valle del Ebro. Puede comerse o almorzarse en la bodega.

Horario: De lunes a sábados de 9:00-13:00.

SOLAR DE SAMANIEGO

Ctra. Elciego, s/n - Laguardia / T. 902 227 700 / www.solardesamaniego.com

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y enoturismo

Vinos Valcavada, Cabeza de Cuba, El Cerrao, Majafiorida, Carranavaridas, La escobosa, La olvidada...

Fundada en 1968, Solar de Samaniego está muy volcada en el enoturismo, habiendo convertido la bodega en un espacio en el que dan rienda suelta a su imaginación artistas de todas las disciplinas.

Horario: Visitas bajo cita previa

SOLAR VIEJO

Camino de la Hoya s/n - Laguardia / T. 945 600 113 / www.solarviejo.com

Elaboración, crianza y venta de vinos. Enoturismo

Solar viejo tempranillo - Crianza - Reserva - Vendimia Seleccionada - Otros vinos: Amor de madre, Orube, Monólogo...

Las bodegas, fundadas hace más de 75 años en Laguardia y abiertas de lunes a viernes por la mañana, también se pueden visitar por las tardes o los fines de semana mediante cita previa.

Horario: 07:00-15:00 / Cierre: Sábado y domingo

VALLOBERA

Camino de la Hoya s/n - Laguardia / T. 945 621 204 / www.vallobera.com

Elaboración de vinos y crianza con D.O.

Vinos tintos y blancos marcas Vallobera, Terrán, Caudalia, El marido de mi amiga, Javier Sampedro...

Situada al pie de la sierra de Cantabria, Vallobera ofrece visitas que culminan con una degustación en sus modernos calados y una tienda donde además de sus vinos encontramos productos de la zona.

Horario: 08:30-13:00 / 15:00-18:00 / Cierre: Sábado y domingo



VIÑA REAL

Ctra. Logroño-Laguardia, Km. 4,8 - Laguardia / T. 941 304 809 / www.cune.com

Elaboración y venta de vinos

Vino Viña Real: Crianzas, reservas y grandes reservas - Visitas, catas, cursos, degustaciones, comidas en bodegas, eventos, bodas...

La bodega ocupa un moderno edificio diseñado por Phillippe Mazière. Los visitantes recorren el impresionante espacio y pueden optar por comer en las instalaciones de la propia bodega

Horario: De lunes a domingo (salvo domingo tarde)

YSIOS

Camino de la Hoya, s/n - Laguardia / T. 902 239 773 / www.pernodricarbodegas.com

Elaboración de vinos y enoturismo

Bodega especializada en tinto Reserva: Ysios Reserva e Ysios Edición Limitada

Enclavada en un edificio diseñado por Santiago Calatrava, Ysios es fusión de vino, vanguardia y arte. Sus reconocidos vinos, son reservas procedentes de cepas con más de 35 años de antigüedad.

Horario: Lunes a sábado 11:00, 13:00 y 16:00 h / Domingos: 11:00 y 13:00 h.

10M LANCIEGO / LANTZIEGO

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

LUIS R

Camino de Elvillar - Lantziego / T. 945 608 022 / www.bodegasdeluisr.com

Elaboración y comercialización de vino

Vinos joven de maceración carbónica - Crianza - Vino de selección

Bodega familiar que cuenta con 40 hectáreas de viñedos propios (36 de tempranillo y 4 de viura) en el término municipal de Lantziego. Las visitas pueden complementarse con una comida tradicional.

Horario: Cita previa

10N LAPUEBLA DE LABARCA

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

CASADO MORALES

Avenida de la Póveda, 12-14 - Lapuebla de Labarca / T. 945 607 017 / www.casadomoraes.es

Elaboración de vino y Enoturismo

Vinos Casado Morales Blanco, Rosado y Tinto maceración carbónica. Vinos especiales (EME, Nobleza, Selección Privada, Ladera Sur...). Aceite: Casado Morales aceite arróniz

En el centro de Lapuebla de Labarca, Casado Morales representa casi un siglo de tradición vitivinícola familiar, y apuesta por el enoturismo abriendo su bodega todos los días de la semana al público.

Horario: 10:00-13:00 / 16:00-19:00 / Domingos de 10:00 - 13:00 / Cierra: Domingo tarde

COVILA

Camino del Soto, 26 - Lapuebla de Labarca / T. 945 627 232 / www.covila.es

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y enoturismo

Vino D.O.Ca Rioja-Subzona Rioja Alavesa, tanto vinos jóvenes (tinto, blanco y rosado) como crianzas, reservas, grandes reservas y vinos de autor comercializados con diferentes marcas

Covila ofrece dos tipos de visita: visita a la bodega o visita con cata de dos vinos. En cualquiera de los casos hay que concertar cita por teléfono o por el mail comercial@covila.es.

Horario: De lunes a viernes de 8:00-14:00 / Cierra: Sábado y domingo, salvo cita previa

ESPADA OJEDA

Avda. La Poveda, 8 - Lapuebla de Labarca / T. 945 627 349 - 626 494 221 / www.espadaojeda.com

Elaboración y comercialización de vino

Da Lausan tinto joven - Da Lausan tinto selección - Da Lausan blanco

El tinto Da Lausan es el caballo de batalla de esta pequeña explotación familiar cuya bodega puede ser visitada pudiéndose optar por un aperitivo o una comida concertada en su comedor.

Horario: Lunes a sábado 10:00 - 19:00 / Domingo 10:00 - 13:00 con cita previa

ESTRAUNZA

Avda. La Poveda, 25 - Lapuebla de Labarca / T. 945 627 245 / www.bodegasestrauza.com

Elaboración, crianza y embotellado de vinos D.O.Ca.Rioja

Vinos con D.O.Ca.Rioja "Solar de Estrauza"

Bodega familiar artesanal fundada en 1990. Las visitas, de lunes a viernes, muestran su sala de 32 depósitos de fermentación controlada así como su nave de crianza con 1.700 barricas.

Horario: Lunes a viernes de 10:00 a 14:00 / Cierra: Sábado y domingo

JILABÁ LUIS ANGEL CASADO MANZANOS

C/ Nueva, 17 - Lapuebla de Labarca / T. 945 627 256 / www.jilaba.es

Elaboración y crianza de vinos y aceite

Vinos jóvenes, crianzas, reservas, cava, vendimia tardía y aceite

Bodega familiar que elabora todos sus vinos con sus propias uvas. Jilabá ofrece visitas en las que se muestran sus viñedos centenarios y sus instalaciones, finalizando con una cata de vinos y un aperitivo.

Horario: 09:00-13:00/ 16:00-20:00 / Cierra: Domingos por la tarde.

LOLI CASADO

Avda. La Póveda, 46 - Lapuebla de Labarca / T. 945 607 096 / www.bodegaslolicasado.com

Elaboración y crianza de vino. Bodega visitable

Vinos Jaun de Alzate - Polus y Covara - Aceite de oliva

Bodega que ofrece diversas actividades relacionadas con el vino y su mundo: desde catas de vino y aceites hasta rutas relacionadas con el entorno que la rodea de mayor interés paisajístico y cultural.

Horario: Cita previa

MIGUEL ÁNGEL MURO

Avda. Gasteiz, 29 - Lapuebla de Labarca / T. 635 514 401 / www.bodegasmuro.es

Cuidado de viñedos y elaboración de vinos

Joven - Crianza - Reserva - Vinos singulares- Marca Miguel Ángel Muro

Miguel Ángel Muro fue la primera bodega que introdujo las elaboraciones modernas en el municipio de Lapuebla de Labarca. Esta bodega organiza visitas de sus instalaciones con degustación de vinos .

Horario: Cita previa.

15C LASARTE - ORIA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MARTÍN BERASATEGUI


Loidi kalea, 4 - Lasarte - Oria / T. 943 361 599 / www.martinberasategui.com

Alta Cocina, Vasca, Moderna y creativa

Mosto de remolacha y raifort en crudo con dados en ensalada, tarma impregnada en cítricos
Salmonete con cristales de escamas comestibles, hinojo con azafrán y bombón líquido de chipirón

Poseedor de 7 estrellas Michelin en sus diferentes establecimientos, este emblemático chef donostiarra se ha convertido por mérito propio en leyenda viva de la gastronomía internacional.

Carta: 200 € / Gran Menú degustación: 220 €

Horario: 13:00-14:45 y 20:30-22:15 / Cierra: Domingo noche, lunes y martes todo el día

14F LAZKAO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ALDASORO BERRI TABERNA JATETXEA


Gurutze, 3 - Lazkao / T. 943 884 069 / www.aldasorotaberna.com

Cocina tradiciona con toques de autor

Ensaladas templadas (Bacalao, txipirón...) - Pescados frescos al horno o a la plancha - Callos, morros y manitas a la manera tradicional - Lengua rellena con foie - Postres caseros

En su localidad natal, Juanjo Martínez de Rituerto practica una cocina tradicional suculenta y elaborada, prestando especial atención a la casquería, clásica y actualizada. Gran variedad de pintxos.

Menú del día: 11 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 20 - 25 €

Horario: 09:00-00:00 (Martes y miércoles hasta las 22:00) / Cierra: Lunes tarde y noche.

NEREA


Uhaitz, 3 - Lazkao / T. 943 088 088 / www.nereajatetxea.com

Cocina tradicional vasca con toques modernos

Especialidad en ensaladas - Carrilleras al Oporto - Delicias de pato - Pescados frescos del día - Arroz con leche

Nerea Gómez y Alberto López dirigen este céntrico restaurante que cuenta también con una pequeña barra en la que se sirven pintxos y raciones, destacando los Calamares.

Menú del día: 11 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 18 € / Menú especial fin de semana: 30 €

Horario: 10:30-16:00/18:30-00:00 / Cierra: Noches de domingo a miércoles



DÓNDE COMPRAR


 TIENDAS GOURMET

GAZI GOZO


Elosegi, 5 - Lazkao / T. 649 244 401 / www.gazigozo.com

Tienda gourmet

Productos de las huertas de la zona - Conservas, charcutería, lácteos - Vinos y licores, dulces, aceites...



En Gazi Gozo tienen preferencia los productos de temporada como las verduras de las huertas de Lazkao y alrededores. También se ofrecen conservas, charcutería, dulces... de calidad contrastada.

Horario: Lunes-sábado: 09:30-13:00 y 17:00-20:00 / Cierra: Domingo

15E LEABURU

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

MAHALA NATURALA

Mahala Baserria - Leaburu / T. 943 670 724 / www.mahalanaturala.com

Producción y elaboración de cárnicos de cerdo y lácteos

Jamones - embutidos del cerdo - Quesos - yogures

En Mahala, todos los productos a la venta provienen de los cerdos, vacas y ovejas criados en los terrenos del propio caserío, una pequeña producción situada en un bello entorno natural de Tolosaldea.

Menú del día: 13 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 25 €

Horario: Cita previa / Cierra: Domingo

14F LEGORRETA

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BARTZELONA

Esnaola auzoa, 7 - Legorreta / T. 943 086 855

Cocina tradicional

Croquetas - Chuleta de ternera a la plancha - Solomillo de ternera -

Ensalada templada - Tarta de queso

La familia Olano reconvirtió en restaurante y agroturismo su caserío, y mantienen la cría de vacas, de manera que la carne que se consume es de casa. Espectaculares vistas sobre Legorreta.

Carta: 30-35 € / Menú del día: 11,80 € / Menú fin de semana: 15,90 €

Horario bar: 11:00-23:30 / Horario restaurante: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Miércoles

SIDRERÍAS

AULIA

Guadalupe auzoa, 14 - Legorreta / T. 943 806 066

Tradicional, típica de sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao en salsa - Chuleta a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

Sidrería situada a 5 minutos a pie de la estación de tren de Legorreta, cuenta con dos salas de barricas y ofrece menú de sidrería y sidra al txotx en temporada, de enero a abril.

Menú de sidrería: 30 €

Horario: 14:00-16:00 / 20:00-24:00 / Cierra: Domingo

9G **LEGUTIO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****LARRABEA CLUB** Landa, s/n - Legutio / T. 945 465 485 / www.larrabea.com

Cocina tradicional, arroces y micología

Especialidad en arroces y hongos - Ensalada de pulpo y langostinos - Anchoas de Santoña con tiras de pimiento najerano - Timbal de láminas de bacalao con hongo negro

Ubicado en el campo de Golf con dos comedores y sendas terrazas. Espectacular ambiente de cristalera en el interior de la cafetería.

Menú del día: 12,50€ / Menú fin de semana: 15€ / Carta: 28€

Horario: 13:00 a 17:00 horas (sólo comidas)

10G **LEINTZ - GATZAGA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****GURE AMETSA** Arlaban Gaina - Leintz-Gatzaga / T. 943 714 952 / www.gureametsa.es

Cocina tradicional vasca

Ensalada templada de bacalao con su pil-pil - Pencas de acelga rellenas de colita de cigala y anso con salsa de marisco - Rodaballo al horno - Cabrito asado

Sito en un bello entorno, en el alto de Arlaban, Gure Ametsa hace bandera de la más pura cocina tradicional vasca. Cuenta con grandes comedores ideales para celebraciones.

Carta: 30-35 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes

SORAN Santiago kalea, 3 - Leintz-Gatzaga / T. 943 715 398 / www.soranetxea.com

Cocina tradicional actualizada

Ensalada de bogavante - Ensalada templada de txipirones - Rape - Solomillo Soran - Pastel de crepes a la mousse de mandarina

Hotel-restaurant situado en un precioso edificio del siglo XVI en Leintz-Gatzaga, en el "valle de la sal" de Debagoiena. Cuenta con comida para celíacos, menú macrobiótico y opciones vegetarianas.

Menú del día: 15 € / Carta: 30-35 € / Menú especial: 33 € / Menú infantil: 10 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 / Cierra: Lunes noche y martes todo el día

 **QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****JAKION** San Migel Plaza, 4 - Leintz-Gatzaga / T. 943 714 686 / www.jakion.es

Conservas artesanales.

Mermeladas (manzana, pera, kiwi...) - Purés 0% azúcar - Conservas de verdura (vainas, berza...)

Jakion se creó para fortalecer la actividad agraria de los caseríos de Deba Garaia, y mantener sus explotaciones de una manera digna. Con los productos se elaboran mermeladas y conservas artesanales.

Horario: Lunes-viernes: 09:00-13:30. (Todas las visitas, previa cita) / Cierra: Sábados y domingos



10B

LEKEITIO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BEITIA BERRI

Pascual Abaroa, 25 - Lekeitio / T. 94 646 61 44 / www.beitiabbarri.com

Cocina tradicional con pinceladas modernas

Ensalada de bacalao confitado - Merluza con kokotxas y almejas
Rodaballo a la plancha - Flan de huevos camperos y leche de caserío

Los experimentados Aitor Maguregi (chef) y Xavi Gualde (mãitre) dirigen este reformado y moderno restaurante situado en el centro de Lekeitio, y dotado de terraza cubierta, gastrobar y comedor privado.

Menú del día: 12 € / Carta: 25-50 €

Horario: 13:00-16:00 / 21:00-23:00 / Cierra: Lunes

EGAÑA

Antiguako Ama, 2 - Lekeitio / T. 94 684 01 03 / www.eganarestaurante.com

Cocina tradicional vasca

Ensalada de marisco - Bacalao al pil-pil - Cogote de merluza con kokotxas y almejas- Txangurro al horno - Pescados a la plancha

Con más de 50 años de trayectoria, el céntrico Egaña ha grabado con letras de oro su nombre entre los restaurantes de cocina vasca tradicional de la costa vizcaína.

Carta: 45 € / Menú del día: 12 € / Menú fin de semana: 20-30 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00 / Domingos: 13:00-15:30 / Cierra: Domingos noche

BARES DE PINTXOS

TRINKETE ETXEA

Eusebia M^a de Azkue, 5 - Lekeitio / T. 94 684 41 75

Bar de pintxos y raciones

Gildas - Tortillas variadas - Platos combinados - Bocadillos - Raciones

Bar anexo al frontón (trinquete) y albergue del mismo nombre, situado a menos de 100 m. del mar y a un paseo de 20' a la playa. En su barra se sirven desayunos, raciones y pintxos variados.

Horario: 09:00-23:00

7A

LEMOIZ



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BEGOTXU

Atalaya 5 - Lemoiz / T. 94 687 90 53 / www.restaurantebegotxu.es

Cocina tradicional

Begihandi - Escalope Begotxu - Zarzuela de pescado - Kokotxa de merluza - Tarta de queso

Negocio familiar con más de 38 años de historia. Cocina basada en el producto de calidad con una oferta más informal en barra y terraza. Buena barra de pintxos los fines de semana.

Menú del día: 11 € / Carta: 30-40€ / Menú fin de semana: 29 €

Horario bar: 10:00-00:00 / Horario restaurante: 13:00 (14:00 fines de semana) -15:30 + 21:00-23:00 / Cierra: Martes

ASADORES

URIZAR

Carretera Andraka-Armintza, 32 - Lemoiz / T. 94 687 93 00 / www.asadorurizar.com

Asador, tradicional

Txiipirones encebollados (especialidad) - Lubina o rodaballo a la brasa - Alubias de Gernika con sus sacramentos - Chuleta de mayor a la brasa - Goxua

Asador especializado en todo tipo de pescados a la parrilla con capacidad para 450 personas. Cuenta asimismo con un amplio parking, columpios y 2 terrazas (cubierta y descubierta).

Carta: 18-20 € / Menú alubiada (por encargo): 9,80 €

Horario: 13:30-16:00 eta 20:00-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y noches de martes, miércoles y domingo

9M **LEZA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ÁNGEL SANTAMARÍA

Bodega Pagos de Leza - Carretera Nacional 124 - Vitoria - Logroño - Leza / T. 945 621 212 / www.pagosdeleza.com

Cocina tradicional

Patatas con chorizo - Chuletillas al sarmiento - Torrijas al estilo de la abuela - Carrilleras al vino tinto - Lomos de bacalao desespinado a la riojana

Ubicado en la Bodega Pagos de Leza, ofrece una gastronomía vasco-riojana. Aúna tradición e innovación. Emplea productos de temporada, asando carnes al sarmiento. Con vistas a la Sierra de Cantabria.

Carta: 45€ / Menús fin de semana: 45 € / Menú infantil: 18 € (hasta 14 años)

Horario: 14:30-15:30

QUÉ VISITAR

TIENDAS GOURMET

VINOTECA DIVINO

Las Cuevas, 5 - Leza / T. 656 748 586 / www.divinoleza.com

Venta y degustación de vinos

Vinos de Rioja Alavesa

Además de ofrecer vinos casi exclusivamente de Rioja Alavesa, en Divino se sirven almuerzos, comidas y cenas por encargo, pudiendo disponer el cliente del local en privado. También se organizan exposiciones.

Horario: 12:30-15:00 / 19:30-22:00

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

PAGOS DE LEZA

Ctra. A-124 Vitoria-Logroño - Leza / T. 945 621 212 / www.pagosdeleza.com

Bodega

Vinos Ángel Santamaría, Penumbra y Vinos de autor

Dirigida por la cuarta generación familiar y perfectamente equipada para el enoturismo, con botellero histórico, sala de barricas, wine-bar, sala de catas... Ofrecen visitas teatralizadas a la bodega.

Horario: Lunes a viernes 11:00, 12:30 y 17:00 / Sábados y domingos 11:00 y 12:30

7C **LEZAMA** **QUÉ VISITAR** **BODEGAS DE TXAKOLI****MAGALARTE LEZAMA** Garaioltza, 92, bis - Lezama / T. 696 214 288 / www.magalartelezamatxakolina.com

Elaboración de txakoli

Magalarte Lezama txakoli - Magalarte Lezama fermentado en barrica

Bodega situada en el Txorierrri, a 10 min. del Aeropuerto de Bilbao, que ofrece paseos por el viñedo, visita a la bodega y degustación de los txakolis y pintxos elaborados con productos de la zona.

Precio: 10 €

Horario de visitas: A concertar con cita previa

17B **LEZO****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****CARMEN** Herriondo Bailara, 1 - Lezo / T. 943 526 690 / www.carmenjatetxea.com

Cocina tradicional y de producto con toques de autor

Verduras de temporada de la Ribera Navarra - Corona de alcachofas fritas con foie fresco - Rape o rodaballo con refrito al estilo Orio - Rabo de toro deshuesado relleno de verduras - Postres caseros

El chef navarro Kike Lacarra conjuga su experiencia en el mundo de las verduras de su Ribera natal con la experiencia en pescados y producto de temporada adquirida en Gipuzkoa en este popular restaurante.

Menú del día: 13 € (especial: 24,50 €) / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 21,20 € (especial: 29,90 €) /

Menú temporada: 19 € / Menú degustación: 33,50 €

Horario comedor: 10:30-17:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Noches de domingo a martes

ETXEBERRI Ctra. Lezo-Gaintxurizketa, s/n - Lezo / T. 943 529 889 / www.restaurante-etxeberrri.com

Cocina tradicional

Cogote a la parrilla - Merluza rellena de marisco - Chuletón - Lomo de ciervo - Cordero del país

La merluza rellena y el cordero asado son las especialidades de la casa, ubicada en un entorno natural y con un amplio comedor climatizado para 140 personas, ideal para todo tipo de celebraciones.

Menú del día: 13,50 € (martes a viernes) / Carta: 35-40 €

Horario comedor: 13:00-15:30 / 20:15-22:30 / Cierra: Domingo noche y lunes día entero

KIALDE Polentzarrene, 5 - Lezo / T. 943 512 003 / www.lezokokialde.com

Cocina tradicional con toques de autor

Milhojas de foie caramelizada - Tosta de hongos con yema de huevo a baja temperatura - Verduras en tempura con virutas de queso de Idiazabal - Lomos de rodaballo con patata rota y vinagreta de soja

El chef Josetxo Burlada ofrece una cocina tradicional con claros toques de autor e impecables presentaciones cuidando especialmente los pescados y mariscos.

Menú del día: 11 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 23-30 € / Menú especial: 40-46 € / Menú infantil: 9 €

Horario: 14:00-15:30 / 20:30-22:30 (viernes + sábado noche) / Cierra: Lun-jueves noche - Domingo todo el día

ASADORES

IRIARTE-ENEA

Goiko bailara, 15 (Gaintxurizketa) - Lezo / T. 943 529 989 / www.iriarte-enea.com

Comida tradicional vasca

Pescados y carnes a la brasa - Rapé a la plancha - Cogote - Besugo - Rodaballo - Cordero a la brasa Chuleta a la brasa - Croquetas caseras (Croquetas de Iriarte)

La cocina tradicional es la base de este restaurante situado al pie de la cordillera de Jaizkibel al que acude gente de todos los contornos a degustar, invariablemente, sus célebres "Croquetas de Iriarte".

Carta: 65 - 75 € / Menús elaborados para grupos.

Horario barra: 12:00 - hasta cerrar / Horario comedor: 13:30-16:00/20:30-23:00 / Cierra: Lunes noche y martes.

PATXIKUENEA

Gaintxurizketa, s/n - Lezo / T. 943 527 545 / www.patxikuenea.com

Asador tradicional con un punto de modernidad

Chuletón de viejo a la parrilla - Rodaballo salvaje a la parrilla - Pulpo a la parrilla Revuelto de hongos de Jaizkibel - Verduras de temporada

Precioso asador fundado en 1973 en un caserío con más de 250 años, donde Aitor Manterola continua con fidelidad y modernidad el trabajo de parrillero iniciado por su padre, Emilio hace casi medio siglo.

Carta: 50-60 € / Menú degustación: 55 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche y miércoles todo el día

15E LIZARTZA



DÓNDE COMER

SIDRERÍAS

GOIKOETXEA

Elbarrena, 4 - Aroztegi Baserria - Lizartza / T. 943 682 175

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao con pimientos - Chuleta de asador - Queso, membrillo y nueces

Situada en una zona rural, Goikoetxea es una sidrería tradicional que elabora su propia sidra con manzana de la comarca y abre de enero a mayo ofreciendo el típico menú estándar de sidrería.

Menús sidrería: 28 €

Horario: M-S: 20:00-00:00 / Sábados y domingos: 14:00-18:00 / Cierra: Lunes

6E LLODIO / LAUDIO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BALINTXARREKETA

Camino Malkuartu, 1 - Llodio/Laudio / T. 946 724 350 / www.balintxarreketam.com

Cocina tradicional elaborada. Especialidad en pescados y mariscos y postres caseros.

Puerros rellenos de boletus con mozzarella y crema de anchoas; Gambas frescas de Huelva - Brocheta de rape y langostinos con rema de hongos - Solomillo con foie a la plancha y salsa Cumberland

Ubicado en un caserío antiguo, en un entorno rural y especializado en pescados y mariscos, Balintxarreketam cuenta con la garantía de un equipo que lleva más de 15 años al frente del negocio.



Menú del día: 20,35 € / Carta: 40-45 € / Menú fin de semana: 27,50 €.

Horario: Martes a domingo: 13:00-15:30 / Sábados y domingos 13:30 / Cenas: viernes a sábados: 21:00-23:30 /
Cierra: Lunes

KARRIKA

Pol. Industrial, 4 - Llodio/Laudio / T. 946 728 207 / www.restaurantekarrika.es

Cocina tradicional vasca

Ensalada de ventresca - Txipirones en su tinta - Cogote de merluza - Bacalao al pil-pil - Solomillo de vacuno a la plancha

Con un interior decorado como la calle de un pueblo rural, este restaurante situado en las afueras nos ofrece una cocina tradicional clásica e instalaciones para la celebración de bodas y eventos.

Menú del día: 11,95 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú especial: 23,50 €

Horario: 07:30-01:00

PALACIO ANUNCIBAI

Barrio Anuncibai, s/n - (A-68. Salida 3) - Llodio/Laudio / T. 946 726 188 / www.palacioanuncibai.com

Cocina tradicional, con toque modernista o renovado

Milhojas de foie-gras con lámina de manzana, miel y crujiente de pan - Bombón de boletus con foie fresco y crujiente de caramelo - Láminas de bacalao en tosta de pan, puré de pimiento y alioli de espárgagos

Restaurante situado en un bello entorno, construido en una antigua casa-torre de piedra, regentado durante más de dos décadas por la misma familia, y equipado con jardín, parque infantil, aparcamiento...

Menú del día: 12,30 € / Carta: 40-45 € / Menú fin de semana: 33 € / Menú degustación: 50 €

Horario barra: 12:00-cierre / Horario comedor: 13:00-15:30 (Cenas solo sábados previa reserva antes de las 18:30)

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

BELDUJ

Beldui Baserria (Gardea) - Llodio/Laudio / T. 685 757 648 / www.beldui.com

Elaboración de txakoli y enoturismo

Beldui txakolina - Beldui txakolina vendimia tardía - Xiribil txakolina - Ardo aparduna (espumoso)

Bodega familiar que ofrece diferentes ofertas bajo los sugerentes nombres de "Noche de burbujas, noche de estrellas", "Haz tu txakolí", "Dímelo en colores"... Cuentan con un pequeño comedor.

