



Ruta de la sidra y el Queso Idiazabal

10:00-11:30 Visita guiada del Centro Sagardoetxea de Astigaraga, centro que nos ayudará a conocer más en profundidad todo el ciclo de la manzana.

A continuación nos trasladaremos hasta Idiazabal para conocer el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal. Se incluye degustación de queso.

14:00 Comida-Sidrería Tximista. Menú: Tortilla de bacalao/ Tacos de bacalao con pimientos/ Chuleta/ Queso Idiazabal/ Sidra, agua, vino y café.

16:30-18:00 Visita guiada del Centro D'elikatz de Ordizia donde se ubican el Centro dedicado a la Alimentación, Nutrición y Gastronomía.

19:00 Fin de la visita.

Precio por persona: 36 Euros

Servicios que entran en el precio: Visita guiada del Centro D'elikatz, Visita guiada de Sagardoetxea, visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal, degustación de sidra y queso y comida (Menú de Sidrería).

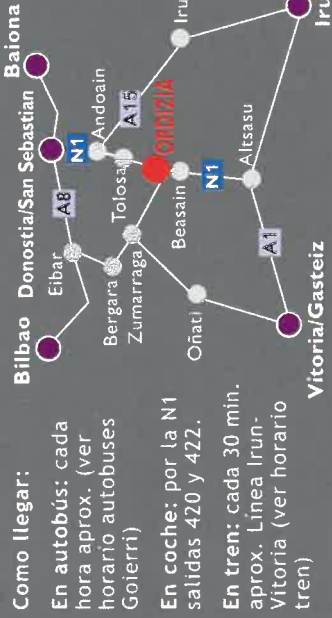
Ruta Gastronómica en el corazón de Euskadi

En esta ruta se visitan las ferias de Ordizia y Tolosa (Miércoles en Ordizia y sábados en Tolosa).

Se completa la jornada con la visita del Centro D'elikatz de Ordizia, el Museo de la Confitería de Tolosa, el Centro de Interpretación del Queso Idiazabal y una degustación de queso y chocolate.

Menús: consultar.

Precio por persona: Miércoles 24 Euros
Sábados: 26 Euros.



Servicios para grupos de más de 10 personas

VISITA GUIADA AL CENTRO D'ELIKATUZ

Visita del Centro de Interpretación del Goierri y los Centros dedicados a la alimentación, nutrición y gastronomía.

Duración: hora y media
Tarifa: 3 euros/persona

VISITA GUIADA CENTRO D'ELIKATUZ + VISITA GUIADA CASCO HISTORICO DE ORDIZIA

Duración: 2 horas y media.
Tarifa: 3 euros/persona + 65 Euros/grupo.

DEGUSTACIONES

Las visitas al Centro D'elikatz se podrán complementar con una degustación de productos de calidad del Goierri. La degustación puede ser dulce o salada: Tarta Goierri, Tarta Segura, Martintxos, morcillas, mondejús, queso Idiazabal...

Los precios varían en función del número de productos degustados y del número de personas.

RESTAURANTE MARTINEZ

- ▶ Ensalada templada de verduras de temporada con vinagreta de jerez y juliana de zanahoria frita
- ▶ Fritos (Croqueta y Gamba Orty)
- ▶ Filete de gallo rebozado sobre pisto y crema meniere
- ▶ Rosbeef al horno con puré ligero de patatas y champiñones salteados al ajillo
- ▶ Pastel de trufa sobre coulis de frutos del bosque
- ▶ Agua, vino y café

RESTAURANTE TXINDOKI

- ▶ Entremeses fríos
- ▶ Pimiento relleno de gambas
- ▶ Chipirones a la plancha
- ▶ Entrecot con patatas y pimientos
- ▶ Tarta con helado
- ▶ Agua, vino y café

SIDRERIA TXIMISTA

- ▶ Pastel de verduras para picar
- ▶ Chipirones rellenos en su tinta
- ▶ Revuelto de bacalao
- ▶ Solomillo de cerdo con guarnición
- ▶ Surtido de tartas caseras
- ▶ Pan, agua, sidra, vino y café

ZUBIBI JATETXEA

- ▶ Panaché de verduras de temporada con virutas de ibérico
- ▶ Pastel de rape y gambas
- ▶ Hojaldré de puerros con setas de temporada
- ▶ Carrilleras de ternera con crema de patata y hongos
- ▶ Tarta con helado
- ▶ Agua, vino y café



Eskaintza Turistikoa

Gutxienez 20 pertsonaz osatutako taldeentzako ibilbideak:

– *Ordizia Azokaren eta bere produktuen ibilbidea. Azokaren V. Mendeburra (2012)*