Horario: A concertar

6C

LOIU



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ASPALDIKO

Zabaloetxe etorbidea, 14 - Loiu / T. 94 453 14 21 / www.aspaldiko.com

Cocina tradicional

Pencas rellenas de marisco - Carnes y pescados a la rasa - Cordero asado- Terrina de foie - Tartita de trufa con espuma de café

Ubicado en un caserío del siglo XVI, catalogado por el Gobierno Vasco como Bien Cultural con categoría de Monumento, conservando la estructura de madera original y mobiliario de época.

Carta: 50 € / Dos menús degustación: 37 - 49,5 € / Menús concertados para grupos

Horario: Domingo a jueves: 13:00-15:30 / Viernes a sábado 21:00-23:00

ELEIZPE

Lastetxe, 24 - (Hotel Loiu) - Loiu / T. 94 453 50 38 / www.hotel-loiu.com

Cocina tradicional actualizada

Ensalada de bacalao confitado con vinagreta de pil-pil - Mollejas crujientes de cordero - Vieiras salteadas con panceta ibérica - Merluza rellena de txangurro y salsa de txipirón

Eleizpe es el restaurante del Hotel Loiu. Entre semana se ofrece un completo menú de temporada y carta el fin de semana. Su cocina es de base tradicional con toques modernos y cuidadas presentaciones.

Menú del día: 19,90 € / Carta: 35-40€

Horario: 13:00-15:45 y 20:30-22:30

ASADORES

LOIU

Avda. Zabaloetxe, 18 - Loiu / T. 94 453 00 77 / www.sidreria-loiu.com

Asador y sidrería.a

**Sartenako de cigalas - Revuelto de bacalao o de hongos - Rodaballo con guarnición
Begi Haundi en su tinta - Chuletón a la parrilla con guarnición**

Amplio local familiar que ofrece fórmulas como buffet, menús para celíacos, menú vegetariano, menú de albiada, menú del cordero... en su bar puede optarse por raciones, bocadillos, o plato del día.

Menús del día: 12,75€ (Buffet) / Carta: 30-40 € / Menú fin de semana: 25,40 € (Buffet) /

Menú sidrería: 32,40 € / Menú de mariscada: 34,90 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00

11C MARKINA - XEMEIN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ITSAS-LUR

Agustin Duena, 4 - Markina-Xemein / T. 94 616 78 09 - 635 747 407

Cocina tradicional y de mercado

**Ensalada Itsas-Lur con gajos de tomate y lechuga Eusko Label - Verduras de Markina
Pescados de Ondarroa - Carnes de Markina - Postres caseros**

Situado en el centro de la villa de Markina, en Itsas-Lur se ofrece una cocina tradicional de proximidad, utilizando verduras y carnes de los agricultores locales, pescados de Ondarroa y productos Eusko Label.

Menú del día 10 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 17-20 €

Horario: Bar: 10:00 - 00:00 / Restaurante: 13:00-16:00h y 20:30-22:30

7B MARURI - JATABE



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

IBAIONDO

Goieta, 26 - Maruri-Jatabe / T. 94 615 55 83 / www.ibaiondo1989.com

Asador tradicional

**Menestra de verduras de Maruri-Jatabe - Croquetas caseras - Cogote de merluza
Pescados de Armintza a la brasa - Cabrito al horno**



Abierto en 1989, este asador familiar ofrece la cocina tradicional, utilizando para ello las verduras de los caseríos que le rodean, así como las mojarras, lubinas y txitxarros recién llegados del puerto de Armintza.

Menú del día 15-30€

Horario: 11:00-00:00 (En verano se alarga el cierre) / Cierra: Martes (Verano) / Lunes a miércoles (Resto del año)

12C

MENDARO

DÓNDE COMER

ASADORES

LANDA

Garagarza, 32 - Mendaro / T. 943 756 028

Cocina tradicional y de mercado

Almejas de cuchillo - Ensalada de ventresca de bonito - Croquetas de almejas - Hongos con foie y huevo escalfado - Besugo y rodaballo a la parrilla

Los hermanos Axier y Juan Mari Landa Muguruza dirigen este escondido y acogedor restaurante familiar en el que encontraremos una cocina tradicional en la que destacan los pescados frescos a la parrilla

Carta: 60 euros (precio medio de carta)

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Noches de domingo a miércoles

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

CHOCOLATES DE MENDARO-SAINT GERONS

Azpilgoeta, 21 - Mendaro / T. 943 755 115 / www.chocolatesdemendaro.com

Fábrica de chocolate y tienda

Chocolate a la taza - Bombones - trufas - tabletas - Turrones - bombones de licor...

Una de las fábricas de chocolate más antiguas de Euskadi, fundada en 1850, permite visitar sus instalaciones para conocer el proceso del chocolate a la taza y su viejo molino, datado de hace 200 años.

Horario: Lunes-viernes: 09:30-19:30 / Sábados: 10:30-13:30 (Todas las visitas, previa cita) / Cierra: Domingo

7B

MEÑAKA

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BIDEBIETA

Emerando, 13 - Meñaka / T. 94 674 06 61 / www.bidebietajatetxea.es

Cocina tradicional

Menestra de verduras - Cocido de alubias rojas - Almejas en salsa verde - Merluza frita - Cordero

Situado en un cruce de caminos entre Bermeo y Bakio y equipado con una terraza cerrada y protegida por una cristalera, Bidebieta es un restaurante familiar regentado hace décadas por la misma familia.

Carta: 40€ / Menús del día 11,50 €

Horario barra: 8:00-23:00 / Horario restaurante: Comidas desde las 13:00 y cenas desde las 20:00 / Cierra: lunes

8C **MORGA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****KATXI** 

Bº Andra Mari s/n - Morga / T. 94 625 02 95 / www.katxi.com

Cocina tradicional con toques actuales

Alubias con sus sacramentos - Ensalada de bacalao con centollo
Pescados a la parrilla (Rape, Rodaballo, Besugo...) - Carnes a la parrilla - Mousse de cuajada

Emblemático restaurante, abierto en 1816 y dirigido por la cuarta generación. Alberga también un hotel, y está situado en los humedales de Busturialdea-Urdaibai, reserva de la biosfera.

Menú del día 12 € / Carta: 30-40 €

Horario: 13:00-16:00 y 21:00-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

POLI 

Foruen Bidea, 5. (Bº Andra Mari) - Morga / T. 94 625 66 32

Cocina vasca casera

Alubias con sus sacramentos - Ensalada de pulpo - Merluza con panaderas
Chuletón (especialidad) - Cuajada y postres caseros

En un precioso entorno rural se encuentra este restaurante de cocina vasca casera donde se puede disfrutar desde los mejores potajes hasta un buen chuletón, pasando por sus pescados frescos.

Menú del día 10€ / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 22 € / Menú especial: 22€

Horario: 10:00-00:00 / Cierra: Martes

 **QUÉ VISITAR** **PRODUCTORES****TALLERI** 

Barrio Erroteta, s/n - Morga / T. 94 465 16 89 / www.bodegatalleri.com

Elaboración y distribución de txakoli

Bitxia Txakolina - Licores Talleri

Premiada en multitud de campeonatos, esta bodega ofrece diferentes visitas (con degustación, con cata-maridaje, con senderismo, con picnic en las viñas), y la opción de comer, bajo encargo, en su txoko.

Horario: Cita previa

8A **MUNDAKA****DÓNDE COMER** **ASADORES****PORTUONDO** 

Barrio Portuondo, s/n - Mundaka / T. 94 687 60 50 / www.restauranteportuondo.com

Cocina tradicional vasca

Chuleta de ganado mayor a la brasa - Marisco de nuestro propio vivero - Rodaballo salvaje a la brasa - Pescados del día a la brasa - Tartas caseras

El asador del camping de Mundaka destaca por la calidad de su servicio, por su excelente parrilla, por su terraza y por sus vistas a la ría de Urdaibai. En verano ofrece música en vivo.

Menús del día: 18,70 € / Carta: 40-50 € / Menú grupos: A partir de 50,50 €

Horario: 13:30-16:00/21:00-23:00 / Cierra: Domingos tarde y lunes



BARES DE PINTXOS

GOIKOA

Goiko Kalea, 40 - Mundaka / T. 94 602 98 63

Pintxos y bocadillos

Pintxo de puerro y morcilla - Pintxo de txistorra con miel - Bocadillo vegetariano - Hamburguesa vegetariana

En el centro de la dinámica villa costera de Mundaka y dotada con una discreta terraza, Goiko destaca por sus pintxos, bocadillos y hamburguesas entre las que encontramos propuestas vegeterianas.

Horario: 09:00-22:00 / Fin de semana: 09:30-00:30

7B

MUNGIA

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

HARRIA (PALACIO URGOITI****)

Arritugane, s/n - Mungia / T. 94 674 68 68 / www.palaciourgoiti.com

Cocina vasca con producto fresco

Salteado de verduras de temporada - Arroz negret con un toque de ali-oli - Huevos eco de Jatave rotos con patatas y jamón - Solomillo de buey a la plancha con pimientos rojos

Hotel-restaurante sito en el palacio de Urgoiti, trasladado piedra a piedra hasta su actual ubicación. Con vistas extraordinarias y rodeado de jardines, cuenta con varias terrazas exteriores donde se puede comer.

Carta: 28 € / Menú del día: 28 € / Menús para empresas y eventos

Horario: 13:00-16:30 / 20:00-22:30 / Abierto todos los días, mediodía y noche

TXULU

Gamiz bidea, 51 - Mungia / T. 94 674 11 87 / www.txulujatetxea.com

Cocina tradicional

Sarteneko - Alubiada - Bacalao desmigado - Talo - Txarriboda

Ubicado en un moderno caserío construido en la década de los 60 en las laderas del monte Gamiz, este restaurante mantiene platos típicos no habituales en otros lugares como el Sarteneko, la Txarriboda...

Menús del día: 9,50 € / Carta: 25-30€ / Menú fin de semana: 30 € / Menús concertados: (20€, 25-30€)

Horario bar: 11:00-cierre / Horario restaurante: 13:00 y 20:30 / Cierra: Domingo

ASADORES

ARITXI

Meñaka Bidea, 1 - Mungia / T. 94 674 11 81 / www.asadoraritxi.com

Cocina tradicional de temporada y parrilla

Txuletón a la brasa - Cogote de merluza a la brasa - Cocido de alubias

Platos de temporada - Postres caseros

Enclavado en un bonito caserío en las inmediaciones de los montes Jata y Sollube, Aritxi basa su oferta en las carnes y los productos del cercano mar a la parrilla, y una cocina vasca actualizada.

Menú del día: 9,50 € / Carta: 35-40 € / Menú especial: 40 € / Menú tradición: 25 € / Menú naturan: 16 €

Horario: 13:00 - 16:00 / Viernes y sábados: 13:00 - 16:00 / 21:00-23:00 / Cierra: Martes

AURREKOETXE

Txirro Bidea, 17 - Mungia / T. 94 615 59 31 / www.asador-aurrekoetxe.net

Cocina tradicional vasca

Ventresca del bonito con antxoas del Cantábrico - Alubias de Tolosa con todos sus sacramentos - Chuletón de vaca gallega a la brasa con patatas fritas y ensalada verde de las huertas de Larrauri

En un entorno privilegiado de la comarca de Uribe, el asador Aurrekoetxe, ofrece una cocina tradicional vasca elaborada a partir de una minuciosa selección de materias primas.

Menú del día: 12 € / Carta: 35 € / Menú infantil: 12 € / Menú alubias: 15€

Horario bar y restaurante: 13:30-16:00 / 21:00-23:00.

BARES DE PINTXOS

CAFÉ BIZKAIA

Lauaxeta, 13 - Mungia / T. 94 656 51 66

Bar de pintxos

Solomillo con foie - Bacalao relleno con txangurro - Lasaña de berenjena
Croqueta de txipirón - Calabacín relleno

En el centro de Mungia, Kafe Bizkaia abre a las 5 de la madrugada (sábados a las 7) para ofrecer, desayunos especiales, pintxos variados, una gran selección de vinos y ambiente a todas horas.

Horario: 05:00-23:00 (Viernes y sábados hasta las 01:00)

ENE BADA

Foruen Enparantza, 4 - Mungia / T. 94 674 88 98

Bar de pintxos

Tronco de pulpo a la plancha - Txipirón encebollado - Manita deshuesada con tomate
Solomillo con foie - Sepia al ali-oli

Se encuentra situado en pleno centro de Mungia, con una amplia terraza en la más céntrica plaza peatonal. La cocina está abierta todo el día durante todo el año con pintxos y raciones.

Horario: 06:00-00:00

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

BOGA GARAGARDOA

Luisene bidea, 2, A-8 - Mungia / T. 94 406 28 48 - 688 871 069 / www.boga.eus

Elaboración de cerveza artesanal

Indian Pale Ale (IPA) - Amber - Pilsen - Stout

También ofrece servicio de catering y alquila barras móviles y cañeros para eventos. Sus visitas tratan aspectos históricos, muestran el proceso de elaboración y terminan con una cata.

Horario: visita fija, último sábado de mes, 12:00-14:00 / Posibilidad de otras fechas y horarios con cita previa



7G

MURGIA (ZUIA)**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****HOTEL NAGUSI**

Domingo de Sautu, 32 - Murgia-Zuia / T. 945 430 333 / www.hotelnagusi.es

Cocina tradicional vasca e internacional

Carta de temporada / Productos km 0 / Ternera de ZUIA / Brasa y cocina a la vista / Estofados

Ubicado en la preciosa localidad alavesa de Murgia, restaurante de hotel familiar. Carta de vinos con producto de Rioja Alavesa y otras D.O. Comedor privado.

Menú: 21€

Horario: Lunes a sábados, de 20:30 a 22:15 horas. Sábados y domingos, de 13:30 a 15:15 horas

LA CASA DEL PATRÓN

San Martin, 2 - Murgia-Zuia / T. 945 462 528 / www.casadelpatron.com

Cocina tradicional y de autor

Panaché de verduras - Ensalada de pimiento asado y bacalao - Kokotxas de bacalao al pil-pil - Chuletón a la parrilla - Goxua

En Murgia, a 10 min. de Gasteiz y en un entorno rural, este Hotel-Restaurante ofrece una cocina de base tradicional y basada en el producto y la excelente materia prima.

Menús del día: 15 € / Carta: 35 € / Degustación de pintxos: 15 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

ZUIA PLAZA CAFÉ

Plaza Ayuntamiento, 8 - Murgia-Zuia / T. 945 430 804

Cocina tradicional

Alubias con sus sacramentos - Fritos variados - Sopa de pescado - Verdura de temporada - Pierna de cordero lechal

En el centro urbano de Murgia, este populoso bar-restaurant ofrece una cocina tradicional con especialidades de temporada, menús del día y temporada, y una variada y colorida barra de pintxos.

Menú del día: 11 € / Menú especial: 20 €

Horario: 13:00-15:30. Cenas por encargo

 **BARES DE PINTXOS****LA CASA DEL PATRÓN**

San Martin, 2 - Murgia-Zuia / T. 945 462 528 / www.casadelpatron.com

Pintxos tradicionales y de vanguardia

Tortilla de patata sobre pan crujiente - Gildas - Sopa de Idiazabal con crujiente, yema de huevo, trufa negra y trigueros - Mini-hamburguesa de cordero lechal con agridulces y mostaza

Establecimiento muy premiado por sus pintxos, ofrece su cara más vanguardista en su carta de pintxos creativos. En su hotel-restaurant se han celebrado varios congresos de cocina en miniatura.

Degustación de pintxos premiados: 15 €

Horario: 10:00-23:00



DÓNDE COMPRAR



PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

ECHEBARRIA PANADERÍA

Domingo de Sautu, 32 - Murgia-Zuia / T. 945 430 034

Elaboración de pan artesano

Pan elaborado en horno de leña - Productos de bollería artesanos (Madalenas, Chinchorras...)

Carmen y Jesús Echebarria regentan la misma panadería que sus abuelos, elaborando el pan en horno de leña, renunciando a los hornos eléctricos, y distribuyéndolo en las casas y caseríos del valle.

Horario: 08:00 - 15:00 y 16:30-20:30 (Sábados y domingos tarde abre a las 17:30)

4B MUSKIZ



QUÉ VISITAR



PRODUCTORES

HERMANOS FERNÁNDEZ TERREROS

La Campa, 6 - Muskiz / T. 94 670 62 27 / www.artecarne.com

Explotación ganadera familiar

Cría de vacas de la raza Limousin y cerdos Basatxerri

La 3ª y 4ª generación de carniceros de la familia Hernández Terreros dirige esta explotación familiar visitable con cita previa en la que crían las cabezas de ganado y cerdos para su carnicería.

Horario: Visitas con cita previa



DÓNDE COMPRAR



TIENDAS GOURMET

HERMANOS FERNÁNDEZ TERREROS

Bº San Juan, 17 - Muskiz / T. 94 670 62 27 / www.artecarne.com

Carnicería y tienda gourmet

Carnes de elaboración propia, embutidos, quesos de Idiazabal, Txakolis, Patés de Basatxerri, Sidras, Conservas...

Carnicería fundada en 1908 y dirigida por la 3ª generación familiar. Además de su propia carne, venden gran cantidad de productos gourmet que también pueden ser adquiridos mediante su web.

Horario: Lunes a sábado: 08:00-15:00 / Viernes abierto de 17:00 a 20:00

13F MUTILOA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MUJICA

Lierni auzoa - Mutiloa / T. 943 801 699

Cocina tradicional vasca con toques modernos

Fritos caseros - Verduras salteadas - Pescados a la parrilla - Cordero asado con ensalada- Solomillo con pimientos



M^a Ángeles Garmendia dirige la cocina de este emblemático restaurante que ofrece una de las mejores vistas sobre la cordillera de Aizkorri y su entorno, además de una impecable cocina tradicional.

Menú del día: 12 € / Carta: 40€ / Menú fin de semana: 36 €
Horario: 12:30-15:30/20:30-22:30 / Cierra: Tardes de lunes a jueves

OSTATU

Herriko plaza - Mutiloa / T. 943 801 166

Cocina innovadora

Ensalada templada de marisco - Ravioli relleno de txipirones con salsa de pikillos - Rape al horno con textura de maíces - Manitas de cerdo rellenas de hongos - Torrija de brioche casera caramelizada

Este Ostatu destaca entre los establecimientos de este estilo por la originalidad de su cocina, con platos de base tradicional pero originales presentaciones y elaboraciones. Cuenta con barra de pintxos.

Menú del día: 15 € / Carta: 30-35 €
Horario: 10:00-22:00 / Cierra: Lunes

8C

MUXIKA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

REMETEXE

Barrio Ugarte, 6 - Muxika / T. 94 625 35 20 / www.remetexe.com

Cocina tradicional con toques de autor

Pencas rellenas con delicias de la huerta - Foie fresco con manzana reineta caramelizada, salsa de uvas y pan de pasas - Láminas de bacalao con marmitako de antxoas y pil-pil con gamba y trigueros

Restaurante enclavado en un caserío típico y dotado de una bodega subterránea con 18.000 botellas de vino, cuidadas y servidas por el sumiller Jon Andoni. Desde 2002, cuentan con la Q de calidad.

Carta: 60€
Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Noches de lunes, miércoles y domingo

ASTEI

Barrio Muniketa, 8 - Muxika / T. 94 673 23 18 / www.restauranteastei.net

Cocina tradicional vasca

Fritos variados - Sopa de pescado - Alubias - Cordero asado en horno de leña - Pescado fresco - Kokotxas de bacalao - Tostadas de pan y crema - Tarta de queso

Resu gobierna desde 1999 su propio restaurante en su casa materna, en el barrio Montecalvo. Rodeada de montes, cerca del Balcón de Bizkaia. es también casa rural de tres habitaciones con WC.

Menú del día: 11 € / Carta: 35 € / Menú especial: 32-46 €
Horario: 13:00-16:00 (viernes y sábado, también 21:00-23:00)

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

BERROJA

Ajurias. Ctra. de Zugastieta a Balcón de Bizkaia - B^o Berroja - Muxika / T. 94 410 62 54 / www.bodegaberroja.com

Elaboración de txakoli y organización de eventos

Txakoli Aguirrebeko - Txakoli Berroja - Txakoli Berroia - Eventos: de empresa, de amigos, visitas en exclusividad, bodas, jornadas de trabajo para grupos, team building...

Berjoa es la mayor explotación agraria de Urdaibai. Con 24 hectáreas de viñedo y calidad certificada por ISO 9001-2008, antepone la calidad a otros criterios, exportando gran parte de su producción.

Horario: A concertar

10C NABARNIZ



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

NABARNIZ

Barrio Etxalde, 20 - Nabarniz / T. 94 625 05 58 / www.jatetxenabarniz.eus

Cocina tradicional

Menestra de verduras - Alubias - Txuleta - Bacalao al pil-pil o a la bizkaina

La cocinera Kontxi Gorospe dirige este restaurante de cocina tradicional vasca con verduras de su propia huerta y productos del mercado. Es conocido popularmente como "el restaurante de las menestras".

Menú del día: 9 € / Carta: 40€ / Menú fin de semana: 20-24 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-22:00

6G OIARDO (URKABUSTAIZ)



QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

BAIAS

La Escuela, 6 - Oiardo-Urkabustaiz / T. 615 783 624 / www.baiasgaragardotegia.com

Elaboración de cervezas artesanas

Baias Ambar (Cerveza Ale) - Baias Beltza (Cerveza Porter) - Baias Gari (Cerveza con un toque de trigo)

Baias, cervecera artesana, ofrece visitas guiadas para grupos entre 6 y 25 personas en los que se repasa la Historia de la cerveza y su proceso de elaboración, y se termina degustando la cerveza.

Horario: Sábados a partir de las 11:00

17C OIARTZUN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ALBISTUR

Klarene, 1 - Oiartzun / T. 943 490 7 11 / www.albisturjatetxea.com

Cocina tradicional vasca

Crema de cigalas - Alcachofas frescas salteadas con virutas de ibérico - Merluza rellena de txangurro - Solomillo al plancha con verduras - Postre de la amona y postre del aitona

Cocina tradicional y platos de temporada en un restaurante situado en un tranquilo barrio de Oiartzun, recientemente renovado, climatizado y adaptado a las normativas de accesibilidad y minusvalías

Menú del día: 12 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú especial: 25 € / Menú infantil: 12-14 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30. Barra: 11:30 - cierre / Cierra: Lunes tarde y martes todo el día.



ETXE ZAHAR

Putxutxoerrea, 2 - Oiartzun / T. 943 493 226

Cocina tradicional vasca

Tortilla de bacalao - Kokotxas de merluza al pil-pil o rebozadas - Timbal de langostinos al curry
Cogote de merluza a la plancha - Chuletón de viejo

Xabier Zapirain, chef del Hotel-restaurante Gurutze-Berri, dirige también la cocina de este restaurante, enclavado en la casa que había pertenecido siempre a su familia, ofreciendo una cocina tradicional

Menú del día: 11,50 € / Carta: 20-30 € / Menú de sidrería: 25 € / Menú degustación: 28 €

Horario: 13:15-15:45 y 20:30-23:00 / Cierra: Domingo tarde y lunes

GURUTZE BERRI

Pl. Bizardia, 7 - Oiartzun / T. 943 490 625 / www.gurutzeberri.com

Cocina tradicional con toques de autor

Ensalada de perdiz en escabeche con foie - Terrina de pato salvaje - Salteado de mollejas de cordero y hongos - Kokotxas al pil-pil - Caza en temporada

Xabier Zapirain ofrece una cocina clásica suculenta con toques personales, en este hotel-restaurante situado al pie de Peñas de Aia. En temporada invernal, son célebres sus menús de caza.

Menú del día: 14 € / Carta: 45-50 € / Menú fin de semana: 18 €

Horario: 12:45-15:15/20:15-22:15 / Cierra: Domingo y lunes noche.

MATTEO

Ihurrita bidea, 2 (Ugaldetxo) - Oiartzun / T. 943 491 194 / www.restaurantematteo.com

Cocina tradicional y de producto

Ensalada templada de cigalitas, verduras y hongos - Ensalada de bogavante del país
Kokotxas de merluza al pil-pil - Lenguado meunier p - Tarrina de manos de cerdo con hongos y trufa

Restaurante fundado en 1902 y dirigido por cuatro generaciones de mujeres, siendo María Luisa Eceiza la actual propietaria. Se ofrece una cocina clásica y elegante, con presentaciones actualizadas.

Menú del día: 20 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 37 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00 (Cenas sólo de jueves a sábado)

OLAIZOLA

Tornola, 2 (Ergoien) - Oiartzun / T. 943 492 050 / www.olaizola.com

Cocina tradicional vasca

Chuleta a la plancha con pimiento rojo piquillo, pimiento padrón y patatas - Entrecot con queso roquefort (o con pimientos) - Jabalí al vino tinto; Rapé y rodaballo a la plancha y horno

Restaurante tradicional enclavado en un precioso paraje en el Parque Natural Aiako Harria, y construido en un caserío del siglo XIV-XV del que, según dicen, provienen todos los apellidos Olaizola.

Menú del día: 9,50-9,75 € / Carta: 18-28 € / Menú fin de semana: 21,50 € / Menú infantil: 17,75€.

Horario: Cocina: 12:45-15:30/19:30-22:30 - Barra: 12:45-16:30/19:00-00:00 / Sabados, domingos y festivos: Barra: 10:00-00:30 - Cocina: 13:30-16:00/19:30-23:00 / Cierra: En verano, los lunes - Invierno: lunes, martes noche, miércoles noche.

ZUBEROA

Araneder bidea (Iturrioz) - Oiartzun / T. 943 491 228 / www.zuberoa.com

Cocina vasca actualizada y creativa

Ensalada de bogavante a la vinagreta de su coral y limón - Foie-gras salteado en caldo de garbanzos, berza y panes fritos - Arroz cremoso con Begi Haundi - Cochinillo confitado, compota de frutas

Restaurante familiar dirigido por el chef Hilario Arbelaitz junto con sus hermanos Eusebio y Jose Mari, que ofrece una cocina vasca de primer orden modernizada y actualizada, en un entorno de gran belleza.

Carta: 80-90 € / Gran Menú degustación: 130 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche, martes noche y miércoles todo el día (de junio a octubre, domingos y miércoles)

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

MALA GISSONA

Astigarragako Bidea, 1 - Oiartzun / T. 943 045 253 / www.malagissona.beer

Elaboración de cerveza artesana

Mala Gissona Apatxe (American Pale Ale) - Mala Gissona Shackel Town (IPA) - Mala Gissona HÖFN (Porter) - Mala Gissona NAO (Pale Ale) - Mala Gissona Django R. (Blanche)

Mala Gissona es una de las más reputadas fábricas de cerveza artesana de Gipuzkoa. Ofrece visitas a sus instalaciones en las que puede conocerse el proceso de elaboración y degustar sus cervezas.

Horario visitas: a concertar / Abierto todo el año

MOMOTEGI

Pikogarate bidea, 20 - Oiartzun / T. 943 493 191 - 627 429 654 / www.momotegi.com

Productor-industria visitable - Agroturismo

Confit, Foie gras o jamón de pato

Al pie de Aiako Harria, Olga Posse dirige desde 1985 esta granja en la que cría las ocas con maíz natural para obtener un producto de gran calidad, adquirido por los mejores restaurantes.

Horario: Todos los días bajo reserva previa

5E **OKONDO**

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

ASTOBIZA

Bº Jandiola, 16 - Okondo / T. 945 898 516 / www.astobiza.es

Bodega de txakoli

Txakoli Astobiza - Txakoli Malkoa - Txakoli Astobiza Rosé - Txakoli Astobiza Vendimia Tardía

El txakoli Astobiza (inicialmente denominado Señorío de Astobiza) es el buque insignia de esta bodega que puede visitarse bajo reserva realizando al fin de la visita una cata para conocer los diferentes vinos.

Horario: Bajo reserva

14F **OLABERRÍA**

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ZEZILIONEA

Bº San Juan s/n - Olaberria / T. 943 885 829 / www.hotelzezilionea.com

Cocina de producto y parrilla

Hongos al horno - Verduritas salteadas con jamón y foie - Pescados y carnes a la parrilla - Kokotxas de bacalao a la plancha con piquillos - Cremoso de queso con mango y frambuesa.



Situado en el casco urbano de Olaberria, Zezilionea ofrece una cuidada cocina de temporada con carnes y pescados a la parrilla y una amplia carta de vinos. Cuenta también con bar y hotel.

Menú del día: 10,75 € / Carta: 50 € / Menú fin de semana: 33 €

Horario barra: 8:00-22:00 / Horario Restaurante: 12:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes noche

ASADORES

ASADOR CASTILLO MATÍAS GORROTXATEGI

Ctra. Madrid-Irun, Km. 417 (Hotel Castillo) - Olaberria / www.casajuliandetolosa.com

Cocina tradicional y parrilla

Alcachofas con foie - Hongos laminados a la plancha - Foie fresco con salsa de pasas y piñones - Chuletón de viejo a la parrilla - Cogote de merluza a la parrilla

Desde abril de 2016, Casa Julián de Tolosa cuenta con una "sucursal" en los bajos del hotel Castillo, donde además de la oferta original Tolosarra se ofrecen platos tradicionales y pescados a la brasa.

Carta: a partir de 40 € / Menú Matías: 43 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: De lunes a jueves

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

BENGOETXE

Bengoetxe baserria - Olaberria / T. 943 884 955 - 619 977 019 / www.txakolibengoetxe.com

Bodega de txakoli

Txakoli normal - Txakoli berezia

Iñaki Etxeberria muestra bajo cita previa su bodega, rodeada de viñedos de Hondarribi Zuri.

Degustación de diferentes añadas acompañando el txakoli con queso de Idiazabal y consevas

Horario: Fines de semana con cita previa.

PRODUCTORES

BORDA BASERRIA

Errekalde auzoa - Olaberria / T. 943 160 681 / www.baserritarra.com

Cría y venta de carne de vaca

Carne de vaca de raza pirenaica

En Borda, crían sus vacas de raza pirenaica y venden su carne en lotes variados envasados al vacío. Cualquiera puede visitar el caserío (también agroturismo) para ver in situ el proceso.

Horario: A concertar

11B

ONDARROA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

JOXE MANUEL

Sabino Arana, 23 - Ondarroa / T. 94 683 01 04

Asador / Cocina tradicional

Almejas a la marinera - Bogavante - Cigalas - Pescados salvajes a la parrilla - Chuletón a la parrilla

Clásico asador que basa su grandeza en la calidad del producto y el calor de las brasas, donde arriman, principalmente, pescados salvajes y mariscos que mantienen en su propio vivero.

Carta: 45 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:00 / Cierra: domingo noche y lunes entero

ONDARROAKO BATZOKIA

Artabide, 36 - Ondarroa / T. 94 683 26 65 / www.restauranteondarroabatzokia.com

Cocina tradicional con un toque especial

Ensalada templada de bacalao - Lengua de ternera rebozada sobre salsa española - Kokotxas frescas de merluza - Lubina salvaje a la plancha - Tarta casera de chocolate con crocanti de almendras

En pleno centro de Ondarroa, con una amplia terraza con vistas al puerto y a sus playas, cuenta con una amplia variedad de menús, carta, postres caseros y pintxos variados en su barra.

Menú del día: 11 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 24 €

Horario: 10:30-21:00 (fines de semana hasta la 1:00) / Cierra: Martes

SUTARGI

Nasa kalea, 9-11 - Ondarroa / T. 94 683 22 58 / www.sutargi.com

Cocina tradicional marinera

Merluza a la Ondarresa (especialidad) - Sopa de pescado - Txipirones encebollados - Tortilla de bacalao - Kokotxas en salsa verde

Situado en el puerto de Ondarroa. Su especialidad es la Merluza a la Ondarresa, ganadora de un concurso gastronómico en la televisión vasca. Cuenta también con bar y una surtida barra de pintxos.

Menú del día: 25 € / Carta: 35 €

Horario: 12:00-00:00 / Cierra: Lunes

11F

OÑATI



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ETXE-AUNDI

Torre Auzo - Oñati / T. 943 781 956 / www.etxeaundi.com

Hotel-restaurant con cocina tradicional vasca

Ensalada templada de txipirón - Terrina de foie - Merluza rellena de hongos - Solomillo al foie con salsa de uvas - Tarta de queso

Restaurante - hotel ubicado en un precioso edificio histórico del siglo XIII en las afueras de Oñati. Ofrece una cocina tradicional de impecable factura ejecutada por el chef Eloi Iartza.

Menú del día: 12 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 28 € / Menú degustación: 26 € (bebida aparte)

Horario: 12:30-15:30 y 20:00-22:00 / Cierra: Domingo tarde

GOIKO BENTA

Arantzazu Auzoa - Oñati / T. 943 781 305 / www.goikobenta.com

Cocina tradicional con toques modernos

Ensalada templada de marisco y láminas de bacalao con refrito - Degustación de fritos variados Rape a la donostiarrá - Solomillo de ternera con salsa de mostaza antigua casera

Restaurante centenario situado a un paso del Santuario de Arantzazu, en el que en su día se hospedaron Oteiza, Basterretxea y el resto de artistas artífices del mismo. Su cocina es tradicional con toques modernos.

Menú del día: 22 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 27,50 € / Menú degustación: A partir de 50 € / Infantil: 15 €

Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:30 / Cierra: Jueves (sólo en invierno)



SANTUARIO DE ARANTZAZU

Arantzazu auzoa - Oñati / T. 943 781 313 / www.hotelsantuarioarantzazu.com

Cocina tradicional

Alubias con sus sacramentos - Sopa de pescado - Bacalao con patata panadera - Rape a la donostiarrá - Cordero

Enclavado a unos pasos del espectacular Santuario de Arantzazu, este restaurante recientemente renovado cuenta con unas instalaciones ideales para bodas, comuniones, comidas de grupo, etc...

Menú del día: 15 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 22 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 12:30-15:30 / Cierra: Lunes

TORRE ZUMELTZEGI

Torre Zumeltzegi, 11 - Oñati / T. 943 540 000 / www.hoteltorrezumeltzegi.com

Cocina tradicional con toques actuales

Ensalada de ventresca con pimientos - Crêpes de txangurro gratinados con verduras y salsa americana Carrilleras en salsa y puré de patata - Txipirones plancha con cebolla confitada y tierra de jamón

Restaurante situado en un hotel ubicado en una torre recientemente restaurada del valle de Oñati. Su comedor exterior acristalado ofrece unas vistas inigualables del valle y la cordillera de Aizkorri.

Menú del día: 19 € / Carta: 35-45 € / Menú fin de semana: 29 € (disponible toda la semana) / Menú infantil: 10 €

Horario bar: 13:00-15:00 / 20:30-22:00

DONDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

TXOKOLATEIXIA

Kalebarri, 29 - Oñati / T. 699 555 307

Venta de chocolate

Chocolate - Turrónes - Trufas...

Especializada en la venta de productos de chocolate. Está enclavada en el centro de interpretación que enseña la historia de la relación de la villa de Oñati con la producción chocolatera.

Horario: 10:00-13:00 / 17:00-20:00

QUÉ VISITAR

QUESERÍAS

GOMIZTEGI BASERRIA

Arantzazu Auzoa - Oñati / T. 943 251 008 / www.gomiztegi.com

Venta de corderos y elaboración de queso

Queso de Idiazabal - Pasta prensada - Queso fresco - Leche - Queso azul

Gomiztegi es más que un punto de elaboración y venta de queso. En sus instalaciones, visitables con cita previa, alberga una reputada escuela de pastores y se investiga sobre nuevos quesos.

Horario: Cita previa

14F **ORDIZIA**

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MARTÍNEZ

Santa Maria, 10 - Ordizia / T. 943 880 641 / www.martinez1890.com

Cocina tradicional vasca modernizada

Callos caseros - Merluza rellena de marisco - Ensalada de tomate y ventresca de bonito - Carrillera de ibérico sobre crema de patata - Copa de mania con sagar errezila

Fundado en 1890 y dirigido por Xabier Martínez, chef que representa la 4ª generación al frente del negocio, es un restaurante de temporada que se nutre de los productos de la feria semanal de Ordizia.

Menú del día: 11,90 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 35 € / Menú especial: 24 €

Horario: 13:00-15:30/20:30-23:00 / Horario bar: 09:30-23:30 / Cierra: Lunes

BARES DE PINTXOS

POTTOKA

Legazpi kalea, 3 - Ordizia / T. 943 160 304

Bar de pintxos

Pintxos de hongos y setas de temporada - Tortillas variadas - Pintxo de foie a la plancha - Pintxos fríos en general - Raciones y platos combinados

Situado en la Plaza del Mercado, Pottoka ofrece una de las barras de pintxos más espectaculares del Goierri. También ofrece la opción de comer o cenar a base de raciones y platos combinados.

Horario: 08:00-Cierre / Cierra: Jueves

SIDRERÍAS

TXIMISTA

Gudarien Etorbidea, 2 - Ordizia / T. 943 881 128 / www.tximistasagardotegia.com

Sidrería tradicional

Menú de sidrería (tortilla, bacalao, txuleta...) - Croquetas caseras - Costilla de ternera con patatas fritas - Pollo de caserío asado (por encargo) - Tartas y postres caseros

Tras 30 años como sidrería, Tximista comenzó a elaborar su propia sidra y servirla en sus kupelas en 2016. Además de los menús tradicionales, ofrecen diversas visitas guiadas a la sidrería, con degustación.

Menú de sidrería: desde 29€ / Menú de Txuleta: desde 24€ / Menú de Costilla: desde 19€ / Menú infantil: 10 €

Horario: 12:00-16:00 / 20:00-01:30 / Cierra: Noches de domingo a miércoles

DONDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

UGALDE

C/ Nueva, 3 bajo - Ordizia / T. 943 881 226 / www.bebidasugalde.com

Tienda Gourmet y vinoteca

Vinos - licores - cervezas - lotes de Navidad...

Situada en pleno centro de Ordizia en la que se ofrece una amplia oferta de vinos tintos, blancos y rosados, sidras, txakolis, licores, etc... Un clásico en la venta y distribución de la zona del Goierri.

Horario: Lunes a sábado 09:00-13:00/17:00-20:00



PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

UNANUE

Nagusia 17 / J.M. Barandiaran, 9 - Orduña / T. 943 881 551 / www.unanuegotegia.com

Pastelería y cafetería

Pasteles, Pastas, Bollos, Bombones, Pan...

Abierta en 1934 y dirigida por la 3ª generación familiar, Unanue es conocida por la calidad de sus pasteles como el conocido Merlitón, el Ruso, el Relámpago, el Borracho...

Horario: 07:30-13:30 y 16:00-20:00 / Cierra: Domingo tarde

5G ORDUÑA / URDUÑA

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

GURE AHALEGINAK

Bº Ibazurra, 1 - Orduña / T. 945 384 126 / www.gureahaleginak.com

Elaboración de txakoli a partir de sus viñedos

Txakoli blanco Gure Ahaleginak - Txakoli blanco Pisoni - Txakoli tinto Filoxera

Gure Ahaleginak ofrece visitas que comienzan en el viñedo, siguen en la bodega y terminan en la sala de catas en la que se proyecta un vídeo, se realiza una cata y se termina con un armonizaje pasto-viña.

Horario visitas: 10:00-14:00 y 16:00-20:00 (Siempre concertadas con antelación)

14C ORIO



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

GALERNA I

Hondartza, 5 - Orio / T. 943 890 416 / www.restaurantegalerna.es

Cocina de autor

Ensalada templada de pulpo con aceite de pimentón y almendra tostada - Ensalada templada de migas de confit de pato - Arroz caldoso de bogavante - Merluza asada sobre crema fina de txangurro

Ubicado en la playa de Orio, Galerna I ofrece una cocina de autor en el que cobran especial importancia los pescados y mariscos frescos. El mismo equipo dirige el hotel Txanka Erreka, en las proximidades.

Menú fin de semana: 19 € / Carta: 30-40 € / Menú degustación: 32 €- 35 € y 40 € / Menú infantil: 9 €
Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00

BODEGÓN JOXE MARI

Herriko Plaza - Orio / T. 943 830 032

Cocina marinera y de producto, y parrilla

Gambas a la plancha - Antxoas del Cantábrico - Sopa de pescado - Besugo y pescados frescos a la parrilla - Chuletón a la parrilla

Andoni y Mikel Manterola, hijo y nieto de Joxe Mari Manterola, creador del besugo al estilo Orio, dirigen este encantador asador en el que los pescados a la parrilla de carbón llevan la voz cantante.

Carta: 50-60 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: lunes

KATXIÑA

San Martín auzoa - Orio / T. 943 831 407 / www.katxina.com

Cocina tradicional y asador

Ensalada de bacalao con langosta - Gambas frescas a la plancha - Besugo - Rodaballo - Lenguado - Torrija con crema de arroz con leche

Uno de los más reputados asadores de Orio, especializado en pescados, principalmente besugo, a la parrilla. Recientemente ha añadido a su oferta una bodega de txakoli con restaurante incorporado.

Carta: 45 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:45 / Cierra: Jueves en verano. Jueves y domingo noche en invierno

BARES DE PINTXOS

ARKAITZ

Abeslari, 6 - Orio / T. 943 831 657

Pintxos, bocadillos y platos combinados

Txipirones a la plancha - Champiñones - Canutillos de cangrejo - Crêpes - Caprichos de marisco

Situado en pleno centro de Orio, Arkaitz es un clásico en las rondas de "txikiteo" del pueblo. Destaca por sus pintxos clásicos y sus bocadillos. Cuenta con terraza y un pequeño comedor.

ASADORES

KATXIÑA

San Martín auzoa - Orio / T. 943 580 166 / www.bodegakatxina.es

Cocina tradicional y pescados a la parrilla

Ensalada de bacalao con langostinos - Bonito y antxoa de elaboración artesanal, en aceite de oliva virgen - Pescados a la parrilla - Bacalao de Faroe al pil-pil - Torrijas con crema de arroz con leche

El reputado parrillero Jose Miguel Zendoia dirige este asador tradicional especializado en besugo a la brasa, situado en plena naturaleza, con unas preciosas vistas al mar y al pueblo de Orio.

Carta: 50 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:00 / Cierra: Domingo noche y jueves todo el día (salvo verano)

XIXARIO

Eusko Gudarien Kalea, 2 - Orio / T. 943 830 019 / www.asadorxixario.com

Cocina tradicional y parrilla

Gambas frescas a la plancha - Langostinos a la parrilla - Antxoas - Besugo a la parrilla - Chuletón a la parrilla

Abierto en 1963, Xixario es un típico asador de Orio cuya especialidad es el Besugo asado al conocido estilo de la localidad costera. Destaca por su terraza de verano y su variada bodega.

Carta: 50 - 60 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Miércoles (salvo julio y agosto)

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

KATXIÑA

San Martín auzoa - Orio / T. 943 580 166 / www.bodegakatxina.es

Cocina tradicional actualizada y parrilla

Carnes y pescados a la parrilla - Pulpo a la parrilla - Ensalada de bogavante con suave vinagreta de tomate - Carpaccio de buey madurado 180 días con cristal de sal y aceite de Extremadura



Iñaki Zendoia dirige desde julio de 2016 la cuidada cocina y la parrilla de Bodega Katxiña, restaurante situado en la Bodega de Txakoli Katxiña, abierta en 2013 en un entorno natural a las afueras de Orio.

Carta: 60 €

Horario: 13:30-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día

5C

ORTUELLA

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ORTUELLA

Polígono Granda, 1 - Ortuella / T. 94 664 04 43 / www.hotelortuella.es

Cocina tradicional y brasa

**Chuletas a la brasa - Pescado a la brasa - Revuelto de hongos y foie -
Ensaladas variadas - Cordero de Pampliega**

El restaurante del Hotel Ortuella, especializado en carnes y pescados a la brasa, cuenta también con una zona de bar en la que se sirven desayunos, pintxos, raciones, y otro tipo de opciones de comida informal.

Menú del día: 10,70 € / Carta: 25 € / Menú degustación: 20 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-22:30 / Sáb. y dom.: 13:00-16:00 / 20:30-22:30 / Cierra: domingos

9F

OTXANDIO

DÓNDE COMER

BARES DE PINTXOS

DANOENA

Plaza Nagusia, 5 - Otxandio / T. 945 450 248

Bar de pintxos

**Tortilla de patata - Lomo con pimientos - Tortilla de chorizo -
Atún con mayonesa - Chaka con langostino**

Además de diferentes pintxos, en Danoena podemos degustar platos combinados, así como adquirir productos caseros como queso o chorizo. El último viernes de cada mes se organiza pintxo-pote.

Horario: 09:00-00:00

11M

OYÓN - OION

DONDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

ESCUDO MAYOR

Pza. Mayor, 6 - Oyón-Oion / T. 945 622 357

Venta de vinos y productos gourmet

Vinos y productos gastronómicos

Localizada en el centro de Oion, esta vinoteca cuenta con una amplia variedad de vinos y productos, organiza maridajes de vino y jamón y cuenta con una barra de pintxos

Horario: 09:00-15:00 / 16:30-00:00 / Sábados y domingos: 09:00-00:00

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

FAUSTINO

Crta. de Logroño, s/n - Oyón-Oion / T. 945 622 500 / www.bodegasfaustino.com

Elaboración y crianza de vinos

Faustino I gran reserva - Faustino I gran reserva 75 aniversario - Faustino de autor - Faustino V tinto reserva/ rosado/ blanco - Faustino VII tinto/ rosado/ blanco - Faustino crianza- Cava brut...

Con más de 150 años de historia y unas instalaciones espectaculares preparadas para el enoturismo, Faustino se ha convertido en uno de los espacios enológicos más visitados de la zona.

Horario: 8:30-13:00/15:00-18:30 / Cierra: Sábados tarde y domingos

ONDALAN

Crta. de Logroño, 22 - Oyón-Oion / T. 685 787 571 - 679 231 368 / www.ondalan.es

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y enoturismo

Ondalan blanco, Ondalan joven, Ondalan madurado en bodega, Ondalan crianza, Ondalan reserva, Ondalan selección tempranillo 100% y Ondalan 100 abades selección graciano 100%

Ondalan ofrece diferentes experiencias: "Bodega" (12 €), "Origen" (18 €), "Viñedo" (18 €) y "Maridaje" (24 €). Todas ellas incluyen degustación de vinos, y "Maridaje" añade, además, una comida "entre amigos".

Horario: Visitas con cita previa

VALDEMAR

Camino viejo de Logroño, 24 - Oyón-Oion / T. 945 622 188 / www.valdemar.es

Elaboración, crianza y comercialización de vinos D.O.C Rioja. Visitas guiadas a bodega y viñedo con cita previa

Conde de Valdemar - Inspiración Valdemar - Fincas Valdemar - Valdemoreda

Bodega con más de 125 años de historia que ofrece visitas guiadas con cata mostrando sus diferentes espacios, entre ellos su espectacular botellero con una capacidad de más de 3.500.000 botellas.

Horario: Lunes-jueves: 07:45-12:45 / 14:15-18:00 / Viernes: 07:30-14:30 / Cierra: Fines de semana

10M **PÁGANOS (LAGUARDIA)**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

HÉCTOR ORIBE

Gasteiz, 8 - Párganos (Laguardia) / T. 945 600 715 / www.hectororibe.es

Cocina tradicional de temporada

Canutillos de pan y morcilla - Alcachofas rellenas de lecheritas de cordero y hongos - Tacos de bacalao confitados - Rabo de vacuno estofado al vino tinto con ajos

El chef Héctor Oribe, vencedor del Campeonato Jóvenes Cocineros Vascos 1998, abrió en el año 2000 este restaurante que ofrece una cocina actual y de temporada con base tradicional

Menú del día: 18,60 € / Carta: 45 € / Menú degustación: 36 €

Horario: 13:15-15:30 / 21:00-22:30 / Cierra: Lunes



QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

EGUREN UGARTE

Ctra. A-124 Km. 61 - Párganos (Laguardia) / T. 945 600 766 / www.enoturismoegurenugarte.com

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y enoturismo

Vino D.O.Ca Rioja-Subzona Rioja Alavesa, tanto vinos jóvenes (tinto, blanco y rosado) como crianzas, reservas, grandes reservas y vinos de autor comercializados con diferentes marcas

Dedicado al enoturismo, Eguren Ugarte ofrece visitas a bodega propia, visitas al viñedo en segway, vendimia en familia... Cuenta asimismo con un hotel de diseño, tienda y restaurante.

Horario visita bodega: 12:00, 13:30 y 16:30 (En verano, también a las 18:00)

GARCIA DE OLANO

Ctra Vitoria s/n - Párganos (Laguardia) / T. 945 621 146 / www.bodegagarciadeolano.com

Elaboración y crianza de vinos doc rioja- rioja alavesa

Vinos con d.o.c: rioja

Bodega familiar que conserva una cueva con calados de la época de los musulmanes donde los abuelos y bisabuelos de los actuales propietarios elaboraban y almacenaban sus vinos.

Horario: 09:00-13:30. Visitas con cita previa

TORRE DE OÑA

Finca San Martín - Párganos (Laguardia) / T. 945 621 154 / www.torredeona.com

Elaboración y comercialización de vino

Vinos Torre de Oña y Finca San Martín

Las Bodegas Torre de Oña pueden ser visitadas durante todo el año y acogen dentro de su propiedad una Casa Palacio, un comedor privado y la Ermita de Santiago, del siglo XVII rehabilitada en el año 2003.

Horario de invierno: Lu-Vi: 09:30-14:30 / 15:30-17:30 / Sábados: 11:00-14:00 / Horario de verano: 08:00-15:00 / Cierra: Domingo

16B

PASAI A

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

CASA CÁMARA

San Juan, 79 - Pasai Donibane / T. 943 523 699 / www.casacamara.com

Cocina tradicional con toques de temporada basada en pescado

Sopa de pescado - Lomos de merluza en salsa verde - Parrillada de marisco - Bogavante a la plancha Tarta de frambuesa con nueces - Postres caseros

Restaurante con bellas vistas al puerto en el que nos servirán marisco obtenido delante nuestro de sus propios viveros situados en el centro del comedor y comunicados directamente con el mar.

Menú del día: 37 € / Carta: 45-55 € / Menú para grupos (5 opciones): desde 46 € hasta 60 €

Horario: 13:30-16:00 / 20:30 - 23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes / De noviembre a Semana Santa: miércoles noche

NICOLASA

San Juan, 59 - Pasai Donibane / T. 943 515 469 / www.restaurantenicolasa.com

Cocina tradicional vasca

Txangurro al horno - Pimientos rellenos de changurro - Cogote-rape-rodaballo a la plancha con refrito de ajos - Kokotxas en salsa o rebozadas - Postres caseros

Situado en la bella localidad de Pasai Donibane, con vistas directas sobre la bocana del puerto, Nicolasa, abierto en la década de los 80, es un clásico y referente claro de la cocina vasca más tradicional.

Menú del día: 14 € / Carta: 30 € / Menú fin de semana: 24 €-26 €-32 € / Menú celiaco

Horario: 13:30-15:00 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche y lunes día entero

ONTZIOLA

Juan XXIII, 34 - Pasai Donibane / T. 943 340 809

Cocina casera

Tosta de escalivada - Ensalada templada de queso de cabra con mermelada de tomate - Codillo asado con salsa de manzana - Bacalao ajoarriero - Hamburguesas, sándwiches, bocadillos

Luminoso local con bonitas vistas a la bahía de Pasaia y una hermosa terraza. Cocina casera sin complicaciones así como una gran variedad de pintxos, bocadillos, platos combinados, tostas.

Menú del día: 10 € / Carta: 20 € / Menú fin de semana: 15 € / Menú especial: 22 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:00-23:00 / En invierno, cenas sólo viernes, sábados y vísperas de festivo

TXULOTXO

San Juan, 71 - Pasai Donibane / T. 943 523 952 / www.restaurantetxulotxo.com

Cocina tradicional vasca

Txipirones a la plancha - Txangurro al horno - Ensalada templada de langostinos - Rape especial con almejas y gambas - Rodaballo a la plancha con refrito

Todo un clásico situado en Pasai Donibane, en el entorno natural del Puerto de Pasaia. Su comedor, cuenta con una amplia cristalera con espectaculares vistas directas al mar.

Menú del día: 20 € / Carta: 30-40 € / Menús para celebraciones: 40-52 €

Horario: 12:45-15:45 / 20:00-23:00

ZIABOGA BISTRO

San Juan, 91 - Pasai Donibane / T. 943 510 395 / www.ziabogapasaia.com

Cocina marinera

Antxoxas del Cantábrico artesanas - Ensalada templada de marisco - Txangurro al horno - Txipirón de anzuelo - Pantxineta casera

Restaurante situado en un antiguo almacén de redes en plena plaza de Pasaia, con preciosas vistas a la bahía y una cocina marinera con cuidadas presentaciones. Organiza cursos de cocina.

Menú del día: 20 € / Carta: 30 - 35 € / Menús especiales: 33, 35 y 50 €

Horario: Julio-Agosto-Septiembre 11:00-23:00 / Fuera de temporada 12:00-16:00. (Hasta las 23:00 los viernes y sábados) / Cierra: Lunes

ASADORES

ALABORTZA

Puntetako pasealekua, z/g. - Pasai Donibane / www.alabortzakantina.com

Cocina tradicional y parrilla

Sardinias a la brasa - Txitxarro a la brasa - Bacalao ajoarriero - Costilla asada - Albóndigas caseras

Con una situación inmejorable en la entrada de la bocana del puerto de Pasaia, Alabortza ofrece una cocina tradicional a buen precio con ingredientes frescos y diferentes actividades de ocio en su terraza.

Carta pescados S.P.M.: 20€ / Menús para grupos: 20-30€

Horario: 10:00 - 22:00 ininterrumpido / Cierra: Invierno



6A

PLENTZIA**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****KAIAN** Areatza, 38 - Plentzia / T. 94 677 54 70 / www.kaianplentzia.com

Cocina tradicional y asador

Tortilla de patata a la brasa - Sopa de pescado a la brasa - Pulpo a la brasa - Pescados a la parrilla - Tostada

En el puerto de Plentzia, situado en las instalaciones del hotel Kaian, el restaurante está especializado en la brasa, elaborando a la brasa productos como la tortilla o como la sopa de pescado.