– *Idiazabal Gaztaren ibilbidea*

– *Goierri Erdi Aroan*

– *Sagardea eta Idiazabal Gaztaren ibilbidea*

– *Ibilbide Gastronomikoa Euskadiko bihotzean*

Gutxienez 10 pertsonaz osatutako taldeentzako zerbitsuak:



Ordiziako Udala



TURISMO GIPUZKOA

HANTZARIA, PAN HANTZA



EUSKADI

Goya Gogoz



GOIERRI



Ruta de la Feria de Ordizia y sus productos. V. Centenario de la Feria (2012)

Para hacer la ruta en miércoles

10:00 Llegada a Ordizia. Presentación de la guía y recibimiento del grupo.

10:30-11:00 Visita guiada del Centro de Interpretación de la Gastronomía donde se proyecta un audiovisual para conocer los orígenes históricos y evolución de la feria que se celebra todos los miércoles en Ordizia desde el año 1512.

A continuación tiempo libre para conocer la feria: los diferentes productos que se venden, los baserritarras, la ubicación de los puestos..., siendo uno de los grandes protagonistas de esta feria el queso Idiazabal, producto ligado a esta feria desde tiempos ancestrales

12:30-13:30 Regreso al Centro D'elikatz y visita guiada del Centro de Interpretación de la Alimentación, Nutrición y Gastronomía y del Centro de Interpretación del Goierri.

A continuación degustación de Queso Idiazabal.

13:30-14:30 Para completar la mañana haremos una visita guiada del casco histórico de Ordizia de origen medieval.

14:30 Comida (Consultar menús)

16:30 Salida hacia Zaldibia y visita del Centro GOIZANE, edificio situado a las faldas del monte Txindoki, en el mismo Parque Natural de Aralar; centro que sirve de plataforma de apoyo del sector primario y de nuestros caseríos. En el Centro asistiremos a la proyección del audiovisual "Aralar, una mirada desde el caserío".

Terminaremos la jornada con una degustación de productos.

19:00 Fin de la visita.

Precio por persona: 32 Euros*

* Servicios incluidos en el precio (IVA incluido): -Entradas a museos y centros de interpretación -Comida -Servicio de guía durante toda la jornada * El transporte no está incluido en el precio

Ruta Goierri Medieval

10:00 Llegada a Segura, uno de los 18 municipios que componen la comarca de Goierri. Recibimiento del grupo por la guía.

10:15-11:45 Visita guiada del Centro de Interpretación de la Edad Media. A continuación visita guiada del casco histórico donde se incluye la visita de la Iglesia parroquial de Nuestra Señora de la Asunción.

12:00 Llegada a Beasain y visita guiada del conjunto arquitectónico medieval de Igarza. Destacan el palacio, molino, ferretería y el puente sobre el río Oría.

14:00 Comida (Consultar menús)

16:30-18:00 Visita guiada del Centro D'elikatz de Ordizia para conocer algo más la historia de esta villa y de su famosa feria semanal.

A continuación visita guiada del casco histórico de Ordizia. Incluye un recorrido por el recinto medieval para conocer sus edificios más representativos: Ayuntamiento, Plaza Mayor, Iglesia de Ntra Sra de la Asunción, Palacio Abarria, Palacio Barrera, Palacio Zabala, escultura de Andrés Urdaneta,...

19:00 Fin de la visita.

Precio por persona: 32 Euros*

Ruta del Queso Idiazabal

10:00 Llegada a Idiazabal; pueblo que le da nombre a la Denominación de Origen de este queso. Antes de comenzar la visita, tiempo libre para tomar un café.



10:30-12:30 Visita guiada al Centro de Interpretación del Queso Idiazabal donde conoceremos varios aspectos de este famoso queso. A continuación degustación de queso.

Después de la visita al Centro salida hacia el Caserío Ondramuño donde conoceremos in situ el proceso de elaboración del Queso Idiazabal de la mano de la familia Aramburu.

Para completar la mañana haremos una visita guiada por el pueblo de Idiazabal.

14:30 Comida (consultar menús)

16:30-18:00 Visita guiada al Centro D'elikatz de Ordizia donde se ubican el Centro de Interpretación de la alimentación, nutrición y gastronomía.

A continuación tiempo libre en Ordizia.

19:00 Fin de la visita

Precio por persona: 32 Euros*



Ordizia Azokaren eta bere produktuen ibilbidea. Azokaren V. Mendeurrena (2012)
Asteazkenetan egiteko ibilbidea

10:00 Ordiziara iritsi. Gidaren aurkezpena eta taldearen harrera.