Menú del día: 12 € (en verano, 16 €) / Carta: 45-50 € / Menú fin de semana: 29 € / Menús especiales: 35 €

Horario: 13:00-16:00/20:00-23:00 (23:30 en verano) / Cierra: Invierno los lunes

6C

PORTUGALETE**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****EL ABRA**

María Díaz de Haro, 6 - Portugalete / T. 94 495 68 08

Cocina tradicional vasca

Menestra de verdura - Sopa de pescado - Rodaballo al estilo de Getaria - Rape al horno - Bacalao al pilpil y vizcaína - Merluza rellena de txangurro - Escalopines de buey al oporto - Chuletón

Junto al Puente Colgante que une Portugalete y Las Arenas está este restaurante con dos comedores (60 pax) donde todo se prepara al momento y copan protagonismo carnes y pescados frescos.

Menú del día: 18,15 € / Carta: 40 € / Menús degustación: 33-46,20 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:30-23:00 / Cierra: lunes

 **BARES DE PINTXOS****TXANGURRO**

Gregorio Uzquiano, 12 - Portugalete / T. 94 600 84 10

Pintxos / Cazuelitas / Tortillas / Sarteneko

Burrito de codorniz escabechada con miel y de mostaza - Ajoarriero con tempura de huevo - Pirulo de pulpo con aguacate y tomate - Gratén de hongos con crema de boletus - Hojaldré de carrillera al oporto

Ofrece también servicio de comida en un pequeño comedor, donde el chuletón a la piedra y el txangurro gratinado figuran entre lo más demandado. Es uno de los bares que animan la zona de El Ojillo.

Horario: 08:00-15:30 y 18:00-22:00 / Cierra: domingo tarde

5F

QUEJANA - KEXAA (AYALA)**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****ARCOS DE QUEJANA** Crta. de Beotegi s/n - Quejana (Aiala) / T. 945 399 320 / www.arcosdequejana.com

Hotel - restaurante con cocina tradicional vasca modernizada

Mariscadas - Alubiadas con sacramentos - Manitas de cerdo rellenas de foie-gras con salsa vizcaína Carnes y pescados

Situado en un entorno natural, dentro de un edificio histórico en el precioso valle de Aiala, cuna del txakolí alavés, este restaurante cuenta, además, con un hotel. Es remarkable su selección de vinos.

Menú del día: 15 € / Carta: 45 € / Menú ejecutivo: 25 € / Menú degustación: 45 €
Horario: 13:00-15:30/21:30-23:00 / Cierra: Domingos noche

7L

SALINILLAS DE BURADON



DÓNDE COMER

BARES DE PINTXOS

EL RINCÓN DE BURADÓN

Plaza de Ocio, s/n - Salinillas de Buradón - Buradon Gatzaga / T. 616 056 710

Restaurante

Asados, paellas, alubiadas o menús concertados - Picoteo y comida casera

Ubicado en las antiguas Escuelas, dispone de un amplio espacio de terraza con vistas al Toloño.

Menú fin de semana: 15€
Horario: Todos los días de 11:00 a 00:00 horas

12I

SALVATIERRA / AGURAIN



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ZERUA

Fueros, 2 - Salvatierra-Agurain / T. 945 312 716

Cocina de temporada

Principalmente menú del día, con lo que los platos tienen mucha rotación

Zerua ofrece una cocina de temporada basada principalmente en los menús, en un luminoso local con vistas a las cordilleras de Aizkorri y Gorbea.

Menú del día: 10,50 € / Carta: 33 €-36 € / Menú fin de semana: 11,50 € (sábado); 13 € (domingo)
Horario barra: 08:00-22:00 / Horario comedor: 13:00-15:45

JOSE MARI EL GORDO

Mayor, 69 - Salvatierra-Agurain / T. 945 300 042 / www.restauranteelgordo.com

Cocina tradicional y de temporada

Verduras de temporada - Caracoles y setas en todas sus formas - Cogote de merluza - Caza (en temporada) - Postres caseros.

Abierto en 1893 y dirigido por la tercera y cuarta generación familiar, es uno de los más emblemáticos restaurantes de la Llanada Alavesa, especializado en productos de temporada, caza, setas...

Menú del día: 11 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 13 €
Horario: 10:00-23:00



9M

SAMANIEGO **QUÉ VISITAR** **BODEGAS DE RIOJA ALAVESA****BAIGORRI** 

Ctra. Vitoria-Logroño, km 53 - Samaniego / T. 945 609 420 / www.bodegasbaigorri.com

Elaboración y comercialización de vino D. O. Rioja

Vino marca Baigorri, Rosado - Blanco fermentado en barrica - Tinto vendimia - Crianza - Reserva Tinto Belus - Tinto Garnacha - Tinto "De garaje" - Tinto "B70"

Espectacular bodega preparada para el enoturismo con restaurante, mirador, sala de catas, etc... Su original estructura está basada en la gravedad, sistema empleado para la elaboración de sus vinos.

Horario: 11:00 y 13:00 / Cierra: Domingos

BELLO BERGANZO 

Buencerrada, 10 - Samaniego / T. 945 609 299 / www.bodegabelloberganzo.com

Elaboración y comercialización de vino D. O. Rioja

Heredad de Berganzo joven y crianza - M. Bello Especial y Blanco

Dependiendo de la época del año se enseñan diferentes procesos (podas, trasiegos...) y se termina con una degustación y un tentempié. En grupo, es posible comer en la bodega.

Horario: Domingos: 10:00-13:00 / Lunes a sábado: 10:00-19:00 (Cita previa) / Cierra: Domingos

OSTATU 

Ctra. Vitoria, 1 - Samaniego / T. 945 609 133 / www.ostatu.com

Bodega - Elaboración de Vinos de calidad

Ostatu Blanco - Ostatu Tinto - Ostatu Rosé - Ostatu Crianza - Ostatu Reserva - Selección de Ostatu Lore de Ostatu - Laderas de Ostatu - Gloria de Ostatu - Servicios enoturísticos y Wine Bar

Esta bodega familiar en pleno corazón de la Rioja Alavesa, ofrece visitas de sus instalaciones catando tres vinos, degustando un aperitivo y con una botella de vino de regalo. El coste es de 12,50 € por persona.

Horario: Lunes a viernes de 8:00-14:00/15:30-19:00 / Sábados 10:30-18:30 / Domingos y festivos sólo mañanas (10:30 a 13:30)

PASCUAL BERGANZO 

Matarredo de abajo, 8 - Samaniego / T. 945 623 337 / www.pascualberganzo.com

Elaboración y comercialización de vino

Vinos del año y autor - Vinos: Bastiturri, Alútiz y Raíces de oro

Fundada en 1980 por una familia cuya tradición vinícola se remonta al s. XVI, cuenta con instalaciones de tres siglos diferentes: la de piedra (XVII,) hormigón (XX) y los depósitos de inoxidable (XXI).

Horario: Cita previa

PASCUAL LARRIETA 

Camino Santa, 5 - Samaniego / T. 945 609 059 / www.pascuallarieta.com

Elaboración y comercialización de vino

Vinos Tinto Joven - Crianza - Crianza Selección - Reserva - Gran Reserva

Bodega dirigida por la cuarta generación familiar que ofrece la posibilidad de ser visitada terminando con una cata de sus vinos y pudiéndose elegir entre diferentes tipos de aperitivos para acompañar los vinos.

Horario: 10:00-13:00 / 15:00-18:00 (Cita previa)

5B

SANTURTZI**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****EL PALACIO** Alda. Cristobal Murrieta, 27 - Santurtzi / T. 94 493 41 00 / www.urhpalaciodeoriol.com

Cocina tradicional vasca

Ensalada de queso de cabra - Bacalao a la bizkaina - Bombón de cochinitillo con compota dulce de tomate y tomillo - Baldosa de rabo de buey con salsa de vino tinto y cremoso de patata violeta

Es el restaurante del Hotel Palacio de Oriol, que ocupa un edificio de 1906 declarado Monumento Histórico. Se asoma a la bahía de El Abra, en la magen izquierda del Nervión, en su misma desembocadura.

Carta: 30-35€ / Menú del día: 15€ / Menú fin de semana: 29€ / Menú degustación: desde 30€
Horario: 13:30-15:30 y 20:30-22:30 (viernes a domingo, hasta 23:00)

EL PARQUE 

Murrieta, 8 - Santurtzi / T. 94 474 15 33

Cocina tradicional vasca con toques modernos

Bacalao a la vizcaína - Lubina a la bilbaína - Tortilla de bacalao - Pulpo a la brasa con patata alavesa Merluza a la ondarresa - Txuletón a la piedra

Situado en el Parque de Santurtzi, el restaurante ofrece cocina tradicional vasca. Asimismo, allí se pueden degustar durante todo el día una variedad de postres y helados caseros.

Menú del día: 14 € / Carta: 25 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú especial: 29-39 €
Horario: 13:00-16:00

LA OFICINA DE TXUTXI Pza. Juan José Mendizabal, 8 - Santurtzi / T. 94 483 24 23 / www.laoficinadetxutxi.com

Cocina tradicional vasca y mediterránea

Pulpo a feira - Rape La Oficina - Lubina salvaje a baja temperatura - Presa ibérica al Pedro Ximenez.- Solomillo Amatu con pimientos de Navarra

Donde estaba La Oficina de los Portuarios se encuentra ahora este bar restaurante con capacidad para 25 personas que, además de carta de vino, cuenta con coctelería especializada.

Menú del día: 13,50 € / Carta: 35-40 € / Menú ejecutivo: 21,50 €
Horario: 10:00-00:00 (viernes, hasta 2:00) / Sábado: 12:00-02:00 / Domingo: 12:00-00:00 / Cierra: domingo noche.

MAISU 

Mamariga, 137 - Santurtzi / T. 94 483 78 80

Cocina tradicional

Pimientos rellenos de marisco - Solomillo de ganado mayor a la plancha - Callos y patas al estilo castellano - Cordero asado - Goxua

Maisu, primer restaurante totalmente accesible de Santurtzi, tiene capacidad para 60 comensales, carta traducida a braille y se encuentra a 50 metros del metro y 100 de la subida al monte Serantes.

Menú del día: 10,50 € / Carta: 30 € / Menú especial: 28,75 €
Horario: 08:00-23:00 (viernes y sábado, hasta 01:30)

MANDANGA / EL HOGAR DEL PESCADOR Puerto Pesquero - Santurtzi / T. 944 610 211 / www.hogardelpescadorsanturce.es

Cocina tradicional marinera / asador



Almejas en salsa verde o a la plancha - Anchoas a la cazuela - Pescados a la brasa - Sardinas a la brasa - Merluza en salsa verde con almejas y kokotxas - Jibiones en su tinta

También conocido como Mandanga, este negocio familiar abrió hace medio siglo en el edificio de la Cofradía de Pescadores, en pleno puerto. Cuenta con capacidad para 100 personas, terraza incluida.

Carta: 40-45€

Horario: 13:30-16:00 & 20:00-23:00 / Cierra: domingo tarde

SOTAVENTO

Vapor Habana, 3 - Santurtzi / T. 94 483 71 62 / www.restaurantesotavento.com

Cocina tradicional

Anchoas de Santurtzi - Atún rojo con cebolla de Zalla - Degustación de anchoas al ajillo - Rabas de jibión - Chuletón de buey

Andoni Aldasoro y Jon Bilbao dirigen este restaurante que cuenta con dos comedores, con capacidad total para 62 personas, y una carta de vinos con más de 100 referencias.

Menú del día: 13,80 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 30,30 € / Menú degustación: 33,80 €

Horario: 13:00-16:00 y 21:00-23:30 / Cierra: domingo noche

SUHARRI

Itsasalde, 4 - Santurtzi / T. 94 611 30 01 / www.restaurantesuharri.es

Cocina vasca

Espárragos ecológicos con jamón, langostinos y vinagreta tricolor - Mollejas de cordero con boletus Edulis - Begi handi a la brasa con piperrada lodosana, ajo y perejil - Chuletón de buey - Chuletilas de cordero

Ibéricos de Los Pedroches y carnes y pescados a la brasa son algunos de los principales reclamos de este restaurante próximo al puerto con amplia carta de vinos, terraza y comedor para 40 personas.

Menú del día: 15,95 € / Carta: 35 € / Menú chuleta: 32 € / Menú especial: 40-80 €

Horario: 12:30-16:00 y 21:00-23:00 (viernes y sábado, hasta 00:00)

BARES DE PINTXOS

AMETZA

Juan José Quintana, 2 - Santurtzi / T. 94 612 38 65

Pintxos, hamburguesas, platos combinados

Champiñones a la plancha - Gildas - Minitortillas rellenas - Pintxos morunos

Ametza ofrece pintxos, cazuelitas, platos combinados, sándwiches, hamburguesas... además de postres caseros y una carta de vinos variada. También pinchos morunos y sartenekos.

Horario: 8:00-15:00 y 18:00-23:00 (viernes y sábado, hasta 01:00)

EL PARQUE

Murrieta, 8 - Santurtzi / T. 94 474 15 33

Pintxos

Calabacín relleno de verduritas con crema de queso y mermelada de tomate - Sándwich de verdura gratinado con pechuga o tortilla francesa - Tortillas variadas - Rulo de mango con bacon y cebolla

Este bar ubicado en el mismo Parque de Santurtzi, cerca del puerto, dispone de una oferta de pintxos y sándwiches como complemento a la carta tradicional de su restaurante.

Horario: 06:00-00:00

LA OFICINA DE TXUTXI

Pza. Juan José Mendizabal,8 - Santurtzi / T.: 94 483 24 23 / www.laoficinadetxutxi.com

Bar de pintxos y restaurante

Carpaccio de langostino – Tataki de atún en dos texturas – Brocheta de pulpo y hongos – Tomate relleno de bacalao – Txangurro gratinado

Antiguamente se acudía a esa dirección (La Oficina de los Portuarios) en busca de trabajo en barcos y armadores, hoy se va a comer, con plato y cubiertos en su comedor o pintxos premiados en su barra.

Horario: 10:00-00:00 (viernes, hasta 2:00) / Sábado: 12:00-02:00 / Domingo: 12:00-00:00

MAISU

Mamariga,137 - Santurtzi / T. 94 483 78 80

Pintxos

Taco de bonito con tomate – Bacalao rebozado – Tortilla rellena de jamón y queso con ajetes – Revuelto de gulas y gambas – Bacalao desalado con ajo y perejil

Las hermanas Maite y Susana, hijas de Isaías Tejerina, un hostelero querido y recordado en el pueblo, continúan la saga familiar y dan de comer, de plato y de pintxo, en este bar restaurante de Mamariga.

Horario: 08:00-23:00 (viernes y sábado, hasta 01:30)

136 **SEGURA**

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

IMAZ

Kale Nagusia, 27 - Segura / T. 943 801 025 / www.hotelimaz.com/restaurante

Cocina tradicional

Fritos caseros - Alubias de Segura (en temporada) - Txipirones rellenos en su tinta - Secreto ibérico a baja temperatura con puré de patata y reducción de vino - Postres caseros

Restaurante con cerca de 80 años de historia dirigido por la 3ª generación recientemente reformado y convertido en hotel-restaurante.

Menú del día: 11,50 € / Carta: 25 - 30 € / Menú fin de semana: 21,50 €

Horario: 13:00-15:15 / 20:30-22:30 / Cierra: Lunes

DONDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

ONDARRE

Zurbano kalea, s/n - Segura / T. 943 800 326 / www.divinoleza.com

Productos de Segura y alrededores

Frutas, verduras y legumbres de caserío - Charcutería, huevos, conservas - Sidras naturales - Queso de Idiazabal

Moderna y elegante tienda en pleno centro del casco medieval, donde encontraremos verduras, frutas y legumbres de los caseríos de los contornos, queso de Idiazabal y otras delicatessen.

Horario: 09:00-13:00 y 17:00-20:00 / Sábados, 09:00-14:00



👁️ QUÉ VISITAR

🏠 QUESERÍAS

ONDARRE

Beheko Arrabal, s/n - Segura / T.: 943 801 664 / www.nekatur.net/ondarre

Agroturismo y quesería.

Queso

La quesería Ondarre, situada en los arrabales de la preciosa villa medieval de Segura, ofrece visitas guiadas a sus instalaciones, dando a degustar el queso y permitiendo ver y tocar el ganado...

Precio visita: 6 € Adultos (< 12 años, gratis)

Horario: 10:00-13:00 / 16:00-20:00

6C

SONDIKA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

IZARZA

Izarza bidea, 48 - Sondika / T. 94 543 82 73 - 688 638 897 / www.izarza.com

Cocina tradicional con toques modernos

Magret de pato con salsa de cebolla al Pedro Ximenez y confitura de pimientos rojos - Bacalao pochado en pil pil de calabaza con puré de porrusalda y crujiente de perejil

Vistoso restaurante situado en un entorno rural, a 10 minutos en coche de Bilbao. Su cocina es de base tradicional con cuidados acompañamientos y presentaciones. Ideal para reuniones y eventos.

Menú del día: 20,50€ / Carta: 25 € / Menú especial desde: 27 € / Menú infantil: 15 €

Horario: 13:00-16:00 de domingo a jueves / Viernes y sábado 13:00-16:00 / 21:00 a 23:00.

👁️ QUÉ VISITAR

🏠 PRODUCTORES

TXORIERRI GARAGARDOAK

Txorierri Etorbide, 46, P8 - Nave I - Sondika / T. 629 312 690 / www.txg.eus

Elaboración de cerveza artesana

American blonde ale – Golden ale – Extra special bitter – Ambar altbiers

La cervecería se distingue por utilizar ingredientes de proximidad: malta de cebada alavesa y lúpulo de cultivo propio que respeta métodos de agricultura sostenible. No pasteuriza ni añade azúcares.

Horario: viernes, de 16:30 a 19:30

5B

SOPELA



DÓNDE COMER

🍷 BARES DE PINTXOS

SOPELAKO BATZOKIA

Akilino Arriola, 1 - Sopela / T. 94 602 51 51

Bar de pintxos

Bonito con antxoas - Tortillas variadas - Piparras - Ibéricos - Sandwiches especiales

Situado en pleno centro de la villa costera de Sopela, este establecimiento ofrece una amplia selección de pintxos y picoteo que puede ser consumido en el interior o en su terraza cubierta. Cuenta con zona infantil.

Horario: 09:00-23:00 / Cierra: Domingo tarde

VÖLKER PAULANER

Akilino Arriola, 7 - Sopela / T. 94 676 43 16

Bar de pintxos

Tortillas de patatas y jamón y queso - Atún con pan de oliva negra - Triángulo vegetal - Foie con queso de cabra y arándanos en pan de pasas y nueces

Bar-restaurante-cervecería de estilo alemán que cuenta con un gran surtido de cervezas nacionales y de importación así como comida alemana como salchichas, codillo, ensalada de ahumados, etc...

Horario: 08:00-22:00 (Viernes y sábados, hasta la 01:00) / Cierra: Lunes

4C **SOPUERTA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MENDIONDO

Barrio Revilla, 1 - San Martín de Carral - Sopuerta / T. 94 650 44 52 / www.menciondo.com

Cocina tradicional actualizada

Txiqiprones de potera limpios con cebolla caramelizada y tinta fina - Delicias de rape salvaje sobre base de crema de pimiento rojo asado en leña con infusión de perejil - Chuleta de mayor encartada

En una zona natural dentro del espectacular valle de las Encartaciones, Menciondo es un restaurante familiar que destaca por su trato cercano, su cocina tradicional actualizada y su cuidada oferta de vinos.

Carta: 45-50 € / Menús concertados

Horario: 13:30-15:30. Sábados: 21:00-23:00 / Cierra: Lunes

15E **TOLOSA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BETI ALAI

Errementari, 6 - Tolosa / T. 943 673 381

Cocina tradicional

Ensalada templada Beti-Alai - Brocheta de rape y langostinos - Solomillo con foie en salsa de trufa

Tarta de trufa con chocolate blanco y salsa de naranja

Situado en pleno casco histórico de Tolosa, Beti-Alai trabaja principalmente el menú entre semana cuidando los productos de Tolosa como las alubias. En su barra pueden degustarse pintxos tradicionales.

Menú del día: 12 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 18 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes noche y jueves noche

BOTARRI

Oria kalea, 2 - Tolosa / T. 943 654 921 / www.botarri.com

Cocina tradicional con toques de autor

Terrina de foie casera con 3 guarniciones - Ensalada de Bonito "Tximistarri" - Bacalao a la parrilla con refrito de guindillas - Pulpo asado con puré y aceite de algas - Chuletón a la parrilla en plato de barro



Txemari Esteban, campeón de Gipuzkoa de parrilla, se ha especializado en carnes y pescados a la brasa en este coqueto restaurante conocido también por la variedad y calidad de sus menús.

Menú del día: 14€ / Carta: 30-40€ / Menú fin de semana: 24€ / Menú degustación Tolosa: 29,50€ / Menú infantil: 8,50€
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche

EL FRONTÓN

San Francisco, 4, 1º piso - Tolosa / T. 943 652 941 / www.restaurantefronton.com

Cocina de temporada con toques de autor

Alubias de Tolosa con sus sacramentos - Cremoso de huevos de caserío con habitas frescas, setas de primavera y daditos de foie - Txipirones rellenos en su tinta - Solomillo de vaca "Goya" con su guarnición

Roberto Ruiz impulsa desde su restaurante del centro de Tolosa, el producto de temporada y de proximidad llevado a la excelencia culinaria, empezando por su versión de las Alubias de Tolosa.

Carta: 50€ / Menú tolosa: 38 € bebida aparte / Menú Beotibar: 48 € bebida aparte
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Lunes todo el día y noches de domingo a jueves

ASADORES

CASA NICOLÁS

Zumalakarregi Pasealekua, 6 - Tolosa / T. 943 654 759 / www.asadorcasanicolas.com

Asador de Tolosa tradicional

Chuleta de viejo a la parrilla - Lomo de jabugo - Bacalao fresco frito con cebolla - Antxoas en aceite de oliva virgen - Pimientos rojos confitados

Pedro y Xabier Ruiz, Padre e hijo, representan la 2ª y 3ª generación de parrilleros al cargo de este clásico asador tolosarra cuyo buque insignia es el chuletón de viejo. Espectacular bodega subterránea de vinos.

Carta: 65 € - 75 €
Horario: 13:15-15:30 / 20:30-22:15 / Cierra: Domingo noche

CASA JULIÁN

Santa Klara, 6 - Tolosa / T. 943 671 417 / www.casajuliandetolosa.com

Asador especializado en chuletón

Cogollos de Tudela - Espárragos especiales de Navarra - Pimientos del piquillo horneados - Chuletón de viejo a la parrilla - Tejas y cigarrillos de Tolosa

Mítico y encantador asador tolosarra donde se empezaron a asar las primeras chuletas de vaca vieja de Alejandro Goya, dirigido hoy por Matías Gorrotxategi que asa las carnes a la parrilla de cara al público.

Carta: 80 € - 90 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:30-22:30 / Cierra: Domingo noche

SIDRERÍAS

EGUZKITZA

Usabal auzoa, 25 - Eguzkitza baserria - Tolosa / T. 943 672 613 / www.sidreriaeguzkitza.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos verdes - Bacalao frito con tomate - Chuleta - Queso, membrillo y nueces

A 15 minutos a pie del centro de Tolosa, dirigido por una familia de tradición sidrera, Eguzkitza abre en temporada para ofrecer menú de sidrería y su propia sidra elaborada con manzana de Tolosaldea.

Menú de sidrería: 27€
Horario: M-S: 20:00 - 22:00 / Viernes, Sábados, Domingos y Festivos: 14:00-15:30 / Cierra: Lunes

ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa - Tolosa / T. 943 652 964 / www.isastegi.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos verdes - Chuleta - Queso Idiazabal, membrillo y nueces - Cordero (por encargo)

La familia Lasa dirige esta sidrería tradicional, abierta sólo en temporada, de mediados de enero a mediados de mayo, situada en un precioso entorno rural con vistas a las sierras de Aralar y Aizkorri.

Menú de sidrería: 25 € a 30 €

Horario: 20:00-00:00 / Sábados: 14:00-18:00 / Cierra: Domingos

BARES DE PINTXOS

DENAK

Igaralde 4, beheha - Tolosa / T. 943 671 627

Pintxos, bokatas, hamburguesas y ensaladas

Ensalada Baliarain - Bokata Mari - Bokata Eguzkilore - Hamburguesa Anboto - Hamburguesa Aizkorri

Alejado del centro y dotado de una animada terraza, Denak es un bar de ambiente joven con una cuidada relación calidad precio y carácter informal. A lo largo del año organiza diferentes eventos.

IKATZA

Plaza Berria, 6 - Tolosa / T. 943 674 913

Pintxos, raciones, bokatas...

Pimientos rellenos de txipiron - Bacalao con tomate - Pudding de hongos - Txipirones - Tortilla de bacalao

Bar de ambiente familiar donde además de los pintxos encontraremos menú del día, platos combinados y su gran especialidad: casi 30 bocadillos de lo más variado.

ORBELA

Errementari, 10 - Tolosa / T. 943 016 780

Cocina tradicional

Kokotxas de merluza - Calabacín relleno de bacalao - Brick de hongos - Txipirón relleno de mejillón Nido relleno de txangurro

Con entrada también por la calle Arostegieta, Orbela es un bar de pintxos situado en pleno centro del casco histórico de Tolosa. Además de los pintxos de barra y cocina, ofrece platos combinados.

Horario: 08:00 - 01:00

TRIANGULO

Triangulo Plaza - Tolosa / T. 943 244 231

Bar de pintxos

Pastel de puerros gratinado con ali-oli y pimientos - Champiñones en salsa - Txipirones fritos - Tartar de tomate, antxoa, boquerón y vinagreta de piparras de Ibarra

Bar estratégicamente situado entre la Parte Vieja y el Paseo de San Francisco, que ofrece una cocina informal con gran variedad de pintxos, ensaladas, raciones, bocadillos en pan recién tostado...

Horario: 08:00-23:00 (Sábados y domingos hasta la 01:00)



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

MUÑAGORRI CARNICERÍA

Pablo Gorosabel, 5 - Tolosa / T. 943 672 243 / www.munagorriharategia.com

Elaboración y venta de productos de carnicería

Morcillas - Mondejus - Txistorras - Carne con label

En pleno casco antiguo, Muñagorri es una de las carnicerías más emblemáticas de la comarca. Destaca por la elaboración propia de txistorra, chorizo y morcilla premiados en concursos y ferias.

Horario: 08:30-13:30 / 16:30-20:30 / Cierra: Domingo

LUR-LAN BISTROT

Plaza Berria - Tolosa / T. 943 243 339 / www.lurlan.org

Venta de productos de vascos

Queso (Idiazabal, Roncal...) - Embutidos (El Bordón, Basatxerri...) Conservas, aceites, alubias de tolosa...

Lur-Lan, presente también en Donostia, es un colectivo formado por varios productores, (agricultores, queseros, granjeros...) que distribuyen directamente su producto en la tienda evitando intermediarios.

Horario: L-S: 10:00-16:00/18:00-22:00 (jueves, viernes y sábado, hasta las 00:00) / Cierra: Domingo y lunes tarde

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

ECEIZA

Rondilla 34 y San Francisco, 8 - Tolosa / T. 943 655 161 / www.pasteleriaeceiza.com

Elaboración y venta de pastelería tradicional en toda su dimensión

Tejas y cigarrillos de Tolosa - Bombas, Croissants de mantequilla, Pastas de mantequilla y almendra, Pasteles de hojaldre...

Fundado por Nicolás Eceiza en 1924 y continuado por su hijo Luis, creador de las "tejas y cigarrillos" de Tolosa. Actualmente está en manos de la tercera generación familiar.

Horario: Lunes-sábado: 07:30-20:15 / Domingos y festivos: 08:00-20:00

Cierra: Lunes tarde (sólo la tienda de Rondilla)

IBAÑEZ-GOZONA

Pablo Gorosabel, 40 - Tolosa / T. 943 651 835

Panadería y pastelería artesanas

Pan recién hecho - Pastelería en miniatura - Tartas personalizadas - Rosco de reyes...

Fundada hace cerca de medio siglo, concretamente en 1973, Ibañez-Gozona es una de las pastelerías familiares y artesanales que perpetúan la tradición confitera y chocolatera de Tolosa.

Horario: 06:30-21:00 / Cierra: Lunes tarde

RAFA GORROTXATEGI

Polígono Usabal, 14 - Tolosa / T. 943 890 306 / www.rafagorrotxategi.eus

Pastelería y repostería artesana

Tejas y cigarrillos de Tolosa - Gorrotxas - Turrónes artesanos - Tartas y repostería para hostelería y restauración

Rafa Gorrotxategi, ahora en solitario, continua la tradición confitera de su familia desde su nuevo obrador en Tolosa, en el que pueden recogerse personalmente los productos encargados por teléfono.

Horario: 9:00-13:00 y 16:00-19:00 / Cierra: Sábados y Domingos

SAIZAR

Iurre Auzoa, 14 - Tolosa / T. 943 671 649

Pastelería artesana

Bollería artesana - Pastelitos y tartas de hojaldre

Pastelería artesana con obrador propio y más de dos décadas de experiencia en la elaboración de hojaldres (especialidad de la casa) y pastelería en general, en la más pura tradición dulce de Tolosa.

Horario: 08:00-13:00 / 16:00-20:00 / Cierre: Domingo tarde

QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

TOLOSAKO BABARRUN ELKARTEA

(ASOCIACIÓN DE PRODUCTORES DE LA ALUBIA DE TOLOSA)

San Esteban Auzoa, 29 - (Laskorain Goikoa Ind.) - Tolosa / T. 943 650 253 / www.alubiasdetolosa.com

Manipulación y comercialización de la alubia

Alubia de Tolosa

Fundada en 1994 con el fin de defender, identificar y destacar la alubia autóctona. Ofrece un producto con garantías de origen y calidad y una contraprestación económica digna al productor.

Horario: Mañanas de lunes a viernes, con cita previa / Cierre: Sábado y domingo

9F **UBIDE**

QUÉ VISITAR

QUESERÍAS

PAGOBIETA

Bº Magdalena, 52 - 1ºC - Ubide / T. 669 179 634 / www.gorbeiacentralpark.com

Elaboración de queso artesanal D.O. Idiazabal

Queso Idiazabal - Crema de queso - Jabón de leche de oveja

De enero a julio, Pagobieta puede ser conocida mediante una visita que dura entre hora y media y dos horas, en la que se conoce todo el proceso de elaboración del queso, conociendo también a la oveja latxa.

10H **ULIBARRI - GANBOA (ARRATZUA - UBARRUNDIA)**

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ERPIDEA

Arratzua-Ubarrundia - Ulibarri-Ganboa / T. 945 299 976

Cocina tradicional con toques modernos

Salteado de verduras naturales con jamón ibérico - Bacalao de Noruega sobre ensalada, algas y vinagreta de trufa - Magret de pato y foie a la brasa con compota de frutas a la canela

Bar-restaurante situado cerca del embalse de Ulibarri-Ganboa, "mar interior" de Álava y zona de escapada veraniega y de fin de semana de vitorianos. Cuenta con dos terrazas y parking propio.

Menú del día: 39 € (menú degustación) / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 39 € (menú degustación)

Horario: 11:15 a cierre / Cierre: Lunes (salvo festivos)



BARES DE PINTXOS

ERPIDEA

Arratzua-Ubarrundia - Ulibarri-Ganboa / T. 945 299 976

Restaurante y bar de pintxos

Taco de bacalao sobre potxas con langostinos y rúcula frita (Mejor pintxo "Green Capital" 2012)
Boquerones del Cantábrico sobre tomate cassé - Foie a la plancha con mermelada de uva y manzana
Erpidea ofrece bocados clásicos con toques innovadores elaborados con buena materia prima. Ha sido galardonado en varias ocasiones en distintos concursos y campeonatos de Araba y Euskal Herria.

Horario: 11:15 a cierre

6B

URDULIZ



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

AYOBERRI

Mendiondo, 5 - Urduliz / T. 94 676 42 57 / www.ayoberrisagardotegia.net

Sidrería y cocina tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao Ayoberry - Rape a la plancha -
Chuleta de mayor a la brasa - Postres caseros

Sidrería construida en un caserío reformado de 1937. De lunes a domingo se ofrecen menús de sidrería que se complementan de lunes a viernes con menús del día y carta variada los fines de semana.

Menú del día: 12 € / Carta: 30 € / Menú ejecutivo: 18 € / Menú de chuletón para 2: 55 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:30-23:00



QUÉ VISITAR

PRODUCTORES

ETXEANDIA GARARDAUK

Antsonokoa, 2 - Igeltzera Industrialdea 12 (Fase A) - Urduliz / T. 605 707 985 / www.etxeandia.biz

Fabricación y envasado de cerveza. Cultivo de lúpulo

Cerveza - Lúpulo y materia prima para la elaboración de cerveza

Etxeandia ofrece visitas libres de 10 min. con posibilidad de cata o bien visitas más completas, de 90 minutos con cata de 4 cervezas. También organizan cursos de elaboración que anuncian en su web.

Horario: Viernes 09:00-20:00. 0 reservando día (para grupos)

16C

URNIETA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

K10 HOTELA

Erratzu poligonoa - Urnieta / T. 943 337 357 / www.hotelk10.com

Cocina informal

Ensalada de pollo con Idiazabal y picatostes - Ensalada templada de queso de cabra con tomate deshidratado - Pescado fresco del día - Queso de Idiazabal

Restaurante situado en un hotel de reciente construcción en las afueras de Urnieta. Su carta, de estilo informal, ofrece una amplia variedad de ensaladas, hamburguesas, sándwiches, bocadillos...

Menú del día: 12,50 € / Carta: 15 € / Menú fin de semana: 21 € / Plato del día: 9 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

OLANUME

Ergoien auzoa, 18 - Urnieta / T. 943 556 683 / www.olanume.com

Cocina tradicional con toque de autor

Ensalada templada de rape, almejas y langostinos - Gambas a la placha - Rape a la parrilla - Chuletón a la brasa - Tarta de queso de Idiazabal

Restaurante especializado en menús entre semana y eventos el fin de semana. El complejo cuenta con una sidrería tradicional, un gran parking propio y un salón de juegos para los más pequeños.

Menú del día: 11 € / Carta: 35-40 € / Menú fin de semana: 29,90 € / Menú infantil: 18 €.
Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00

BARES DE PINTXOS

GURIA

Idiazabal, 46-48 - Urnieta / T. 943 005 648 / www.pensionguria.com

Cocina tradicional

Pastas y arroces - Legumbres - Ensaladas variadas - Carnes y pescados - Postres caseros

Además de su carta y menús, este restaurante cuenta con una amplia zona de cafetería abierta desde primera hora de la mañana con terraza y una barra bien repleta de pintxos, además, es una moderna pensión.

Menú del día: 10,50 € / Menú fin de semana: 15,90 € / Platos combinados: 7,50 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00

SIDRERÍAS

ELUTXETA

Oztaran bailara, 34 - Urnieta / T. 943 556 981 / www.elutxeta.com

Sidrería tradicional

Tortilla de bacalao - Bacalao frito pimientos verdes - Ensalada - Costilla a la brasa - Chuletón a la brasa.

Sidrería tradicional situada en plena naturaleza a la que se accede por una espectacular puerta en forma de kupela. Abre todo el año ofreciendo la posibilidad de encargar costilla como alternativa a la chuleta.

Menú de sidrería: 30€
Horario: 13:30-15:30 / 19:30-23:00 / Cierra: Lunes

OLANUME

Ergoien auzoa, 18 - Urnieta / T. 943 556 683 / www.olanume.com/sidreria

Menú de sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao frito pimientos verdes - Tortilla de bacalao - Cogote de merluza - Chuletón a la brasa - Queso, membrillo y nueces

Sidrería perteneciente al complejo Olanume, cuenta también con un gran restaurante. Esta sidrería ofrece el menú tradicional de sidrería con sidra de las propias kupelas, pudiéndose adquirir la sidra embotellada.

Menú de sidrería: 28 €
Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: En temporada de sidrería, abierto todos los días. Resto del año, fin de semana.



DÓNDE COMPRAR

QUESERÍAS

ADARRAZPI

Goiburua auzoa, 33 C - Urnieta / T. 647 445 641 / www.adarrazpi.com

Elaboración de quesos

Queso de Idiazabal - Mamia - Queso fresco - Leche cruda de oveja - Cordero lechal

Mikel Beldarrain e Inma Iriondo muestran, a 15 minutos de Donostia, todo el proceso de elaboración del queso, dando la opción de poder comer en el mismo caserío a base de cordero lechal.

Horario: Visita de 2 h de duración. De lunes a viernes: 17:00 h / Sábados, domingos y festivos: 12:00 h.

12E **URRETXU**

DÓNDE COMER

BARES DE PINTXOS

ZONA ZERO

Areizaga, 1 - Urretxu / T. 943 829 404

Bar de pintxos

Rabas de verdura (sólo fin de semana) - Calabacín relleno - Pimiento relleno de carne con salsa picante - Canelón relleno de morcilla - Raciones variadas

En la zona de más ambiente de Urretxu, el bar Zona Zero ofrece una excelente variedad de pintxos fríos y calientes, raciones, vinos variados y copas y combinados premium.

Horario: 12:00-15:00 y 18:00-02:00

9G **URRUNAGA (LEGUTIO)**

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

URRUNAGA

Kurrua, 1 (Urrunaga) - Legutio / T. 945 465 785 / www.marisqueriaurrunaga.com

Cocina marinera y parrilla

Gambas a la plancha - Colas de cigala rebozadas - Arroz caldoso de bogavante - Besugo a la parrilla Chuletón de ganado mayor de Galicia a la brasa

Establecimiento en el que el propio comensal elige el pescado y el marisco expuesto en una pescadería a la entrada, y lo paga a peso para que le sea elaborado en las planchas a la vista.

Carta: 40-45 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00 / No cierra

15C **USURBIL**

DÓNDE COMER

SIDRERÍAS

AGINAGA

Aginaga auzoa - Usurbil / T. 943 370 668 / www.aginagasagardotegia.com

Cocina tradicional y menú de sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao frito pimientos verdes - Chuletón a la brasa - Queso, membrillo y nueces

Sidrería tradicional que el resto del año funciona como asador. Cuenta con hotel, aparcamiento y un amplio comedor para celebraciones con capacidad para 300 personas.

Menú sidrería: 30€

Horario: 13:30-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Lunes

SAIZAR

Kale Zahar, 39 - Usurbil / T. 943 364 597 / www.sidrassaizar.com

Menú de sidrería, cocina tradicional vasca y parrilla de carbón

Bacalao en salsa verde - Bacalao frito con crujiente de cebolla y pimiento verde - Chuletón a la brasa. Cola y cogote a la parrilla

Esta sidrería está enclavada en un espectacular edificio con fachada construida en acero corten. Cuenta con parking propio y una oferta culinaria que va más allá del menú tradicional de sidrería.

Menú carta: 25-30€ / Menú infantil: 14,95 €

Horario: 13:00-16:30 / 20:30 a 23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día

9M VILLABUENA DE ÁLAVA / ESKUERNAGA

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE RIOJA ALAVESA

ARABARTE

Ctra. Samaniego, s/n - Villabuena de Álava / T. 945 609 408 / www.arabarte.es

Elaboración y crianza de vino

Blanco - Rosado - Tinto joven - crianza - reserva - gran reserva - vino de autor - Marca: Arabarte

La bodega puede ser visitada con cita previa. En su interior cuenta con un restaurante que conjuga la inspiración francesa con la tradición vasco riojana, dotado de preciosas vistas a Sierra Cantabria.

Horario: Cita previa (945 609 270)

GARCÍA BERRUECO

La Lleca, 37 - Ctra. de Samaniego, s/n - Villabuena de Álava / T. 945 609 119

Elaboración, crianza y comercialización de vino D. O. Rioja y visitas guiadas

García Huizi (Tinto del año) - García Berrueco (Tinto selección crianza)

García Berrueco es una bodega puesta en marcha por vitivinicultores de gran tradición que anteriormente habían trabajado asociados. Se admiten visitas guiadas previa reserva telefónica

Horario: Lunes a domingo de 10:00 a 14:00. (Cita previa)

HERMANOS FRÍAS DEL VAL

Herrerías, 13 - Villabuena de Álava / T. 656 782 712 / www.friasdelval.com

Elaboración y venta de vino

Hermanos Frías blanco joven - Viña el flaco (Blanco fermentado en barrica) - Tinto joven Hermanos Frías - Tinto Joven Don Peduz - Hermanos Frías Crianza / Reserva - Hermanos Frías Expresión

Reconocida y premiada bodega familiar inaugurada en 1969 y guiada por la segunda generación al frente del negocio. Organiza visitas a sus instalaciones con cita previa, que finalizan con una cata de sus vinos.

Horario: Cita previa / Cierra: Domingo



IZADI

Herrería Travesía II, 5 - Villabuena de Álava / T. 945 609 086 / www.izadi.com

Elaboración y comercialización de vino

Izadi Blanco Fermentado en Barrica - Izadi Larrosa - Izadi Crianza - Izadi El Regalo - Izadi Expresión

Bodega de cinco alturas en la que los procesos del vino tienen lugar por gravedad. Se ofrecen visitas guiadas con cata de vinos dirigida, así como la posibilidad de reservar el restaurante para grupos.

Horario: Visitas guiadas con reserva previa / Lunes a viernes: 11.00 / Sábado y domingo: 11.00 y 13.00

LUIS CAÑAS

Ctra. Samaniego, 10 - Villabuena de Álava / T. 945 623 373 / www.luiscanas.com

Elaboración y comercialización de vino

Vino blanco, Tinto joven, crianza, reserva... Marca: Luis Cañas

Popular en el sector turístico debido a las altas puntuaciones otorgadas por el "gurú del vino" Robert Parker, esta bodega cuenta con un wine bar donde las visitas terminan con una degustación de sus vinos.

Horario: 08:30-13:30 / 14:30-18:00 / Cierra: Domingo

91

VITORIA - GASTEIZ



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARIMENDI

Hotel Jardines de Uleta - Uleta 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 133 131 / www.jardinesdeuleta.com

Cocina vasca tradicional

Croquetas caseras de gallina - Milhojas de foie, manzana y queso - Bonito con piperrada - Chuleta - Tartaleta de manzana templada

El restaurante del Hotel Jardines de Uleta, inaugurado en 2010, ofrece una cocina vasca tradicional elaborada con productos locales y una atención personalizada. Acoge celebraciones hasta 500 pax.

Carta: 40 € / Menús de temporada: 35, 38 y 42 € / Menú infantil: 16 - 21 €

Horario: 13:15-15:45 y 20:30-23:00

BORDA BERRI

Hueto Arriba- Oto Goien, 5 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 226 411 / www.bordaberri.com

Restaurante. Asador

Alubia pinta alavesa con Sacramentos - Milhojas de manitas de cerdo a la parrilla - Roulada de foie casero con gelatina de Gin Tonic - Pescados y chuleta a la brasa

Típico baserri de cocina de temporada, pescados frescos y carnes del país a la parrilla. Excelentemente situado en plena naturaleza, junto con su espectacular terraza realizada en mosaico.

Carta: 40 € / Menús de temporada: 35, 38 y 42 € / Menú infantil: 16 - 21 €

Horario: Lunes a miércoles de 12:00 a 17:00 horas / Jueves a domingo de 12:00 horas a cerrar después de cenas / Cenas: jueves, viernes, sábado y víspera de festivo (resto de días por encargo) / En verano todos los días excepto domingo noche

DOLOMITI

Santiago Ramón y Cajal, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 233 426 / www.dolomiti.es

Cocina tradicional e italiana.

Asados en horno de leña - Ravioles rellenos de foie y trufa con salsa de hongos - Insalata di burrata
Pizza ibérica - Bacalao a la Arrabiatta

Restaurante familiar ubicado frente al Parque de La Florida con pasta elaborada en obrador propio y las pizzas cocidas a la vista del cliente. La carta se renueva constantemente con nuevas sugerencias.

Menú del día: 14 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 32-40 €

Horario Barra: 12:00-17:00 – 18:30-00:00 / Horario Cocina: 13:00-15:30 – 20:15-22:30 / Agosto y Navidad
Cierra: Domingo noche y lunes mediodía

DON PRODUCTO Y TU

Avenida de Zabalzana, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 358 001 - 699 125 096 / www.donproductoytu.es

Restaurante

Chuletón de vacuno mayor a la brasa – Pulpito a la brasa – Steak Tartare – Ventresca de atún rojo – Espárragos de Mendavia

Junto a la zona verde de Armentia, dispone de carta asesorada por el reconocido parrillero Matías Gorrotxategi. Parking para clientes y acceso directo al Restaurante en ascensor o escaleras.

Menú del día: 18€ / Menú fin de semana: 35€-42€ / Carta: 36€-42€

Abierto todos los días a mediodía / Los jueves, viernes y sábados, también por las noches / Almuerzos, de 13:00 a 16:00 horas / Cenas, de 20:30 a 24:00 horas

EL 7 TABERNA

Cuchillería, 3 (Casco Viejo) - Vitoria-Gasteiz / T. 945 272 298 /

Cocina tradicional con toques creativos

Alcachofas en salsa verde con almejas al aroma de albahaca - Alubia pinta alavesa con sus sacramentos - Ensalada de bacalao asado y pimiento asado y cebolla caramelizada

Enclavado en la calle Cuchillería, la popular "Cuchi", El 7 está especializado en menús del día y bocadillos por la noche. Conviene reservar la mesa con un par de horas de antelación.

Menú del día: 12,90 € / Menú fin de semana: 16,90 € / Menú Infantil: 7,50 € (fin de semana, 8,85 €)

Horario: 10:00-00:00 (de jueves a sábado hasta las 02:30)

EL CHISPAL

Pintor Teodoro Dublang, 9-11 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 247 223 / www.elchispal.com

Cocina vasca tradicional

Borrajitas confitadas - Pollo de Egileta - Txangurro - Tarta - Leche frita

A 10 minutos del centro, en mitad de un parque, El Chispal es un concepto novedoso y ecológico. Su comedor, con vistas, ofrece una cocina elaborada con producto local, así como barra de pintxos y picoteo.

Menú del día: 21 € / Carta: 35-45 / Menú degustación: 35-50 € / Menú Infantil: 25 €

Horario: 13:00-15:30 y 20:00-23:00 / Cierra: Domingo

EL CLARETE

Cercas Bajas, 18 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 263 874 / www.elclareterestaurante.com

Restaurante

Crema de foie, salsa de vino dulce y quicos - Ravioli relleno de champiñón, caldo de garbanzos y queso idiazábal - Chipirón relleno y a la parrilla con salsa de cebolla

Cerca del Casco Medieval, templo del producto y la vanguardia. Exquisita bodega. En la barra se pueden degustar las creaciones gastronómicas del Restaurante del Año en los II Premios Vitoria Gourmets.

Menú de cuchara: 20€ / Menú degustación: 45€

Horario: De lunes a sábado de 13:30 a 15:30 horas / De jueves a sábado de 21:00 a 23:00 horas / Domingo cerrado



IKEA

Portal de Castilla, 27 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 144 747 / www.restauranteikea.com

Restaurante

Carpaccio de gamba de Huelva con sus vinagretas - Verduras en tempura sobre ajo blanco de pistacho y cangrejo - Perretxikos al horno con yema eco y Parmentier de patata

En su interior recrea un bosque con diseño de Javier Mariscal y Fernando Salas. Nos sorprenderán en mesa alegres cangrejos a modo de iluminación. Apuesta por el producto y la innovación.

Menú Ikea: 54€ / Menú Gastronómico: 64€ / Carta: 60€-70€

Horario: De lunes a domingo (*) de 13:00 a 15:30 y de 20:45 a 23:00 horas / Domingo noche y lunes cerrado

KASKAGORRI

Plaza del Machete/Aihotz Plaza, 6 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 149 263 / www.kaskagorri.com

Restaurante

Paletilla de cordero - Taco de cochinillo a baja temperatura - Rape y su "bisque" - Bacalao con txangurro - Pulpo "à feira" a nuestro estilo

En pleno Casco Medieval, zona de restaurante entre bóvedas históricas en un espacio acogedor.

Dispone de terraza en zona peatonal.

Menú degustación: 45€ / Carta: 35€-45€

Comidas de lunes a domingo de 13:30 a 16:00 horas y cenas de miércoles a sábados de 20:30 a 22:45 horas /

Noches de domingo a martes abierto previa reserva para grupos de ocho o más comensales / Cierra los martes

LA REGADERA

Dato, 41 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 149 451 / www.laregadera41.com

Cocina tradicional con toques personales y pintxos vanguardistas

Tataki de atún con chile habanero - Arroz con almejas - Huevos rotos con bogavante - Rodaballo salvaje - Cochinillo confitado con puré de castañas

Mikel Fiestras dirige este bar-restaurante, continuación de su anterior proyecto, "La Huerta", con un concepto más informal, permitiendo comer en el comedor raciones y sin dejar sus laureados pintxos.

Menú del día: 15€ (en comedor, 19€) / Carta: 25-35€

Horario: 08:30-00:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

OH! TAPAS & COPAS

C.C. Aretxabaleta - C/ Iruraz-Gauna, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 305 959 / www.ohrestaurante.com

Cocina tradicional con toques actuales

Alubias - Pastas variadas - Verduras - Bacalao y pescados de temporada - Carrilleras

La apuesta gastronómica de este local moderno e informal se basa en encontrar a cada plato su punto de originalidad. La cocina es de producto, pero con una mirada actual en las presentaciones.

Menú del día: 10,95€ / Carta: 20€ / Menú fin de semana: 18€

Horario: 13:00-16:00 / 21:00-23:00

OLARIZU

Beato Tomás de Zumarraga, 54 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 217 500 / www.olarizu.com

Cocina moderna con toques tradicionales

Langostinos al horno con ajoblanco y compota de tomate - Ensalada de atún marinado con cous-cous negro y tallarines de calabacín - Cabrito de Olaeta confitado a baja temperatura

Restaurante familiar, situado a 5 minutos del Palacio de Congresos Europa. Cuenta con parking, comedores privados para reuniones discretas, así como grandes salones para bodas y celebraciones.

Menú del día: 17,50€ / Carta: 25-30€ / Menú fin de semana: 25€ / Menú degustación: 38€ / Menú infantil: 15-20€

Horario: 13:00-16:00 (Viernes y sábados, también 21:00-23:00) / Cierra: Lunes

ORIO

Felicia Olave, 3 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 148 300 / www.asadororio.es

Restaurante

Xangurro al horno – Pescados y carnes a la parrilla – Bonito fresco encebollado - Mejillones gallegos - Pantxineta

En pleno parque del Prado, materia prima de calidad en parrilla traída directamente desde el mar donde tienes sus orígenes "Orio".

Carta: 45€ - 55€

Horario: Martes a domingo de 13:30 a 15:30 y 21:00 23:00 horas / Domingo noche y lunes cerrado.

PERRETXICO

San Antonio, 3 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 137 221 / www.perrechico.es

Cocina de producto actualizada y pintxos vanguardistas

Turrón de foie con yogur colado de caserío y almendras tostadas - Carpaccio de txuleta con Idiazabal y vinagreta trufada - Alcachofas fritas con mahonesa de cacahuete

El chef Josean Merino, dirige este moderno y amplio bar-restaurante situado a un paso de la Plaza Virgen Blanca, en el que podemos disfrutar de una cocina de producto con evidentes toques de autor.

Menú del día: 16€ / Carta: 25-30€ / Fin de semana: 27,50 € / Menú Perrechico: 32,50 € / Menú degustación: 30€

Horario: 08:00-23:00 / Cierra: Domingo noche (sólo en invierno)

PRADO 24

El Prado, 24 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 198 061 / www.prado24.es

Gastrotaberna

Arroces (bogavante, verduras...) – Pescados y carnes – Talo-Taco cochinita Pibil

Céntrico y frente a la Catedral Nueva, cocina de mercado basada en producto de temporada, fresco. Pintxos y raciones en zona de barra.

Menú del día: 16€ / Carta: 22€-28€

Lunes a viernes de 09:00 a cierre y los sábados y domingos y festivos abierto desde las 11:00 horas (domingos cerrado tarde)

PUERTA GRANDE

Plaza del Renacimiento, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 308 640 / www.barpuertagrande.com

Cocina tradicional y de producto

Verduritas de temporada a la plancha - Bacalao braseado - Langostinos crujientes sobre verduras en agridulce - Merluza Matxitxako - Tarrina de manos de cerdo con hongos y trufa

Local dirigido por Pablo Ruiz de Azua, del bar Gardoki, amplio y luminoso, construido donde estuvo la puerta principal de la antigua Plaza de Toros. Cuenta con restaurante y zona de mesas de picoteo.

Carta: 30 €

Horario: 08:00-00:00

ROSI

Herrería, 44 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 250 248

Cocina casera

Ensalada de queso de cabra con foie e higos caramelizados - Alubia pinta alavesa - Raviolis rellenos de foie con crema de hongos - Txipirones - Bacalao con pisto

En el Casco Antiguo, frente a la Iglesia de San Pedro Apóstol y al pie de las rampas mecánicas que suben al Centro Cultural Montehermoso, es un clásico dedicado principalmente al menú del día.

Menú del día: 12 € / Carta: 15-20 € / Menú fin de semana: 17 €

Horario: 13:00-15:30 y 21:00-23:30 (Noches sólo de jueves a sábado)



SABURDI

Dato, 32 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 147 016 / www.saburdi.com

Cocina tradicional con toques actuales.