10:30-11:00 Gastronomía Interpretazio Zentroaren bisita gidatua. Ordiziako azokaren sorrera eta bilakaera ezagutzeko ikusentzuzkoa.

Ondoren denbora libre azoka ezagutzeko: saltzen diren produktuak, ezaugarriak, kokapena... Idiazabal Gazta azoka honetako produktu garrantzitsuenetako bat delarik.

12:30-13:30 D'elikatuz Zentrorra itzuli eta beste bi solairuak ikusiko ditugu: Goierriko Interpretazio Zentroa eta Elikadura eta Nutrizioaren Interpretazio Zentroak.

Ondoren gazta dastaketa.

13:30-14:30 Goiza osatzeko Ordiziako kasko historikoaren bisita gidatua egingo dugu.

14:30 Bazkaria (Menuak begiratu)

16:30 Zaldibia aldera abiatuko gara. Bertan GOIZANE Zentroa bisitatu dugu. Zentro hau Aralar Parke Naturalean dago, Txindoki mendiarren magalean. Zentro honetan "Aralar, baserriak begirada bat" ikusentzuzkoa ikusiko dugu.

Erabilgarri bukatzeko produktuen dastaketa bat egingo dugu.

19:00 Bistaren amaiera.
Prezioa pertsonako: 32 Euro*

* Prezioan (BEZ barne) sartzen diren zerbitzuak: Museo eta Interpretazio zentruetako sarrerak -Bazkaria -Gida zerbitzua egun osoan zehar * Garraioa ez da prezioan sartzen

Goierri Erdi Aroan

10:00 Segurara iritsi. Taldearen harrera eta denbora libre kafe bat hartzeko bisitak hasi aurretik.

10:15-11:45 Erdi Aroko Interpretazio Zentroaren bisita gidatua. Ondoren kasko historikoaren bisita gidatua. Bisitan Jasokundearen Ama Birginaren eliza ikusten da.

12:00 Beasaina iritsi. Igartza Erdi Aroko gune arkitektonikoaren bisita gidatua. Bertan aipatzekoak dira: jauregia, burdinola, errota, zubia,...

14:00 Bazkaria (Menuak begiratu)
16:30-18:00 D'elikatuz Zentroaren bisita gidatua, Ordiziako historia eta azokaren ezaugarriak ezagutzeko.

Ondoren kasko historikoaren bisita gidatua, Ordiziako eraikuntzarik garrantzitsuenak ezagutzeko: Udaletxea, Plaza Nagusia, Jasokundeko Andre Mariaren eliza, Abarria jauregia, Barrena jauregia, Zabala jauregia, Andres Urdanetaren eskultura,...

19:00 Bistaren amaiera
Prezioa pertsonako: 32 Euro*

Idiazabal Gaztaren ibilbidea

10:00 Idiazabal herrira iritsi. Denbora libre kafe bat hartzeko bisitak hasi aurretik.

10:30-12:30 Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrorra bisita gidatua. Bertan hain famatua den gazta honen ezaugarri batzuk ezagutzeko ditugu. Ondoren gazta dastaketa.

Zentroa bisitatu ondoren Ondramuño baserrira abiatuko gara. Idiazabal Jatorri-izendapeneko gaztarik onenak egiteko erabiltzen duten prozedura bertatik bertara ezagutzeko aukera izango dugularik.

Goiza osatzeko Idiazabal herrira ezagutzeko dugu: Eliza, Txomenane parkea, ...

14:30 Bazkaria (Menuak begiratu)

16:30-18:00 Ordiziako D'elikatuz Zentroaren bisita gidatua. Bertan Goierriko Interpretazio Zentroa eta Elikadura, Nutrizio eta Gastronomía guneak kokatzen dira.

Ondoren denbora libre Ordizian.
19:00 Bistaren amaiera
Prezioa pertsonako: 32 Euro*



Sagardoa eta Idiazabal Gaztaren ibilbidea

10:00- 11:30 Astigarragako Sagardoetxearen bisita gidatua. Zentroa honetako sagarria eta sagardoaren historia azaltzen digu.

Ondoren Idiazabal herrira joango gara Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentroa ikustera. Gazta dastaketa egingo da.

14:00 Bazkaria Tximista Sagardotegian: Bakailao tortilla/ Bakailao takoak piparrakin/ Txuleta/ Idiazabal Gazta/ Sagardoa/ Kafea barne

16:30-18:00 Ordiziako D'elikatuz Zentroaren bisita gidatua. Bertan Elikadura, Nutrizio eta Gastronomía guneak kokatzen dira.