Ventresca con pimientos asados y cebolla tierna - Croquetas melosas de jamón ibérico y huevo cocido - Calamar a la parrilla, verduras y soja - Carrilleras de ternera estofadas a la antigua

Cuenta con un pequeño comedor en el que se sirve un menú del día durante toda la semana y una carta corta pero muy variada con raciones ideales para ser compartidas.

Menú del día: 15 € / Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: 21,50 €

Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00

SAGARTOKI

El Prado, 18 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 288 676 / www.sagartoki.com

Restaurante

Pintxo de huevo con patatas- Alcachofas en tempura con crema de pistacho - Ensaladilla de Salmón y langostinos-Pescados-Txuletón

Cerca de la Plaza de la Virgen Blanca, trato exquisito a la materia prima y la calidad. Para completar "La Experiencia Sagartoki" liderada por Senén González, cuenta con un experto en coctelería como Raúl.

Menú: 40€ / Carta: 25€ - 40€:

Horario: Lunes a jueves de 10:00 y 24:00 horas / Sábados y domingos de 11:00 a 01:00 horas. (Cocina ininterrumpida)

SUKALKI

Florida, 37 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 279 654 / www.sukalki.com

Restaurante

Huevo Panko eco de Orduña- Bresaola de ternera eco de Maturana con Foie marinado en sal de Añana - Pulpo gallego de Lira a la plancha con aceite de Moreda

Huevo Panko eco de Orduña- Bresaola de ternera eco de Maturana con Foie marinado en sal de Añana - Pulpo gallego de Lira a la plancha con aceite de Moreda.

Menú del día: 15,50€ / Carta: 25€-35€

Horario: De lunes a domingo de 12:00 horas hasta cierre (excepto martes que cierra). Horario cocina: de 12:00 a 16:00 y de 20:00 a 23:00 horas / Viernes y sábados hasta las 23:30 Reserva únicamente de lunes a viernes al mediodía / En agosto abierto todo el mes de lunes a sábado / cerrando el domingo por descanso semanal así como martes.

THE BOST

Florida, 5 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 131 248 / www.thebost.es

Restaurante

Sopa de pescado al estilo tradicional - Ensalada de pescados marinados - Costillas asadas al estilo Bost - Ramonísimo "Postre especial de la casa" - Tarta de manzana de Xabier

Junto al Parque de La Florida (en Navidad acoge el histórico Belén Monumental), respeto por las tradiciones culinarias a la vez que la frescura en la ejecución de los platos.

Carta: 35€

Horario: Martes a jueves de 13:15 a 15:30 y de 20:30 a 22:45 horas / Viernes y sábados de 13:30 a 15.30 y de 21:00 a 23:00 horas / Domingos y lunes cerrado.

VIRGEN BLANCA

Pza. Virgen Blanca, 2 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 286 199

Cocina tradicional y bar de pintxos

Hiruorri de pencas, jamón asado y queso - Trilogía alavesa - Kokotxas ibéricas - Txipirones frescos a la plancha - Chuleta de novillo

En lo alto de la plaza más emblemática de Gasteiz, este restaurante-cafetería ofrece una cocina tradicional con una gran variedad de menús. Cuenta con barra de pintxos y carta de raciones.

Menú del día: 15,90 € (1/2 menú: 11,50 €) / Carta: 20-30 € / Menú fin de semana: 19,90 € / Menú Infantil: 9 €
Horario barra: 09:00-00:00

WASKA!

Siervas de Jesús, 17 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 564 935 / www.restaurantewaska.com

Barra - Restaurante

Tataki de ternera madurada - Carpaccio de langostinos - Caviar de Waygu - Piquillos de Mendavia - Arroz meloso de txipirones

Decoración estilo industrial vintage. Cocina con producto fresco y de la mejor calidad que se refleja en sus menús diarios, carta de picoteo y fin de semana. Al pie del Casco Medieval.

Menú del día: 17,50€ / Carta: 35€

Horario: Abierto todos los días de 11:00 horas a cierre / La cocina se cierra la noche del domingo

ZALDIARAN

Avda. Gasteiz 21 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 134 822 / www.restaurantezaldiaran.com

Cocina vasca actualizada

Bogavante asado y flameado al Armagnac - Láminas de trufa con yema de huevo a baja temperatura, tocino confitado y espuma de patata - Steak tartar al estilo Zaldiaran

Abierto en 1984, reconocido con una estrella Michelin y 2 soles Repsol, este restaurante dirigido por Gonzalo Anton es uno de los nombres propios indiscutibles de la gastronomía vasca.

Menú degustación: 60 € / Carta: 60 € / Menú picoteo fines de semana: 35 y 38 € / Menús de grupo e infantiles
Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00 / Cierra: Martes

ASADORES

MATXETE

Plaza del Matxete, 4-5 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 131 821 / www.matxete.com

Cocina tradicional con toques actuales

Ensalada de patata alavesa - Carnes y pescados a la parrilla - Ventresca natural a la plancha - Milhojas de solomillo con foie - Postres variados caseros

Este popular asador cuenta con una terraza exterior con excelentes vistas, varios comedores distribuidos en sus tres plantas y una variada bodega con una amplia selección de Rioja Alavesa.

Carta: 36-40 €

Horario: 13:30-15:45 / 20:45-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes todo el día

BARES DE PINTXOS

ARIMENDI

Hotel Jardines de Uleta - Uleta, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 133 131 / www.jardinesdeuleta.com

Bar de pintxos

Gilda (especialidad) - Croqueta - Copa de txangurro - Huevo, langostino y mayonesa - Atún y mayonesa con anchoilla

El bar del Hotel Jardines de Europa ofrece una amplia variedad de pintxos y una buena selección de vinos de la Rioja Alavesa. Participa habitualmente en los Campeonatos de Pintxos de Álava.

Horario: 07:00-00:00 (Sábados: 09:00-00:00)



EL PREGÓN

Plaza de la Provincia, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 261 260 / www.cafeteriaelpregon.es

Bar de pintxos

Montañas Nevadas - Huevo chip - Buñuelos de bacalao - Pato Kebab - Pintxo Idiazabal

Abierto en 1995 y dirigido por Michel Sagredo, ganó la edición de 2016 de la Semana Grande del Pintxo de Araba. Sus pintxos son modernos, buscando la sorpresa y la espectacularidad.

Horario: 07:00-23:00 / Cierra: Domingo

EL 7 TABERNA

Cuchillería, 3 (Casco Viejo) - Vitoria-Gasteiz / T. 945 272 298

Restaurante y bar de pintxos

Montaditos variados - Tortillas y Patatas bravas - Bocadillo de pollo completo - Bocadillo mejicano - Bocadillo de berenjena

Además de bar-restaurant con menú del día, El 7 es una bocatería que cuenta con una amplia clientela que acude a degustar su bocadillo favorito, siendo el Completo de pollo el más reputado.

Horario: 10:00-00:00 (de jueves a sábado hasta las 02:30)

ERKIAGA

Herrería, 38 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 276 508 / www.barrestauranteerkiaga.com

Bar de pintxos y raciones

"Silencio" (1º premio Araba 2013) - "Mister Pruden" (1º premio Araba 2014) - "Zuri" - (Ventresca de cordero con reducción de tempranillo) - "Celedón" (Premio del público Araba 2015)

Pequeño y acogedor local, ganador en dos ocasiones del campeonato de Pintxos de Araba y de varios premios más. Ofrece menú del día, raciones y una buena selección de vinos alaveses.

Horario: 12:00-23:00 (Pintxos especiales, 19:30-22:00, de miércoles a sábado) / Cierra: Lunes y martes

GARDOKI

Angulema, 4 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 285 475

Bar de pintxos

Milhojas de jamón ibérico y queso fresco de cabra - Pimiento relleno de bonito y queso - Empanadillas de bonito y de verduras - Manitas de cerdo deshuesadas con salsa vizcaína

Dirigido por Pablo Ruiz de Azua, Gardoki es un concurrido bar, situado junto a la última parada del tranvía de Angulema. Sus pintxos han sido reconocidos con varios premios en concursos locales.

Horario: 08:00-23:00 / Cierra: Domingos (sólo en época de verano)

JANGO

Cuchillería, 26 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 120 573 / www.jangotaberna.com

Bar de pintxos

Alegría riojana rellena de carne - Callos caseros - Gratinado de patatas con boletus - Kokotxas de bacalao en salsa verde - Tortillas variadas

El restaurante Jango cuenta con un espacio de barra en el que a partir de las 11 de la mañana y durante todo el día se sirven pintxos elaborados, y con productos locales en la medida de lo posible.

Horario: 11:00-22:30 (Fin de semana, hasta las 02:00)

KOTARRO

Sancho El Sabio, 11 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 132 297 / www.kotarro.es

Bar de pintxos y restaurante

Alcachofas fritas – Morrito a la brasa – Pimientos asados al carbón con ventresca

Ubicado en pleno centro de la ciudad, con cocina ininterrumpida y terraza en plena zona peatonal de Sancho El Sabio frente a la parada del tranvía.

Horario: Lunes a viernes de 08:00 a cierre, sábados abierto desde las 09:00 y domingos desde las 10:00 horas

LA ESCOTILLA

San Prudencio, 5 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 002 627 / www.laescotilla.es

Taberna Marinera

Arroces – Sopa de bogavante – Atún rojo – Frituras – Mariscos

Taberna marinera regentada por Josean Merino, cocinero jefe de Taberna PerretxiCo. Decorada con motivos marinos que le confieren un aspecto acogedor a la vez que revelador de lo que nos espera.

Horario: Martes a sábado abierto desde las 12:00 hasta cierre. Domingo noche y lunes descanso

LA REGADERA

Dato, 41 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 149 451 / www.laregadera41.com

Cocina tradicional con toques personales y pintxos vanguardistas

Txi-Txa-Rro (2º Premio Semana del Pintxo de Araba 2016) - Coca de bogavante - Izas (Yema de huevo al horno, foie, trufa esferificada y confitura de higo) - Bocatita de calamares

La Regadera, continuación canalla de La Huerta, es una referencia en el mundo de la cocina en miniatura de Gasteiz. Su chef, Mikel Fiestras, siempre está innovando en un sector en el que ha ganado premios.

Carta: 30-35€

Horario: 08:30-00:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

MARTIN 'S BODEGA

Cuchillería, 74 - Vitoria-Gasteiz / T. 675 711 307

Venta y degustación de vinos de La Rioja Alavesa y productos gastronómicos alaveses

Vinos de La Rioja Alavesa - Txakolis de Araba - Cerveza artesanal y morcilla de Amurrio - Txistorra de Gasteiz - Queso Idiazabal alavés...

Bodega que vende productos alaveses a los alaveses. Aларdea de ser la única en Gasteiz que sólo vende vino de la Rioja Alavesa. Amplia selección de pintxos elaborados con productos vascos.

Horario: 12:00-22:00 (Viernes y sábado hasta 00:00). Cierra: lunes, y martes por la mañana.

NEPTUNO

Pedro Egaña, 4 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 263 353

Bar de pintxos

Pulpo a la plancha - Berberechos templados en su jugo – Croqueta de Gilda- Revuelto de piparras con tocineta ibérica – “Minutejos” de oreja tostada - Torrijas

Establecimiento familiar con Maribel y Rober en un entorno claramente marinero y en pleno Casco Medieval. Terrazita en la zona peatonal. Mejor Bar del Año en los II Premios Vitoria Gourmets

Horario: De lunes a viernes de 09:00 a 23:00 horas y sábados de 12:00 a 24:00 y domingos de 12:00 a 16:00 horas.

OH! TAPAS & COPAS

C.C. Aretxabaleta - C/ Iruraz-Gauna, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 305 959 / www.ohrestaurante.com

Pintxos con toques actuales

Saburdi - Bacalao gratinado - Pintxos calientes - Verduras en tempura - Bokatas variados



Enclavado en un Centro Comercial, y de apariencia moderna y contemporánea, OH! Tapas & copas ofrece pintxos tradicionales, tapas de autor y pintxos de temporada, cuidando siempre la presentación.

Horario: 09:00-22:30 (Viernes y sábados hasta la 1:00)

PERRETXICO

San Antonio, 3 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 137 221 / www.perrechico.es

Cocina de producto actualizada y pintxos vanguardistas

Empanadillas de queso de cabra y hongos con cebolla confitada en miel - Canelones de morcilla de Beasain a la plancha con manzana y piñones - Bocadillo tailandés de abanico ibérico, teriyaki y menta

Los pintxos de Josean Merino atesoran galardones como Mejor barra de pintxos de España 2009, Mejor tapa vanguardista de España 2009, Campeón de Araba 2011, Subcampeón de Euskadi 2012.

Horario: 08:00-23:00 / Cierra: Domingo noche (sólo en invierno)

PUERTA GRANDE

Plaza del Renacimiento, 1 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 308 640 / www.barpuertagrande.com

Bar de pintxos

Tartar de salmón y gambas - Revuelto de patata panadera - Tosta de bacalao con tartar de mejillones y espinacas - Vieira gratinada - Bocadillito de calamares con ali-oli

El Puerta Grande cuenta con una gran terraza parcialmente cubierta y una zona de barra con gran cantidad de mesas donde se sirven raciones y pintxos actuales de cuidada presentación.

Horario: 08:00-00:00

ROSI

Herrería, 44 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 250 248

Bar de pintxos y menús

Atún, mayonesa y guindilla - Bonito con vinagreta - Paleta, huevo duro y anchoillas - Tortillas variadas

Desde primera hora de la mañana, Rosi ofrece una barra llena de pintxos y pequeños bocadillos, así como menú del día. El local cuenta con el Sello de Accesibilidad de Euskadi certificado por el Gobierno Vasco.

Horario: - 09:00-16:30 y 21:00-23:30 (Noches sólo de jueves a sábado)

SABURDI

Dato, 32 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 147 016 / www.saburdi.com

Bar de pintxos

Chuleta baja de vacuno "Pintxuleta"- Carrillera de ternera al tempranillo de Rioja - Volován - Burrito - Cantabro

Uno de los más veteranos bares de pintxos de Gasteiz, que cuenta con una espectacular barra con pintxos fríos y calientes. Ofrece la degustación de 5 pintxos de autor y una copa de Javier Besa.

Horario: 08:00-00:00

SAGARTOKI

El Prado, 18 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 288 676 / www.sagartoki.com

Bar de pintxos

Pintxo de Huevo con patatas (nuevas variedades de txistorra, piquillo y trufa) - Tortilla de Patata de Senén - Rulos de Gilda - Croquetas Sin Gluten

Nombrada mejor barra de Pintxos en dos ocasiones. Originales creaciones de su chef, Senén González (La Cocina de Senén). Recetas de producto maridadas con la mejor coctelería y gama de vinos.

Horario: Lunes a jueves de 10:00 y 24:00 horas. Sábados y domingos de 11:00 a 01:00 horas. (Cocina ininterrumpida)

TOLOÑO

Cuesta de San Francisco, 3 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 233 336 / www.tolonobar.com

Bar de pintxos

Milhojas de habitas sobre pisto de verdel (Campeón de Euskal Herria 2006) - Irlandés de perrechicos (1º Premio Araba 2008) - Peperoncini relleno sobre tosta de bonito - Gilda clásica

Enrique Fuentes dirige la cocina de este emblemático bar de pintxos, ganador de prestigiosos concursos, como la 1ª edición del Campeonato de Euskal Herria. Por la noche, es un bar de copas.

Horario: 10:00 a cierre / Cierra: Domingo por la tarde

TXIKI

Sancho El Sabio, 14 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 134 363 - 945 122 122 / www.bartxiki.com

Bar de pintxos

Tortilla de patata (puede incluir ingredientes como txistorra, pimiento verde, cebolla o morcilla) - Boquerones en vinagre - Fritos y Bocadillos variados

Ubicado en la peatonal avenida de Sancho El Sabio, muy popular gracias a su apreciada tortilla de patata. Dispone de un segundo establecimiento "Gastrobar Txiki" en el Mercado de Abastos.

Horario: De lunes a viernes de 09:00 horas a cierre, sábados desde las 10:30 horas y domingos de 12:00 a 16:00 horas.

USOKARI

Dato, 25 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 234 152

Bar de pintxos

Volován - Vieira - Foie con queso bravo - Foie a la plancha - Calabacín relleno de bechamel de gambas, bacalao y piquillos

Céntrico bar situado en el corazón de la calle Dato, una de las principales arterias de la ciudad. Es conocido por sus pintxos variados, su café y sus tostas de pueblo hechas al momento.

Horario: 07:00-00:00

VIRGEN BLANCA

Pza. Virgen Blanca, 2 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 286 199

Cocina tradicional y bar de pintxos

Bonito frito y escabechado con mayonesa y vinagreta - Pintxo de sidrería - Jamón de pato, queso de cabra y cebolla caramelizada - Brocheta de txipirón fresco a la plancha - Gildas

Además de una oferta de carta y menú en la que prevalecen la cocina tradicional y la utilización de productos alaveses, el Virgen Blanca cuenta con una cuidada oferta de pintxos y picoteo.

Horario: 09:00-00:00

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

LA BLANCA DELICATESSEN

Avda. de Zabalgana, 23 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 250 494 / www.delicatessenlablanca.com

Venta de delicatessen y actividades gastronómicas

Alimentación diferenciada - Charcutería selecta - Vinoteca - Regalos de empresa, detalles de boda - Actividades gastronómicas

Destaca por la formación continua de su personal, su participación en eventos y ferias locales y su actividad organizando catas de vinos, licores, chocolates, quesos conservas, embutidos.

Horario: Lunes-viernes: 10:00-14:00 y 17:00-21:00 / Sábados, domingos y festivos: 10:00-15:00



EXCLUSIVAS RIOJA ALAVESA

Sancho el Sabio, 20 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 220 529 / www.todoslosvinos.com

Venta al público de vinos

Vinos de Rioja Alavesa - Vinos de Rioja Alta - Vinos nacionales y extranjeros - Complementos del mundo del vino (copas, decantadores, botelleros...)

Este establecimiento ha ido ampliando su oferta hasta contar con gran cantidad de vinos de Rioja, y otros nacionales y extranjeros. Poseedor de la Q de calidad en el Comercio.

Horario: 09:00-14:00 y 17:00-20:00 / Cerrado sábados tarde y domingos

TOLOÑO SELECCIÓN

Paseo de los Arquillos, 8 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 132 325 / www.tolonoseleccion.com

Venta y degustación de delicatessen, catas y talleres de pintxos para grupos

Peperoncini - Morcilla de Las Landas - Vinos principalmente alaveses - Regalos gourmet personalizados

Establecimiento dirigido por Sonia Fuentes, ofrece productos gastronómicos exclusivos, vinos del país, novedades en gastronomía... y organiza eventos, catas y talleres de pintxos para grupos.

Horario: Abierto todos los días de septiembre a enero, salvo domingos y lunes. Resto del año, atienden en el bar

VICTOFER

Cuchillería, 14 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 255 305 / www.victofer.com

Elaboración y venta de conservas artesanas

Conservas de tomate, pimientos, guindillas, hortalizas, habas, espárragos, alcachofas, puerros, setas, hongos...

Fundado en 1922 y situado en el Casco Antiguo, Victófer es toda una referencia en Gasteiz al hablar de conservas artesanas. Dirigido por la tercera generación familiar, han recibido varios premios.

Horario: 09:00-14:15 y 17:00-20:30 / Cierra: Sábado tarde y domingo

PASTELERÍAS Y CONFITERÍAS

ARTEPAN

Jesús Guridi, 2 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 278 888 / www.artepan.com

Panadería-Pastelería

Panes, bollos y dulces artesanos

Establecimiento central frente al renovado Mercado de Abastos. Materia prima natural. Calidad en los productos y procesos de elaboración con el objetivo de recuperar el valor auténtico del pan.

Horario: Lunes a viernes de 08:00 a 20:00 horas / Sábados, domingos y festivos de 8:00 a 14:00 horas

LA PEÑA DULCE

Correría, 124 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 132 637

Pastelería y bombonería artesana

Trufas cúbicas - Pastel de Vitoria - Postre vasco - Pastas de té - Txapela

Fundada en 1939 por José Murguía, La Peña Dulce sigue fiel a su filosofía inicial elaborando sus propias recetas tradicionales puestas al día, exclusivamente con productos 100% naturales.

Horario: 09:00-14:00 y 16:30-20:30 / Cierra: Martes

GOYA

Barratxi, 35 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 128 059 / www.confiturasgoya.es

Repostería tradicional. Pastelería

Vasquitos y Nesquitas - tabletas artesanas de chocolate - trufas, bombones - repostería tradicional y mousses, galletas - turrone artesanos...

Con cinco generaciones a sus espaldas (1886), elaboración propia de turrone, trufas, chocolates, tartas... Ocho establecimientos repartidos por la ciudad además de Bilbao, Pamplona y Logroño.

Horario: Lunes a sábado de 09:30 a 14:00 horas / Domingos de 09:30 a 14:30 horas

LUIS SOSOAGA

Diputación, 9 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 253 140 / www.sosoaga.com

Pastelería artesana y bombonería

Tarta de la Virgen Blanca - Tartas - Goxua - Pastas de té - Bombones

Una de las más prestigiosas pastelerías de Vitoria-Gasteiz, que lleva décadas elaborando tartas, pasteles, pastas y productos de repostería con ingredientes de calidad y 100% naturales sin aditivos.

Horario: Lunes-sábado: 09:30-15:00 y 17:00-20:00 / Cierra: Sábado

PRODUCTORES

MAMIA

Pintor Díaz de Olano, 11-13 - Vitoria-Gasteiz / T. 945 279 580 / www.mamiagasteiz.com

Obrador de pan, tienda y escuela

Panes, bollos y dulces artesanos - Harinas, ingredientes, utensilios - Café e infusiones "take away"

Ámplias cristaleras permiten ver desde la calle cómo se elabora el pan. Dispone de obrador, tienda para compartir lo elaborado y escuela para enseñar. Concepto slow dirigido por Txema ("Artepan").

Horario: Lunes a viernes de 07:30 a 20:00 horas / Sábados de 8:00 a 15:00 horas / Domingos cerrado

14F

ZALDIBIA


DÓNDE COMER

RESTAURANTES

LAZKAOETXE

Aiestaran erreka - Zaldibia / T. 943 880 044 / www.lazkaonetxe.com

Cocina tradicional con producto de temporada

Manitas de cochinillo - Carrilleras de ternera - Cordero lechal asado - Tarta de queso idiazabal - Hojalde de hongos

Eneko Azurmendi ofrece una cocina tradicional muy personal en su precioso caserío del siglo XVII en el valle de Aiestaran, que cuenta con un acogedor agroturismo con habitaciones de estilo rústico.

Carta: 40 € / Menú degustación: 37 €

Horario cocina: 13:00-15:30 / Se abre fines de semana y festivos



QUÉ VISITAR

QUESERÍAS

OTATZA

Otatza baseria - Zaldibia / T. 943 887 077

Elaboración y venta de queso de Idiazabal de manera natural

Queso de Idiazabal

Ganador de varias medallas (entre ellas dos de oro) en los World Cheese Awards, Joseba Intsausti elabora de manera artesanal sus quesos, utilizando cuajo natural.

Horario: Visitas con cita concertada.

4D

ZALLA



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARETXAGA

Aretxaga Auzoa 16 - Zalla / T. 94 639 06 79 / www.zallatur.com/sitios/restaurante-aretxaga

Cocina tradicional vasca

Ensalada de tomate enano de Zalla Aretxaga selección - Txipirones plancha con cebolla morada de Zalla Aretxaga selección - Dulce de frambuesa con quesos de la zona

Además del restaurante, cuentan con una finca ecológica donde cultivan y cosechan sus propias vides y hortalizas, elaborando mermeladas, conservas, etc... cocinando los platos con productos propios.

Menú del día: 19,50 € / Carta: 19,50 €

Horario: 13:00-17:30 / 21:00-23:00 / Cierra: De lunes a viernes

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

VIRGEN DE LOREA

Barrio Lorea s/n - Zalla / T. 629 455 620 / www.bodegasvirgendelorea.com

Elaboración de txakoli

Txakoli Aretxaga - Txakoli Señorío de Otxaran blanco y tinto - Orujo de txakoli

Bodega con siglos de tradición elaborando txakoli. Cuentan con 15 hectáreas de viñedos propios de los que se nutren para elaborar sus vinos. Se organizan visitas en las que se aborda el proceso.

Horario: Cita previa / Cierra: Domingo

TXABARRI

Barrio Muñeran 17 - Zalla (Aranguren) / T. 94 639 09 47 / www.txakolitxabarri.com

Producción de uva y elaboración de txakoli

Txakoli Blanco Extra - Txakoli Blanco - Txakoli Tinto - Txakoli Rosado

Premiada en numerosos concursos y ferias, esta bodega familiar de las Encartaciones que inició su andadura en 1995 con 1.500 botellas, produce hoy más de 30.000 y permite la visita a sus instalaciones.

Horario: Cita previa 625 708 104

 **PRODUCTORES**
CROSTA PANADERÍA LA ESTACIÓN 

Bº San Pantaleón 2 - Zalla / T. 94 639 04 47

Elaboración de pan artesano

Pan elaborado en horno de piedra - Pan de pasas, pan de chocolate con orejones e higos, pan con siete cereales - Txintxorta: Pan vasco de canela y azúcar

La estrella de Crosta es el pan elaborado en horno de piedra a base de masa madre y cuatro tipos distintos de harina. La panadería se puede visitar y conocer el proceso de elaboración y degustar los panes.

Horario: 08:30-13:00

7C

ZAMUDIO

DÓNDE COMER
RESTAURANTES
GAMINIZ  

Parque Tecnológico de Bizkaia - Ibaizabal 212 - Zamudio / T. 94 431 70 25 / www.gaminiz.com

Cocina tradicional y de fusión

Carpaccio de bonito ahumado y confitura de pimientos asados - Bacalao con pil-pil de porrusalda y ajoarriero de centollo - Cochinito frito con ajocalabaza - Flan casero - Torrija caramelizada de naranja

Hasta 200 personas disfrutan eventos y celebraciones en este restorán comandado por los hermanos Elizegi. Prima la filosofía slow food, sirven desayunos y hamaiketakos, y prestan servicio de catering.

Menú del día: 20,90 € / Carta: 55 € / Menú almuerzo: 27,50 € / Menú degustación: 57,20 €

Horario: 08:00-17:00 / Sábado: 12:00-20:00 / Cierra: domingo

 **QUÉ VISITAR**
 **BODEGAS DE TXAKOLI**
MAGALARTE ZAMUDIO 

Arteaga auzoa 107 - Zamudio / T. 94 452 14 31

Elaboración de Txakoli

Magalarte Zamudio txakoli - Zabalondo txakoli

Bodega familiar, con gran tradición, situada en las laderas de Zamudio. En sus instalaciones se auna vanguardia y tecnología con métodos vanguardistas y nuevas técnicas enológicas.