19:00 Bistaren amaiera.
Prezioa pertsonako: 36 Euro

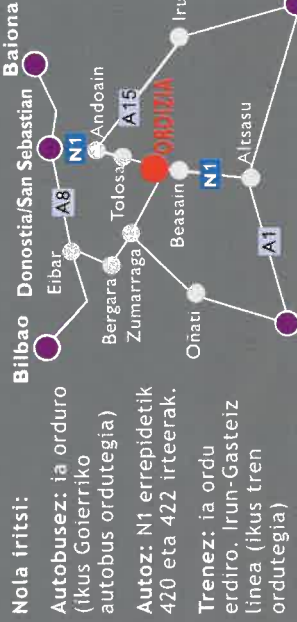
Prezioan sartzen diren zerbitzuak: D'elikatuz Zentroko bisita gidatua, Sagardoetxeako bisita gidatua, Idiazabal Gaztaren Zentroko bisita gidatua, gazta eta sagardo dastaketak eta bazkaria (Sagardotegiko menua).

Ibilbide Gastronomikoa Euskadiko bihotzean

Ibilbide honetan Ordiziako eta Tolosako azokak bisitatzeko dira (Asteazkenak Ordizian eta larunbatak Tolosan).

Ibilbidean ere Ordiziako D'elikatuz Zentroa, Tolosako Konfiteria Museoa eta Idiazabalgo Gaztaren Interpretazio Zentroa ikusten dira. Gazta eta txokolatearen dastaketa egiten da.

Menuak: Kontsultatu
Prezioa pertsonako: Asteazkenetan: 24 Euro
Larunbatetan: 26 Euro.



Gutxienez 10 pertsonaz osatutako taldeentzako zerbitzuak

D'ELIKATUZ ZENTRORA BISITA GIDATUA

Goierriko Interpretazio Zentroa eta elikadura, nutrizio eta gastronomia guneak ezagutuko dira gida baten laguntzaz.

Iraupena: ordu t'erdia
Tarifa: 3 €/pertsonako

D'ELIKATUZ ZENTRORA + ERDI AROKO KASKO HISTORIKOAREN BISITA GIDATUA

Iraupena: 2 ordu térdi
Tarifa: 3 €/pertsonako + 65 euro taldeko

DASTAKETAK

D'elikatuz Zentrora bisitak Goierriko kalitatezko produktuen dastaketa batekin osatu ahal izango dira.

Dastaketa gozoa edo gazia izan daiteke: Goierri tarta, Segura tarta, martintxoak, odolkia, mondejua, gazta,...

Prezioak pertsonen eta produktuen arabera aldatzen dira.

MARTINEZ JATETXEA

- ▶ Entsalada epela urte-sasoiko barazkiekin, xerez ozpinarekin eta azenario frjituarekin
- ▶ Frijituak(kroketa eta Orly ganba)
- ▶ Itsas oilarra arrautza-irinetan pasata pisto gainean meniere kremarekin
- ▶ Rosbeefa labean patata pure arrarekin eta baratxuriarekin salteatutako barengorriekin
- ▶ Trufa pastela basoko fruituen coulisaren gainean
- ▶ Ura, ardoa eta kafea

TXINDOKI JATETXEA

- ▶ Dastatze hotza
- ▶ Ganbaz beteriko piparra
- ▶ Txipiroiak plantxan
- ▶ Entrekota patata eta piparrekin
- ▶ Tarta eta izozkia
- ▶ Ura, ardoa eta kafea

TXIMISTA SAGARDOTEGIA

- ▶ Barazki pastela
- ▶ Txipiroi beteak bere tintan
- ▶ Bakailao nahaskia
- ▶ Txerri azpizuna hormigaiarekin
- ▶ Askotariko etxeko tartak
- ▶ Dgia, ura, sagardoa, ardoa eta kafea

ZUBIBI JATETXEA

- ▶ Garaiko barazkien panatxea
- ▶ Itsas-zapo eta ganben pastela
- ▶ Porrueen hostopila garaiko perretxikuekin
- ▶ Txahal masailak patata eta ondoen kremarekin
- ▶ Tarta izozkiarekin
- ▶ Ura, ardoa eta kafea

Oferta Turística

Rutas para grupos de más de 20 personas:

Ruta de la Feria de Ordizia y sus productos. V. Centenario de la Feria (2012)

Ruta del Queso Idiazabal
Ruta Goierri Medieval

Ruta de la Sidra y del Queso Idiazabal

Ruta Gastronómica en el corazón de Euskadi

Servicios para grupos de más de 10 personas



Tel.: 943 882 290 | www.delikatuz.com | delikatuz@ordizia.org