Horario: Cita previa

 **PRODUCTORES**
URBAN BEER 

Pol. Ugaldeguren III, Parcela 24 izda. - Zamudio / T.: 94 403 88 76 / www.urbanbeer.es

Elaboración de cerveza artesana

Sweet stout - Australian pale ale - American indian pale ale - American blonde ale - Double con whisky - Imperial IPA

Catas comentadas, a ciegas, brunch & beer ... Todo ello es posible en las visitas (15-35 €) a una fábrica que practica la venta directa y produce cervezas especiales como Ama, colaboración con Alzola.

Horario: jueves y viernes, 17:30-20:00



14C

ZARAUTZ**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****EUSKALDUNA**

Nagusia, 37 - Zarautz / T. 943 130 373

Cocina tradicional

Ensalada templada de txipis y gambas - Espárragos fritos con salsa de piquillo - Txipirones a lo Pelayo - Bacalao con piperrada - Callos

Situado junto al mercado y a cargo del equipo actual desde el año 2000, Euskalduna es uno de los restaurantes más emblemáticos de Zarautz, especializado en una cocina tradicional de producto.

Menú del día: 10,50 € / Carta: 18-23 € / Menú fin de semana: 16 €

Horario: 13:00-16:00 / 20:30-23:00

GURE TXOKOA Gipuzkoa kalea, 22 - Zarautz / T. 943 835 959 / www.restaurantegurettxokoa.es

Cocina tradicional y de autor

Tatakí de bonito a la parrilla y vinagreta de aguacate - Huevos poché revueltos con hongos - Begihaundi troceado en su tinta - Cola de toro al vino tinto - Carnes, pescados y mariscos a la parrilla

Joxe Mari Mitxelena conjuga la más pura tradición y su estilo propio y más sofisticado en una carta que también incluye carnes y pescados a la parrilla y mariscos criados en sus propios viveros.

Carta: 60€

Horario: 13:00-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

KANDELA Torre Luzea, 2 - Zarautz / T. 943 834 959 / www.restaurantekandela.com

Cocina tradicional y cocina italiana

Fetuchini Chef - Volován de revuelto de hongos con salsa del bosque - Rabo de buey en salsa - Merluza en salsa con almejas y kokotxas - Solomillo al foie con salsa de Oporto

Abierto en el 2000 en lo más frecuentado de Zarautz, a 50 metros de la playa, en Kandela se dan la mano la cocina tradicional local con toques creativos y los platos de pasta elaborados a la manera italiana.

Menú del día: 15 € / Carta: 30€

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00 / Cierra: Miércoles (sólo en invierno)

KIRKILLA Santa Marina, 12 - Zarautz / T. 943 131 982 / www.kirkilla.com

Cocina tradicional

Carpaccio de magret de pato - Langostinos asados - Carrilleras - Merluza - Perfecto de café

Acogedor restaurante comandado por Romero Ameztoy e Iñaki Olazabal, abierto hace más de 30 años en pleno centro de Zarautz, donde se ofrece una vistosa y colorida cocina vasca de vanguardia.

Menú del día: 15,90 € / Carta: 35 € / Menú fin de semana: 20,90 € / Menú degustación: 31,50 €

Horario: 13:00-15:30 / 20:30-23:00 / Cierra: Domingo noche y lunes

TXIKI-POLIT

Musika Plaza - Zarautz / T. 943 835 357 / www.txikipolit.com

Cocina tradicional vasca y pintxos

Chuleta de buey - Revuelto de hongos - Ensalada templada de bacalao - Rape asado - Bocadillos de todo tipo

Situada en el centro de Zarautz, la pensión-restaurant Txiki-Polit es un punto de encuentro entre locales y turistas apoyado por una barra con gran variedad de pintxos y una amplia oferta tradicional.

Menú del día: 11 € / Carta: 20 - 35 € / Menú fin de semana: 16 - 18 €
Horario: 13:00-15:30 / 20:00-22:30 / No Cierra

ASADORES

LAGUNAK

San Frantzisko kalea, 10 - Zarautz / T. 943 833 701 / www.asadorlagunak.com

Cocina tradicional y parrilla

Ensalada de txangurro - Crêpes de bacalao en salsa de piquillos - Txipirones a la plancha - Pescados a la parrilla - Chuletón de buey gallego

Asador de ambiente familiar fundado en 1982 y ubicado en un edificio centenario en pleno centro de Zarautz. En su carta destacan los productos locales y las carnes y pescados a la parrilla de carbón.

Menú del día: 11€ / Carta: 30 - 35€ / Menú fin de semana: 16€ (sábados) / Menú degustación: 27€ (domingos)
Horario: 12:45-15:30 / 20:00-23:00 / Cierra: Noches de domingo a jueves

BARES DE PINTXOS

EUSKALDUNA

Nagusia, 37 - Zarautz / T. 943 130 373

Cocina tradicional

Pintxo txipirón (campeón en Zarautz) - Huevos rotos - Solomillo de cerdo con salsa Roquefort - Calabacín relleno de queso - Txipirón "Xirita"

Como bar de pintxos, Euskalduna es conocido por su txipirón, y sus huevos rotos. También es célebre por sus exposiciones fotográficas y su vida cultural en torno al euskara.

Horario: 08:00-00:00

ITXAS-LUR

Plaza Santuiturri, 3 - Zarautz / T. 943 890 138 / www.itxaslur.com

Bar de pintxos

Brocheta de pulpo y langostinos - Pechuga empanada, queso y bacon - Tortilla de patata - Champiñón al ajillo con langostino - Ensaladilla natural

Bar muy frecuentado y populoso, cuya especialidad son los bocadillos elaborados con pan horneado al momento, así como sus sándwiches, los platos combinados, las hamburguesas caseras.

Horario: 10:00-00:00

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

GAZTAINDIZAR BARAZKIAK

Asti-Aitze auzoa, z/g - Zarautz / T. 696 395 882

Venta de verduras de producción ecológica

Tomate - guindillas - puerros -lechugas - coliflor, brócolis...



Simón Úbeda ofrece la posibilidad de conocer sus huertos de producción ecológica en una visita con cita previa al cabo de la cual se realiza una degustación de los productos cultivados en los mismos.

QUÉ VISITAR

BODEGAS DE TXAKOLI

TALAI BERRI

Talaimendi, 728 - Apdo. 184 - Zarautz / T. 943 132 750 / www.talaiberri.com

Elaboración y comercialización de Txakoli de Getaria

Txakoli: Talai Berri, Talai Berri Beltza, Finka Jakue - Orujo: Lamin Ura - Vinagres: Ttanta y Ttanta Agridulce

Esta bodega de Txakoli de Getaria puede ser visitada, incluyéndose una degustación de sus vinos acompañados de queso de Idiazabal, bonito del norte, guindillas de Ibarra y chorizo eusko label.

Horario: Viernes 11:00, sábados 12:00 (En verano, además, el jueves a las 12:30)

REZABAL

Itsas-Begi Etxea, 628 - Asti Auzoa - Zarautz / T. 943 580 899 / www.txakolirezabal.com

Elaboración de txakoli y enoturismo

Txakoli Rezabal - Txakoli Rezabal Rosé - Txakoli Rezabal Arri - Orujo Rezabal - Licor de hierbas Rezabal

La bodega Rezabal ofrece la posibilidad de visitar sus modernas instalaciones, pasear entre sus viñedos, comer en la bodega y organizar cócteles para hasta 200 personas en su terraza-jardín con vistas.

Horario visitas: a concertar / Abierto todo el año

PRODUCTORES

GAZTAINDIZAR BARAZKIAK

Asti-Aitze auzoa, z/g - Zarautz / T. 696 395 882

Venta de verduras de producción ecológica

Tomate - guindillas - puerros -lechugas - coliflor, brócolis...

Simón Úbeda ofrece la posibilidad de conocer sus huertos de producción ecológica en una visita con cita previa al cabo de la cual se realiza una degustación de los productos cultivados en los mismos.

8F

ZEANURI



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ETXEGANA

Ipiñaburu, 38 - Zeanuri / T. 94 633 84 48 - 609 902 048 / www.etxegana.com

Tradicional con toques de autor

Pimientos rellenos de bacalao a las 3 salsas - Foie Micuit con compota de melocotón - Bonito del Norte con salsa vizcaína, piperrada y ensalada de tomatitos - Merluza asada con salsa de cítricos

Un comedor acristalado con vistas directas al Parque Natural de Gorbea, una cocina respetando el producto de temporada y un hotel calificado como "Relais du Silence" completan la oferta de Etxegana.

Menú del día: 28 € / Menú fin de semana: 28 € / Menu degustacion: 45 €

Horario: 13:30-15:00/20:30-22:00

KILOTERDI TXOKOA ELLAURI

Altzueta, 38 - Zeanuri / T.: 686 077 796 / www.ellauri.com

Cocina tradicional de mercado

Chuleta de kilo y medio - Cordero de Ellauri al horno - Merluza a la ondarresa - Arroz caldoso con almejas - Pastel de puerro

Restaurante perteneciente al complejo hotelero Ellauri que ofrece una contundente cocina tradicional y que se aprovisiona de los productos de la huerta y las carnes en su propio caserío, Ellauri Baserría.

Menú del día: 27 € / Carta: 40 € / Menú fin de semana: 27 €

Horario: 13:00-15:00 / 20:00-21:30 / Horario flexible para peticiones con reserva / Cierra: Miércoles.

TXOKO SAGARNA

San Isidro, 2 - Zeanuri / T. 94 631 79 45 / www.gorbeialdea.com

Cocina tradicional vasca y de temporada

Menestra de verduras (especialidad) - Alubias rojas - Arroz con hongos - Callos caseros - Tarta de manzana con uvas

Restaurante tradicional enclavado en la tienda del mismo nombre. Los platos de la carta son elaborados en su gran mayoría a partir de productos locales que pueden adquirirse en la misma tienda.

Menú del día: 11€ / Menú fin de semana: 18-25 €

Horario: 13:00-15:30 / 21:00-23:00

DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

TXOKO SAGARNA

San Isidro, 2 - Zeanuri / T. 94 631 79 45 / www.gorbeialdea.com

Tienda gourmet

Panadería - Carnicería - Venta de productos del caserío

Mezcla de panadería y carnicería, al estilo de las tiendas de antaño, con un estilo más actual y con los servicios de bar y restaurante de cocina tradicional elaborada con los productos de la tienda.

Horario: 09:00-23:00

136 ZERAIN

DÓNDE COMER

RESTAURANTES

MANDIOA

Herriko plaza - Zerain / T. 943 801 705

Cocina tradicional

Combinados - bocadillos - pinchos - Alubias - Dulce de manzana de Zerain

Restaurante tradicional, situado bajo la oficina de Turismo de Zerain, donde se ofrece una cocina casera sin complicaciones, destacando por la preparación de alubias con alubia de los caseríos del Goierri.

Menú del día: 10,50 € / Menú fin de semana: 15 €

Horario: 10:00-22:00 / Cierra: Lunes tarde



ZERAINGO OSTATUA

Udaletxeko Plaza - Zerain / T. 943 801 799

Cocina casera

Fritos variados caseros - Ensalada templada de pescado y marisco -
Txipirones a la plancha - Rabo de buey en salsa - Postres caseros

Acogedor restaurante en los bajos del edificio del Ayuntamiento de Zerain, dirigido por una familia que ofrece una cocina casera tradicional. Puede visitarse la cárcel medieval situada junto a la barra del bar.

Menú del día: 13 € / Carta: 25-30 € / Menú fin de semana: 25 €

Horario: 10:00-00:00 / Cierra: Martes

SIDRERÍAS

OIHARTE SAGARDOTEGIA

Irukarte-gain auzoa - Zerain / T. 943 501 013 - 686 299 158 / www.oiharte.com

Sidrería

Txuletón - queso Idiazabal con membrillo y nueces

Oiharte, elaborador de sidra normal y ecológica, es una sidrería tradicional que además cuenta con un precioso agroturismo, con lo que ofrece la posibilidad de pernoctar en sus instalaciones tras la cena.

Menú sidrería: 30 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 2ª semana de Enero hasta finales de Abril, comidas sábados y domingos, cenas de martes a sábado
De Mayo hasta segunda semana de Octubre, comidas sábados y domingos y cenas viernes y sábados

OTATZA

Otatza etxea - Zerain / T. 943 801 757 / www.sidreriaotatza.com

Sidrería

Tortilla de bacalao - Bacalao frito con pimientos - Chuleta a la parrilla - Queso, membrillo y nueces

Otatza es una de las sidrerías más veteranas de Goierri, situada en un hermoso paraje natural entre Segura y Zerain. Elaboran su propia sidra natural empleando, en la medida de lo posible, manzana de Gipuzkoa.

Menú sidrería: 26-30 € / Menú infantil: 10 €

Horario: 19:30 - 22:00 / Sábados y domingos: 13:00 - 15:30 / Cierra: Domingo noche, Lunes y martes todo el día



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

ZERAINGO HERRIKO DENDA

Herriko Plaza, s/n - Zerain / T. 943 801 505 / www.aldabe.com

Oficina de Turismo, venta de productos de la zona y artesanía

Queso, sidra, nueces, alubias - Comestibles en general

Además de tienda de comestibles y souvenirs, Zeraingo Herriko Denda organiza excursiones y experiencias por la localidad, como el aserradero de Larraondo y las minas de Haizpea

Horario: Lunes-viernes: 10:30-13:30 y 15:30-18:30 / Sábados y festivos: 11:30-14:00 y 15:30-18:30

QUÉ VISITAR

QUESERÍAS

BASAZABAL

Barbari auzoa, 63 - Zerain / T. 943 801 505 / www.goieriturismo.com/queseria-basazabal

Quesería

Queso de Idiazabal

Quesería tradicional en la que podemos conocer la elaboración del queso Idiazabal de manos del pastor, ver el ganado en la granja junto a la quesería y adquirir productos típicos de la comarca en la tienda.

Horario: Martes a viernes, 10:00-13:00, resto cita previa

GAROA

Garoa Baserria - Zerain / T. 943 801 505

Elaboración de queso Idiazabal y cría de ganado ovino

Queso Idiazabal de producción propia - Venta de productos típicos del Goierri

Garoa es una quesería tradicional en la que podemos conocer la elaboración del queso Idiazabal de manos del propio pastor. Cuenta con una pequeña tienda con productos típicos de la comarca del Goierri.

Horario: De martes a viernes, 10:00-13:00

Resto de días y horas, a concretar

13D **ZESTOA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

ARANBURU

Urrutikoetxea, 2 (Aizarna) - Zestoa / T. 943 148 005

Cocina tradicional

Cordero al burduntzi (por encargo) - Merluza al horno - Revuelto de hongos - Fritos caseros - Chuleta

En un entorno rural de gran tranquilidad y ubicado en un caserío rehabilitado del siglo XVI, Aranburu ofrece una cocina tradicional y un ambiente familiar y hogareño. Cuenta con parking, terraza y parque infantil.

Menú del día: 10,25 € / Carta: 30-35 €

Horario: 09:00-23:00 / Cierra: Lunes

5B **ZIERBENA**



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

BATZOKI DE ZIERBENA

Bº El Puerto, 19-21 - Zierbena / T. 94 636 63 74

Cocina tradicional

Mariscos: gambas, percebes... - Bacalao al pil-pil - Txuletón a la piedra -

Pescados: besugo, lubina, rodaballo - Solomillo

Ubicado en el puerto pesquero de Zierbena, ofrece una cocina tradicional en la que los productos de temporada, los pescados y los mariscos marcan la pauta. Cuenta también con barra, y pintxos.

Menú del día: 14 € / Carta: 30-35 € / Menú degustación: 32 €

Horario: 09:00-21:00 (viernes y sábados hasta las 23:00) / Cierra: Martes



GLORIA

Bº El Puerto 25 - Zierbena / T. 94 636 50 13

Cocina marinera tradicional

Mejillones - Almejas a la marinera - Calamar fresco en su tinta - Rodaballo salvaje a la parrilla - Centollo y todo tipo de mariscos

Restaurante histórico situado en el puerto de Zierbena. Cuenta con bar y raciones, destacando por su buena fama sus mejillones, y restaurante especializado en pescados y mariscos frescos.

Carta: 40-45 €

Horario: 13:00-16:00 / 21:00-23:00

LA FÁBRICA DE JUAN

Barrio La Arena, s/n - Zierbena / T. 94 636 53 61 / www.lafabricadejuan.biz

Cocina de producto

Pulpo a la brasa - Tataki de aún rojo - Rodaballo a la parrilla - Cochinillo confitado a baja temperatura - Chuleta

Junto a la playa de La Arena, tiene más de 700 referencias de vino, para todo gusto y presupuesto, y organiza catas. Parrilla vista, en un gran cubo de cristal, y distintos carbones: encina, sarmientos...

Carta: 40 € / Menú del día: 14,30-16,50 €

Horario: 13:00-16:00 (viernes y sábado, también 21:00-23:00)

10D ZIORTZA - BOLIBAR



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

IKESTEI

Iruzubieta auzoa - Ziortza - Bolibar / T. 94 616 81 27 / www.ikestei.net

Cocina tradicional vasca

Carne de la comarca - Pescados a la brasa - Postres caseros - Cordero al burduntzi

Ubicado en una zona natural al borde del Camino de Santiago, Ikestei es también un precioso agroturismo con cuatro habitaciones completamente equipadas y adaptadas para discapacitados.

Menú del día: 10 € / Carta: 30-35 € / Menú fin de semana: 20 € / Menú infantil: 12 €

Horario: 13:00-15:30/20:00-23:00 / Cierra: Miércoles tarde

15D ZIZURKIL



DÓNDE COMER

RESTAURANTES

PLAZA ETXEBERRI

Pedro Mari Otaño plaza, 1 - Zizurkil / T. 943 691 936 / www.plazaetxeberrri.com

Cocina tradicional

Alubias de tolosa con sacramentos (en temporada) - Croquetas de la casa - Chipirones a la plancha tarta de queso

Restaurante familiar, situado en la plaza del pueblo y enclavado en una casa con más de 400 años de antigüedad, que ofrece platos emblemáticos de la gastronomía vasca y alubias con sacramentos.

Menú del día: 12 € / Carta: 35-40 € / Menú degustación: 30 € (domingos y festivos) / Menú infantil: 12-15 €

Horario: Lunes a jueves: 11:00-17:00 / Viernes y sábado: 11:00-01:00 / Domingo 11:00-20:00

13C **ZUMAIA****DÓNDE COMER****RESTAURANTES****BEHEKO PLAZA** 

Eusebio Gurrutxaga, 3 - Zumaia / T. 943 861 700

Cocina creativa

Vainas de caserío (en temporada) salteadas a la brasa con yema de caserío - Pulpo de roca de Zumaia - Risotto y pastas caseras de elaboración propia al más puro estilo italiano

Beheko Plaza es un céntrico restaurante que se aprovisiona de productos de los agricultores locales, ofreciendo una cocina de producto con pinceladas italianas y buena parrilla de carnes y pescados.

Menú del día: 10 € / Carta: 40-50 € / Menú chuleta: 27 € / Menú Fleisch: 32 € / Menú infantil: 10 €
Horario: 10:00-00:00 / Descanso semanal: Lunes

ORRUA Basusta, 16 (Camping Zumaia) - Zumaia / T. 943 143 582 / www.campingzumaia.com

Cocina tradicional

Revuelto de hongos con foie - Pimientos rellenos de bacalao o de carne - Salteado de verduras - Ensaladas variadas - Pescados frescos a la parrilla

Sito en el camping de Zumaia, Orrua ofrece una cocina tradicional en un local con capacidad para más de 200 personas, equipado con terraza, zona chill-out, columpios, pantalla gigante...

Menú del día: 16 € / Carta: 30 €
Horario: 10:00 - 22:30 / No Cierra

TALASOTERAPIA ZELAI Plaza Itzurun, s/n. - Zumaia / T. 943 865 100 / www.talasoterapiazelai.com

Cocina tradicional marinera

Ensalada de cogollos, antxoas y bonito - Arroz cremoso con hongos y foie - Txipirones de anzuelo a la plancha - Rape negro a la parrilla con panaderas - Cordero lechal asado con panaderas

Restaurante situado en el complejo thalaso hotelero Zelai, al borde de la espectacular playa de Itzurun. Desde el comedor se disfruta de unas inmejorables vistas directas al mar y a la costa rocosa (flysch)

Menú del día: 18 € / Carta: 30-35 € / Menú gastronómico: 28 € / Menú infantil: 10 €
Horario: 13:00-16:00 y 20:00-23:00

BEDUA Bedua auzoa - Zumaia / T. 943 860 551 / www.bedua.es

Cocina tradicional y parrilla

Ensaladas de la huerta - Panaché de verdura - Tortilla de patata - Besugo a la parrilla - Chuletón de buey a la brasa

El restaurante en el que se filmó la escena clave de "Ocho apellidos vascos" es todo un templo de la cocina tradicional, las verduras de temporada de la propia huerta y las carnes y pescados a la parrilla.

Carta: 50 - 60 €
Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00



BARES DE PINTXOS

IDOIA

Julio Beobide, 2 - Zumaia / T. 943 574 986

Venta y degustación de vinos y bar de pintxos

Brocheta de gambas - Erizo de mar - Berenjena rellena de jamón y queso - Patito Feo (hojaldré con queso, jamón, micuit y cebolla) - Raciones (Cigalitas, kokotxas...)

Bar de pintxos, tienda y vinoteca en la que encontraremos más de 500 referencias entre tintos y blancos y unos 40 vinos para beber por copas. Cuenta asimismo con un pequeño comedor para comer raciones.

Horario: 10:00 a cierre

ITZURUN

Itzurun Zuhaitzbidea, 1 - Zumaia / T. 943 862 124

Bar de pintxos

Tortillas variadas - Brocheta de pulpo - Croquetas - Pintxos fríos en general con antxoas, boquerones, salón, chaka, etc...

Volviendo de la playa de Itzurun, la "primera parada" para reponer fuerzas es este bar con una agradable terraza y una cuidada variedad de pintxos. Itzurun organiza regularmente conciertos, monólogos, etc.

Horario: 10:00 a cierre / Cierra: Miércoles

TTAKUN

Izustarri, 3 - Zumaia / T. 943 865 289

Bar de pintxos, raciones y vinos

Kokotxas de bacalao rebozadas - Pintxo de txanpi - Tortilla de patata - Pulpo a la vinagreta - Bollo de hamburguesa

En julio de 2011 fue inaugurada esta pequeña pero bien aprovisionada taberna en la que destacan los vinos, el jamón ibérico, los pintxos y raciones de champiñón y las recomendaciones de temporada.

Horario: 09:00-22:30 (Verano hasta las 23:30-00:00) / Cierra: Miércoles



DÓNDE COMPRAR

TIENDAS GOURMET

IDOIA

Julio Beobide, 2 - Zumaia / T. 943 574 986

Venta y degustación de vinos y bar de pintxos

Vinos (más de 500 referencias) - Conservas de calidad de Nardin - Embutidos de Guijuelo - Mariscos de temporada

Bar de pintxos, tienda y vinoteca en la que encontraremos más de 500 referencias entre tintos y blancos y unos 40 vinos para beber por copas. Cuenta asimismo con un pequeño comedor para comer raciones.

Horario: 10:00 a cierre

ODRIOZOLA ARDOAK

Aitzuri Kalea s/n (Alai Auzategia) - Zumaia / T. 943 574 986

Venta de vinos, y productos gourmet

Vinos, licores y sidras - Frutas y verduras - Conservas - Charcutería - Productos gourmet y lotes de regalo

Distribuidora de vinos y licores creada en 1983 alrededor del mundo la cultura del vino y dirigida hoy por la segunda generación familiar, con tres vistosas tiendas gourmet en Azkoitia, Azpeitia y Zumaia.

Horario: 9:00-13:30 y 17:00-20:00 / Cierra: Domingos por la tarde

12F

ZUMARRAGA**DÓNDE COMER****RESTAURANTES****BIDE BIDE** 

Avda. Beloki s/n (La Antigua) - Zumarraga / T. 943 720 930 / www.bidebide.es

Cocina variada e informal

Ensalada templada de tagliatellis, hongos y langostinos - Costilla de ternera de leche con patatas - Carrilleras en salsa con patatas y hongos - Codillo de cerdo asado con patatas - Torrija

Bar-restaurante enclavado junto a la Antigua, la "catedral de las ermitas", que ofrece una cocina informal con una gran variedad de pintxos, ensaladas, tostas, sándwiches, hamburguesas, platos...

Carta: 15 - 20 €

Horario: 10:00-16:00 / 20:00-23:30 / Jueves a domingo, cocina abierta de 08:30 a 23:30

ETXEBERRI  

Bº Etxeberri s/n - Zumarraga / T. 943 721 211 / www.etxeberry.com

Alta cocina tradicional vasca

Ensalada templada de pato con manzana asada - Risotto de rabo y foie - Merluza a la vasca - Lenguado a la Meunière - Corzo a la austriaca

Restaurante centenario en el que nos encontramos con una cocina clásica perfectamente ejecutada por el chef local Bixente Egiguren. Cuenta asimismo con amplios salones y jardines para celebraciones.

Carta: 55 € / Menú fin de semana: 20€

Horario: 13:00-16:00 / 20:00-23:00. / Cierra: Domingo noche

KABIA  

Legazpi, 5 - Zumarraga / T. 943 726 274 / www.restaurantekabia.com

Cocina de producto con toques de autor

Ensalada templada de langostinos y pulpo encebollado - Verduras naturales salteadas con setas y foie a la plancha - Láminas de bacalao con ajoarriero - Bizcocho de mamá con helado de violeta

Juanma Hurtado, cocinero modesto y meticuloso, lleva más de dos décadas dirigiendo un pequeño pero entusiasta equipo en su restaurante, ofreciendo una cocina en la que prima el producto y el sabor.

Menú del día: 18,40 € / Carta: 45-50€ + IVA / Menú fin de semana: 35 € / Menú degustación: 35-42€

Horario: 13:00-15:30 / fines de semana 13:30-15:30) y 21:00-22:30 / Cierra: Lunes y noches de domingo a jueves

ÍNDICES



LOCALIDADES

ESTABLECIMIENTOS



ÍNDICE DE LOCALIDADES



Abaltzisketa	43	Atxondo.....	59	Ereño.....	98
Acosta - Zigoitia	43	Ayala / Aiara.....	59	Ermua.....	98
Aduna.....	43	Azkoitia.....	60	Errenteria.....	98
Aia	44	Azpeitia.....	60	Ezkio.....	101
Alegia.....	45	Bakio.....	62	Forua.....	101
Alegria - Dulantzi.....	45	Balmaseda.....	64	Gabiria.....	102
Alkiza.....	45	Barakaldo.....	65	Galarreta (San Millán).....	102
Alonsotegi.....	46	Barrika.....	67	Galdakao (Usansolo).....	102
Altube (Zuia).....	46	Baños de Ebro / Mañueta.....	67	Gamiz - Fika.....	104
Alzaga.....	47	Beasain.....	68	Garai.....	104
Amorebieta - Etxano.....	47	Berango.....	70	Gatika.....	104
Amoroto.....	48	Berantevilla.....	70	Gernika - Lumo.....	105
Amurrio.....	48	Bergara.....	71	Getaria.....	106
Andoain.....	49	Bermeo.....	72	Getxo.....	110
Araia.....	49	Berrobi.....	73	Goiuri - Ondona (Urkabustaiz).....	118
Arama.....	50	Bidania- Goiatz.....	73	Gopegi -Zigoitia.....	118
Aramaio.....	50	Bilbao.....	73	Gordexola.....	118
Areatza.....	51	Deba.....	85	Gorliz.....	118
Aretxabaleta.....	52	Donostia / San Sebastián.....	86	Gueñes.....	119
Argomaniz.....	52	Durango.....	93	Hernani.....	120
Arrasate - Mondragón.....	53	Egino (Asparrena).....	94	Hondarribia.....	123
Arratzua - Ubarrundia.....	54	Eibar.....	94	Ibarra.....	129
Artomaña (Amurrio).....	54	Elciego.....	95	Ibarrangelu.....	129
Artzetales.....	55	Elgeta.....	96	Idiazabal.....	130
Artziniega.....	55	Elgoibar.....	96	Ikaztegieta.....	130
Asteasu.....	55	Elosu (Legutio).....	97	Ilarduia (Asparrena).....	131
Astigarraga.....	56	Elvillar / Bilár.....	97	Irun.....	131
Ataun.....	58	Erandio.....	97	Itsaso.....	137

Itziar (Deba).....	138	Morga.....	162	Santurtzi.....	184
Iurreta.....	139	Mundaka.....	162	Segura.....	186
Izarra - Urkabustaiz.....	140	Mungia.....	163	Sondika.....	187
Karrantza - Carranza.....	140	Murgia (Zuia).....	165	Sopela.....	187
Kortezubi.....	141	Muskiz.....	166	Sopuerta.....	188
Labastida / Bastida.....	141	Mutiloa.....	166	Tolosa.....	188
Laguardia / Guardia.....	142	Muxika.....	167	Ubide.....	192
Lanciego / Lantziego.....	149	Nabarniz.....	168	Ulibarri - Ganboa (Arratzua-Ubarrundia).....	192
Lapuebla de Labarca.....	149	Oiardo (Urkabustaiz).....	168	Urduliz.....	193
Larrabetzu.....	151	Oiartzun.....	168	Urnieta.....	193
Lasarte - Oria.....	152	Okondo.....	170	Urretxu.....	195
Lazkao.....	152	Olaberria.....	170	Urrunaga (Legutio).....	195
Leaburu.....	153	Ondarroa.....	171	Usurbil.....	195
Legorreta.....	153	Oñati.....	172	Villabuena de Álava / Eskuernaga.....	196
Legutio.....	154	Ordizia.....	174	Vitoria - Gasteiz.....	197
Leintz - Gatzaga.....	154	Orduña / Urduña.....	175	Zaldibia.....	208
Lekeitio.....	155	Orio.....	175	Zalla.....	209
Lemoiz.....	155	Ortuella.....	177	Zamudio.....	210
Leza.....	156	Otxandio.....	177	Zarautz.....	211
Lezama.....	157	Oyón - Oion.....	177	Zeanuri.....	213
Lezo.....	157	Párganos (Laguardia).....	178	Zerain.....	214
Lizartza.....	158	Pasaia.....	179	Zestoa.....	216
Llodio / Laudio.....	158	Plentzia.....	181	Zierbena.....	216
Loiu.....	159	Portugalete.....	181	Ziortza - Bolibar.....	217
Markina - Xemein.....	160	Quejana - Kexaa (Ayala).....	181	Zizurkil.....	217
Maruri - Jatabe.....	160	Salinillas de Buradon.....	182	Zumaia.....	218
Mendaro.....	161	Salvatierra / Agurain.....	182	Zumarraga.....	220
Meñaka.....	161	Samaniego.....	183		



ÍNDICE DE ESTABLECIMIENTOS

Aboiz	104	Ankapalu Berria	151	Artomaña	54
Aburuza	43	Ansan Irish Tavern	145	Artzai-Enea	68
Adarrazpi	195	Antxiña	123	Artzegi	118
Ad Hoc Cascanueces	73	Antxiña	126	Arzabro	68
Adur	114	Añota	60	Arzak	87
A Fuego Negro	92	Añota	62	Asador Castillo Matías Gorrotxategi	171
Aginaga	195	Arabarte	196	Aspaldiko	159
Agorregi	86	Araia	50	Astei	167
Aitor Lasa	93	Aralar	122	Astobiza	170
Aizian	73	Aramako Ostatua	50	Atalaia	131
Akarregi	121	Aranburu	130	Atxeta Baserria	51
Akebaso	59	Aranburu	216	Aulia	153
Akelarre	86	Aratz	86	Aurrekoetxe	164
Aker	114	Arcos De Quejana	181	Auzokoa	105
Alabortza	180	Ardoka	126	Ayoberri	193
Alameda	123	Ardora	123	Azitain	94
Alameda	126	Aremuna	114	Azkarra Gaztandegia	102
Albistur	168	Arenalde Maitea	48	Azurmendi	151
Albokak	46	Aretxaga	209	Baias	168
Aldasoro Berri Jatetxea	152	Aretxondo	103	Baigorri	183
Aldeko Eztia	51	Argindegi Ostatua	101	Bake-Eder	105
Aldura Fuerte San Marcos	98	Arimasagasti	130	Balearki	106
Almiketxu	72	Arimendi	197	Balintzarreketa	158
Alorrenea	56	Arimendi	202	Bar Guggenheim Bilbao	81
Altube	46	Arita Berri	98	Barriola	129
Altube	47	Aritxi	163	Bartzelona	153
Altzueta	121	Arkaitz	176	Basalbo Baserria	111
Amador García	68	Aroa	110	Basarte	63
Amalurga	55	Arotza	114	Basazabal	216
Amaren	74	Arrantzale	115	Bascook	74
Amelibia	142	Arrese	84	Baserri	115
Ametza	185	Arroka Berri	123	Baserri Maitea	101
Amona Maria	108	Artaza	110	Basquery	84
Andra Mari	102	Arteaga	53	Baster	115
Ángel Santamaría	156	Artepan	207		

Basterra	118	Botarri	188	Conservas Hondarribia	128
Batzoki de Rioja Alavesa	145	Branka	87	Conservas Zallo	72
Batzoki de Zierbena	216	Burdinola	115	Convento San Roque	64
Baztarrika Gaztandegia	102	Butroiko Txosna	104	Covila	150
Beasaingo Batzokia	68	Butroi Upategia	105	Crosta Panadería La Estación	210
Bedua	218	Café Bar Bilbao	81	Cubita	111
Begiristain	130	Café Bizkaia	164	Cueva La Muralla	143
Begoña	118	Café Irun	131	Danako	132
Begotxu	155	Café Irun	135	Danako	135
Behoko Plaza	218	Café Iruña Bilbao	74	Danoena	177
Beitia Berri	155	Calbetón	85	Danontzat Gastroteka	126
Beko Errota	124	Campillo	146	Denak	190
Belaustegi	96	Cannon	72	Dolomiti	197
Beldui	159	Carlos Sampedro Pérez de Viñaspre	147	Dominio de Berzal	67
Bello Berganzo	183	Carmen	157	Done Pedro	128
Bengoetxe	72	Casa Aramendia	101	Doniene Gorrondona	64
Bengoetxe	171	Casa Cámara	179	Don Producto y Tu	198
Bentazar	97	Casado Morales	149	Doña Blanca	143
Bereziartua	56	Casa Enol	65	Eceiza	191
Berria	145	Casa Gandarias	92	Echebarria Panadería	166
Berroja	167	Casa Garras	140	Egaña	61
Beti Alai	188	Casa Julián	189	Egaña	155
Biazteri	143	Casa Nicolás	189	Egiluz	75
Bide Bide	220	Casa Primicia	147	Egi-Luze	99
Bidebieta	161	Casa Urola	88	Eguren Ugarte	179
Bideko	48	Casa Vergara	92	Eguzkitza	189
Birjilanda	62	Casino de Irún	131	Eki	51
Bistró Guggenheim Bilbao	74	Cervezas Tito Blas	120	El 7 Taberna	198
Bizkarra	103	Charly	81	El 7 Taberna	203
Bodegón Alejandro	87	Chocolates de Mendaro- Saint Gerons	84	El Abra	181
Bodegón Joxe Mari	175	Chocolates de Mendaro- Saint Gerons	93	El Arandia de Julen	75
Boga Garagardoa	164	Chocolates de Mendaro- Saint Gerons	161	El Bodegón	66
Bokado Mikel	87	Club Náutico	75	El Bodegón	143
Borda Baserria	171			El Chispial	198
Borda Berri	197			El Clarete	198
Boroa	47			Elizpe	160

El Ensanche	135	Espacio gastronómico		Gaztaindizar Barazkiak	212
El Ensanche	132	Villa Lucia	145	Gaztaindizar Barazkiak	213
El Fabulista	147	Espada Ojeda	150	Gazteategi	44
El Frontón	189	Estraunza	150	Gaztelu-Begi	62
El Globo	81	Etxanobe	76	Gaztelumendi Antxon	135
El Hórreo	66	Etxarte	105	Gaztelumendi Antxon	132
El Huevo Berria	82	Etxeandia Garardauak	193	Gaztelu Ostatua	100
El Huevo Frito	82	Etxe-Aundi	172	Gaztiñatxulo	130
El Jubilado	146	Etxebarri	59	Getaka	108
Elkano	109	Etxeberri	157	Getariano	109
Elkano	106	Etxeberri	220	Giroa	107
El Médoc Alavés	143	Etxeberria	57	Giroa	108
El Palacio	184	Etxegana	213	Gloria	217
El Parque	184	Etxe Zahar	169	Goikoa	163
El Parque	185	Etxe-Zuri	54	Goiko Benta	172
El Pregón	203	Euskalduna	211	Goikoetxea	158
El Rincón de Buradón	182	Euskalduna	212	Goizeko Izarra	76
El Tertulia	146	Exclusivas Rioja Alavesa	207	Gomiztegi Baserria	173
El Txakoli	75	Exquissitum Gourmet	117	González Teso	141
Eluska	129	Ezkur-Txerri	110	Gorka Izagirre (Complejo Azurmendi)	151
Elutxeta	194	Fagollaga	120	Gotzon	62
Enbata	124	Faustino	178	Goya	208
Enbata	126	Felix Manso Ibarla	132	Gran Sol	127
Ene Bada	164	Fika	104	Guetaria	76
Enol	75	Gailurretan	140	Gure Ahaleginak	175
Erausquyn Mesón	45	Gaintza	109	Gure Ametsa	154
Erkiaga	203	Galatea	66	Gure Etxea Taberna	111
Erpidea	192	Galea	115	Gure Etxea Taberna	115
Erpidea	193	Galerna I	175	Gure Kabi	76
Errastikua	53	Galtzagorri	65	Gure Toki	82
Erreka Gueñes	119	Gaminiz	210	Gure Txokoa	211
Errekatxo	43	Gandarias	88	Guria	76
Erribera	88	García Berrueco	196	Guria	194
Errioguarda Enea	120	García De Olano	179	Gurutze Berri	169
Errota Berri	138	Gardoki	203	Gurutzeta	57
Escudo Mayor	177	Garoa	216	Guzurtegi	59
		Gazi Gozo	152		

Haizea	92	Irrintzi	82	Kanala	138
Harría (Palacio Urgoiti****)	163	Irungo Atsegiña	133	Kandela	211
Héctor Oribe	178	Irungo Atsegiña	135	Karola Etxea	111
Hnos. Fernández Terreros	166	Isastegi	190	Karrika	159
Hnos. Frías del Val	196	Isusi Anaiak	119	Kaskagorri	199
Hilarión	53	Itsas-Lur	160	Kate Zaharra	77
Hiruko	146	Itsasmendi	106	Kattalin	68
Hiruzta	124	Itsasoko Ostatu	137	Katxi	162
Hiruzta	127	Iturgitxi	70	Katxiña	176
Hiruzta	128	Iturralde	120	Kiloterdi Txokoa Ellauri	214
Hondar	124	Iturrieta	50	Kirkilla	211
Hondar	127	Itxasburu	122	Kiruri	61
Hondartzape	119	Itxas Gane	67	Kixkal	123
Horma Ondo	151	Itxas-Lur	212	Kobika	93
Hospedería de Los Parajes	144	Itxas-Ondo	63	Kokotxa	88
Hostal Itziar	138	Itzurun	219	Korta	102
Hotel Mondragón	54	Izadi	197	Kostalde	89
Hotel Nagusi	165	Izarri	109	Kotarro	204
Ibai-Gane	48	Izarza	187	Kultu	95
Ibai-Lur	56	Izeta	44	La Bakiense	63
Ibaiondo	132	Jai Alai	60	Labastida Solagüen	142
Ibaiondo	160	Jakion	154	La Blanca Delicatessen	206
Ibañez-Gozona	191	Jango	203	La Brasserie Mari Galant	89
Idoia	219	Jatorrena	141	La Canasta	136
Ikatza	190	Jauregibarria	48	La Casa del Patrón	165
Ikea	199	Jilabá Luis Angel Casado		La Catedral de La Cerveza	84
Ikestei	217	Manzanos	150	La Cepa	89
Ikuspegi	139	Jolastoki	111	La Cepa	100
Illarra	88	Joseba	60	Láctea de Balmaseda	64
Imaz	186	Jose Mari El Gordo	182	La Cuchara de Doña Lola	140
Inazio Urruzola Txakolina	45	Joshe Mari	63	La Despensa de La Abuela	55
Iparragirre	122	Joxe Manuel	171	La Escotilla	204
Iretza	57	K10 Hotela	193	La Fábrica	89
Iriarte	73	Kabia	220	La Fábrica de Juan	217
Iriarte-Enea	158	Kaia-Kaipe	107	La Granja Selección	117
Iribar	107	Kaialde	157	Lagunak	212
		Kaian	181		

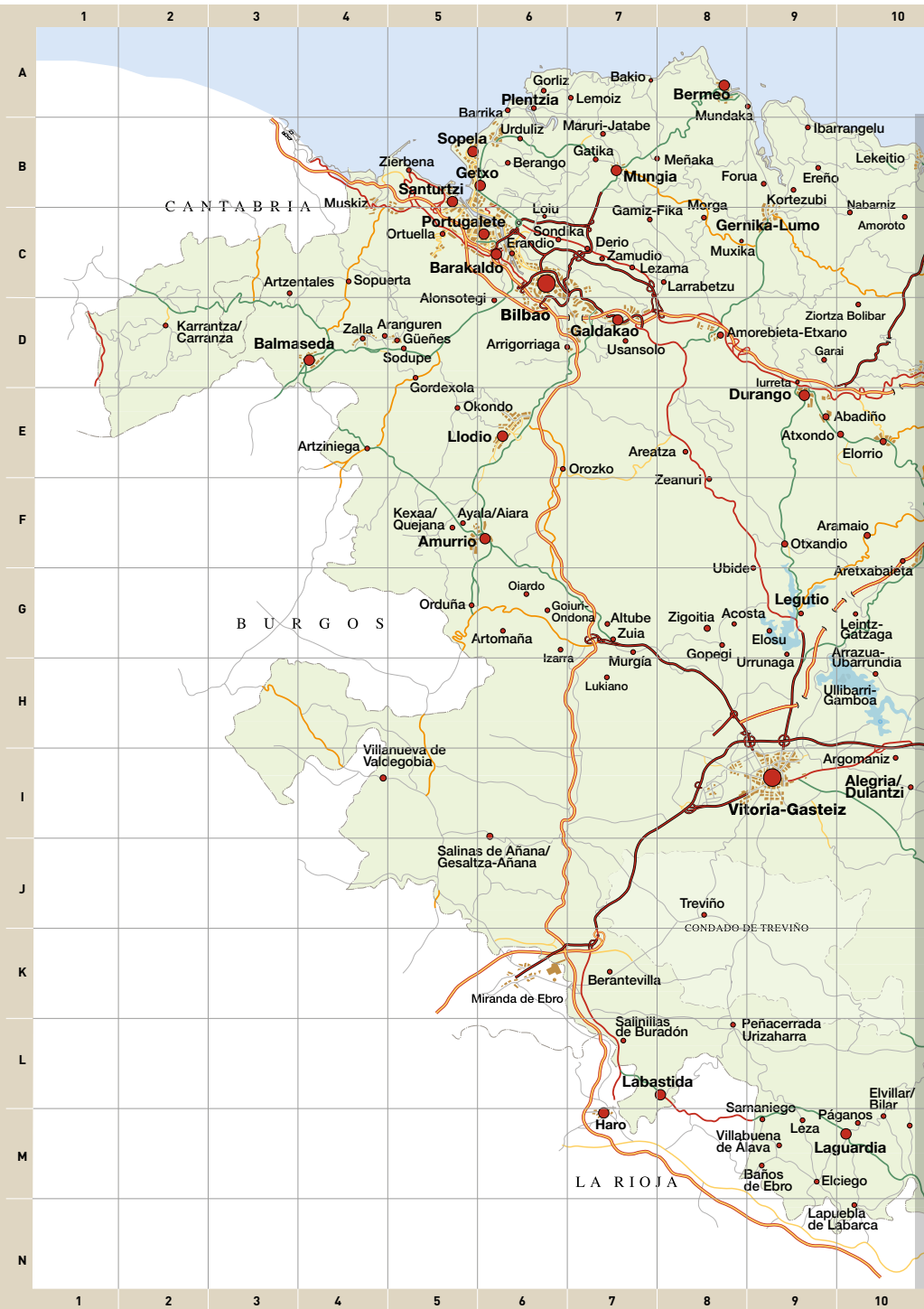
La Hermandad de Pescadores	124	Lezika	141	Mazzantini	85
La Huerta Vieja	144	Loiu	160	Mendi	67
Laia	125	Lola	70	Mendiola	98
La Isla	65	Loli Casado	150	Mendiondo	188
Laja	60	Los Jamones	66	Merrutxu	129
La Lece	131	Luberri, Monje Amestoy	95	Mesón Martín	90
Lamioga	147	Luis Alegre	147	Migaea	112
Landa	161	Luis Cañas	197	Miguel Ángel Muro	150
Lanziego	90	Luis R	149	Mikel Uria	61
La Oficina de Durango	94	Luis Sosoaga	208	Mina	78
La Oficina de Txutxi	184	Lur-Lan Bistrot	191	Mirador Castillo El Collado	144
La Oficina de Txutxi	186	Magalarte Lezama	157	Mirador de Ulia	90
La Ola	112	Magalarte Zamudio	210	Mitarte	142
La Olla	82	Mahala Naturala	153	Momotegi	170
La Olla de la Plaza Nueva	77	Maialde	96	Monterrey	78
La Peña Dulce	207	Maisor	108	Mugaritz	99
La Perla	90	Maisor	110	Mugarra	78
Lar de Paula	97	Maisu	184	Mugi	83
La Regadera	199	Maisu	186	Mujika	71
La Regadera	204	Makatzeta	59	Mujika	166
La Roca del Fraile	97	Mala Gissona	170	Muñagorri Carnicería	191
Larrabea Club	154	Mamia	208	Nabarniz	168
Larraitz-Gain	43	Mandanga / El Hogar del Pescador	184	Narru	90
Larrañaga	71	Mandioa	214	Neptuno	204
Larrañaga	61	Mandubiko Benta	137	Nerea	152
Larrarte	57	Manolo	136	Nerua Guggenheim Bilbao	78
Lasa	77	Mariterra	49	Nicolasa	180
Lasa	83	Marixa	144	Nido Bilbao	79
Lasa	71	Markina	78	Ni Neu	91
Lasturko Taberna	138	Marqués de Riscal	95	Oarso	100
Laugar Brewery	118	Martín	65	Obispo Gastro Bar	127
Laukote	147	Martina de Zuricalday	84	Odei	116
La Vinoteca	133	Martín Berasategui	152	Odriozola Ardoak	219
La Viña del Ensanche	77	Martínez	174	Oh! Tapas & Copas	199
Lazkaotxe	208	Martin 's Bodega	204	Oh! Tapas & Copas	204
Le Café Metropole	77	Matteo	169	Oianume	194
Leku Zaharra	100	Matxete	202	Oiharte Sagardotegia	215

Oku Lounge	116	Perretxico	205	Saburdi	205
Ola	134	Petit Komité	103	Sagarra	98
Olagi	47	Petralanda	141	Sagartoki	201
Olaizola	169	Petritegi	57	Sagartoki	205
Olano	94	Pianamul	116	Sagasti	67
Olano Harategia	69	Pintxo I Blanco	64	Saibigain	79
Olarizu	199	Plaza Etxeberri	217	Saizar	192
Omago	106	Poli	162	Saizar	196
Ondalan	178	Politena	107	Saka-Perlakua	138
Ondarre	186	Politena	108	Salanort	109
Ondarre	187	Porrue	79	Salegi	139
Ondarroako Batzokia	172	Portuondo	162	Saltsagorri	83
Ontziola	180	Portu Zaharra	116	San Martin	70
Orbela	190	Posada Mayor de Migueloa	144	Sansonategi	121
Orio	200	Pottoka	174	Santa Ana	53
Orrua	218	Potxolo	46	Santuario de Arantzazu	173
Orrua	136	Prado 24	200	Sardara	127
Ortuella	177	Prost Charcutería Alemana	117	Saretxo	121
Ostatu	167	Puerta Grande	200	Sargia	136
Ostatu	183	Puerta Grande	205	Satistegi	113
Otatza	209	Puerto Zabala	112	Satxota	44
Otatza	215	Rafa Gorrotxategi	191	Sebastián	125
Otsua-Enea	122	Real Fortuna	95	Serantes	79
Pablo Urzay	112	Rekondo	91	Seven Clovers	86
Pagobieta	192	Remenetxe	167	Sikera	66
Pagos de Leza	156	Rezabal	213	Silver 'S Tavern	116
Palacio	148	Rezola	58	Singular	133
Palacio Anuncibai	159	RK	69	Singular	136
Parador de Turismo de Argomaniz	52	Rojo y Negro	93	Sirimiri	137
Parrillas del Mar	112	Rosi	200	Solar de Samaniego	148
Pascual Berganzo	183	Rosi	205	Solar Viejo	148
Pascual Larrieta	183	Rotterdam	79	Sopelako Batzokia	187
Pastelería Suiza	85	Route 33	45	Soran	154
Patxikuenea	158	Roxario	56	Sotavento	185
Patxine	55	Rubiorena	69	Sugarri	125
Perretxico	200	Ruiz de Viñaspre	148	Suharri	185
		Saburdi	201	Sukalde	83

Sukalki	201	Txoko Sagarna	214	Völker Paulaner	188
Sukam	113	Txorierrri Garagardoak	187	Waska!	202
Sustrai	117	Txuleta	91	Wine Bar	146
Sutargi	172	Txulotxo	180	Xarma	91
Taberna Berri	52	Txulu	163	Xera Gastroteka	99
Taberna Berri	52	Txumitxa Piparrak	129	Xera Gastroteka	100
Talai Berri	213	Ugalde	174	Xixario	176
Talasoterapia Zelai	218	Ugartena	113	Yalde	58
Talleri	162	Unai	114	Yandiola	80
Tamarises Izarra	113	Unanue	70	Ysios	149
Tartufo	71	Unanue	175	Zabala	44
The Bost	201	Unzaga Plaza	94	Zabala	63
The Corner	134	Unzueta	50	Zaldiaran	202
The Quiet Corner	51	Urban Beer	210	Zapiain	58
The Willows	113	Urbartarte	58	Zapirain	80
Tierra Agrícola Labastida	142	Urdanibia Park	133	Zarate	80
Toloño	206	Urdapilleta Euskal Txerria	73	Zelaia	122
Toloño Selección	207	Urgain	86	Zelai Txiki	92
Tolosako Babarrun Elkartea	192	Urgain	85	Zeraingo Herriko Denda	215
Topa	101	Uriarte	104	Zeraingo Ostatua	215
Torre de Oña	179	Urizar	156	Zerua	182
Torre Zumeltzegi	173	Urkiola	69	Zezipilonea	170
Triangulo	190	Urrunaga	195	Ziaboga Bistro	180
Trinkete Borda	134	Usokari	206	Zintzoa	83
Trinkete Etxea	155	Uxarte	54	Zona Zero	195
Tripontzi	121	Valdelana	96	Zortziko	80
Ttakun	219	Valdemar	178	Zuberoa	169
Txabarri	209	Vallobera	148	Zubigain	49
Txangurro	181	Velar	145	Zuia Club de Golf	46
Txantxangorri	125	Victofer	207	Zuia Plaza Café	165
Txantxangorri	128	Victor Montes	80	Zura	134
Txertota	49	Vinoteca Divino	156	Zura	137
Txiki	206	Vinoteca Mendibil	133	Zurekin	81
Txiki-Polit	212	Viña Laguardia	97	Zurikaldai Neguri	117
Tximista	174	Viña Real	149		
Txindurri Iturri	139	Viña Salceda	96		
Txispas	119	Virgen Blanca	201		
Txoko	107	Virgen Blanca	206		
Txokolateixia	173	Virgen de Lorea	209		

A scenic coastal road at dusk. The road curves along the edge of a dark, rocky coastline, with the ocean to the left. The sky is a deep blue with some light clouds. In the distance, a small town or village is visible on a hillside, with some lights glowing. The road is illuminated by streetlights, and there are long, bright light trails from cars moving along it, suggesting a long exposure. The overall mood is serene and picturesque.

MAPA DE CARRETERAS





Vitoria-Gasteiz	Capitales
Errenteria	Poblaciones importantes
Zeanuri	Pueblos
	Autopista
	Autovía
	Carretera de interés preferente
	Carretera básica de la Comunidad
	Carretera comarcal
	Carretera local

NAVARRA / NAFARROA





Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Receta

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comentarios:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Me acompañaron:

.....

Fecha:

Establecimiento / Evento:

Dirección:

Tel. / web / mail:

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Receta

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Comentarios:

.....
.....
.....
.....
.....
.....



Me acompañaron:

.....



Fecha:

Establecimiento / Evento:

Dirección:

Tel. / web / mail:

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Receta

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comentarios:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Me acompañaron:

.....

Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:



Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:

Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:



Fecha:

Establecimiento / Evento:

Dirección:

Tel. / web / mail:

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Receta

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Comentarios:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Me acompañaron:

.....

Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:



Fecha:

Establecimiento / Evento:

Dirección:

Tel. / web / mail:

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



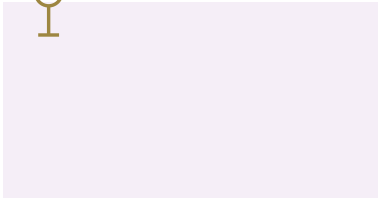
Menú

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Receta

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Comentarios:

.....
.....
.....
.....
.....



Me acompañaron:

.....

Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:

Fecha: _____

Establecimiento / Evento: _____

Dirección: _____

Tel. / web / mail: _____

COMIDA

CENA

PINTXOS

VISITA



Menú



Receta



Comentarios:



Me acompañaron:



EUSKADI

BASQUE COUNTRY

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATARITZA
ETA KONTSUMO SAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO