

Qué Visitar

TERRITORIOS GASTRONOMIKOS

...Y MUSEOS, MERCADOS TRADICIONALES Y OTRAS EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS

TERRITORIO Txakoli

EL OTRO VINO VASCO

El txakoli está de moda. Hasta hace unas décadas este vino blanco, fresco, con algo de agua y una leve acidez era considerado la hermana pobre de los caldos vascos. Los continuos procesos de calidad en la uva (hondarribi zurri) y en su elaboración, lo han convertido en un vino sofisticado que ha conquistado las mesas más exigentes, ideal para acompañar pescados y entrantes. Este vino joven y afrutado se produce en tres Denominaciones de Origen: Txakoli de Getaria, Txakoli de Bizkaia y Txakoli de Álava. Las tres se benefician del clima atlántico aunque sólo las dos primeras se cultivan en laderas costeras.

En todos los casos, la visita tanto a las principales localidades donde se elabora el vino (Getaria, Zarautz, Aia, Baskio, Amurrio y Orduña fundamentalmente), como a otros límites (Hondarribia, Olaberria), ofrece unos bellos recorridos donde disfrutar del paisaje costero, del encanto de villas pesqueras o la belleza natural y patrimonial de los valles del interior. Una excusa perfecta para degustar el trago fresco y aromático del txakoli, con el aroma inconfundible del Cantábrico.

- Día del Txakoli:**
- Getaria (Enero)
 - Baskio (Marzo)
 - Larabetzu (Marzo)
 - Aia (Abril)
 - Amurrio (Mayo)
 - Lezama (Mayo-Junio)
 - Okondo (Julio)
 - Zarautz (Agosto)
 - Balmaseda (Octubre)

viajesporeuskadi.euskaditurismo.eu



Rioja Alavesa

EL LUGAR DONDE EL VINO ES UNA PASIÓN

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, paisaje y experiencias diferentes.

LOS IMPRESCINDIBLES de Rioja Alavesa:

- Degustar nuestros afamados vinos en bodegas familiares, centenarias, de vanguardia o subterráneas.
- Una visita guiada por nuestras villas medievales.
- Un paseo entre viñedos en familia, con amigos,...
- Probar nuestro menú tradicional: patatas a la riojana y chuletillas al sarmiento.
- Visitar un trujal y degustar nuestra aceite de oliva.
- Recorrer nuestras calles en un ambiente de pintxos y vinos.
- Realizar a pie o en bici tramos del GR-38, GR-99, GR-120 o del Camino de Santiago.
- Vivir nuestras fiestas del vino: Fiesta de la Vendimia, Uztaberri, Navaridas,...
- Dormir entre barricas.
- Relajarte en nuestros spas.
- Degustar la gastronomía más atractiva y trabajada en nuestros restaurantes.
- Ver el cortometraje en 4D "En Tierra de Sueños" en el Centro de Interpretación del Vino Villa Lucía (Laguardia).
- Dejarte llevar entre viñedos.
- Ir de compras a nuestras enotecas y regalar Rioja Alavesa.

viajesporeuskadi.euskaditurismo.eu



RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA

RUTA DEL VINO DE RIOJA ALAVESA

A través de esta Ruta, a las singulares experiencias en viñedos y bodegas y al propio atractivo paisajístico, el viajero puede sumar un itinerario personalizado con una agenda repleta de actividades durante todo el año, acogedores alojamientos y establecimientos con encanto, o saborear una gastronomía fiel a sus raíces, bendecida por una despensa prodigiosa de legumbres, hortalizas y verduras, chacinas, carnes y dulces. Bodegas, museos, alojamientos, restaurantes, enotecas... unidos con el objetivo de mejorar la experiencia de la visita a Rioja Alavesa.

www.rutadelvinoderiojaalavesa.com



Costa Vasca

EL SABOR DE LOS PUERTOS

El producto fresco que descargan los "arrantzales" (pescadores) constituye uno de los pilares de la gastronomía vasca, y es la materia prima de la que se nutren los restaurantes y asadores que llenan los puertos de aromas a mar, a parrillas y a pescado fresco. Desde Zierbena en el extremo occidental de la costa vasca, hasta Hondarribia (ya en la frontera con Francia), se suceden los puertos pesqueros que garantizan una experiencia gastronómica inigualable: Plentzia, Bermeo, Mundaka, Elantxobe, Lekeitio, Ondarrao, Mutriku, Zumaiá, Getaria, Orío, Donostia...

CONSERVAS

Intimamente ligado a la actividad pesquera está la industria conservera, con el bonito del Norte y las anchoas como productos estrella. Algunas de esas empresas ofrecen una visita guiada para conocer y degustar sus productos.



- Día del verdel: Mutriku (Abril)
- Día de la anchoa: Ondarrao (Mayo)
- Día de la anchoa: Getaria (Mayo)
- Feria Pesquera: Bermeo (Mayo)
- Fiesta del besugo: Orío (Julio)
- Día de la sardina: Santurtzi (Julio)
- Día del pulpo: Zumaiá (Septiembre)
- Feria del marisco: Zierbena (Octubre)
- Día del txipirón: Lekeitio (Octubre)



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: Txanguro, Kokotxas de bacalao o merluza, angulas,...
- Congreso San Sebastián Gastronomika (Octubre)
- Feria de Santo Tomás (Diciembre)



TERRITORIO Idiazabal

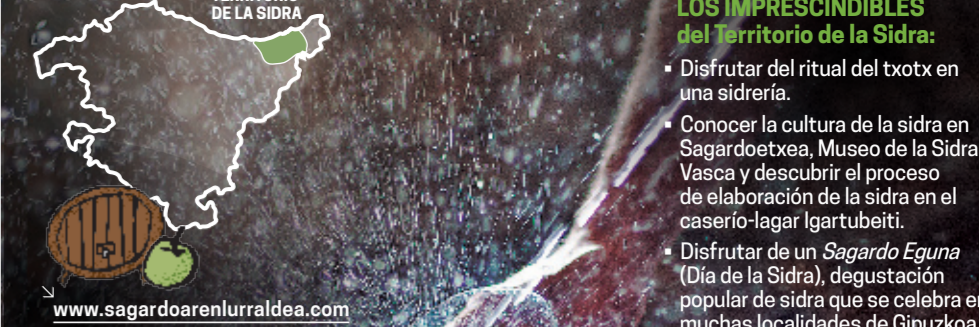
UNA OBRA DE ARTE CON FORMA DE QUESO

Es una de las joyas de la corona de la gastronomía vasca. Este queso coge prestado su nombre de una 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. La producción del queso Idiazabal se extiende también al Parque Natural de Gorbeia (entre Bizkaia y Alava) y a la comarca de la Llanada Alavesa.

Para que un queso reciba la denominación Idiazabal debe estar elaborado manteniendo unos determinados métodos tradicionales, utilizando leche cruda de la raza autóctona (la oveja latxa), coagulándola con cuajo de cordero y con una maduración mínima de tres meses. Se caracteriza por su sabor intenso, ligeramente picante y equilibrado, y por el carácter especial que le da la leche madura de oveja. En la actualidad conviven la producción artesanal de queso Idiazabal realizada por los propios pastores en sus bodegas o caseríos, con la producción industrial, que no obstante, debe pasar los mismos estrictos controles de calidad que la primera.

viajesporeuskadi.euskaditurismo.eu

- Día del Pastor:**
- Ordizia (Abril)
 - Aia (Abril)
 - Araia (15 Agosto)
 - Amurrio (Septiembre)
 - Legazpi (Septiembre)
 - Salvatierra (Octubre)
- Concurso del Queso Idiazabal:**
- Ordizia (Septiembre)



TERRITORIO DE LA sidra

La sidra ("sagardo"), el caldo que se obtiene de la fermentación del mosto de la manzana, 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. Recientemente se ha creado la Denominación de Origen "Euskal Sagardo", una certificación que garantiza la calidad de la sidra natural elaborada únicamente con manzana de Euskadi.

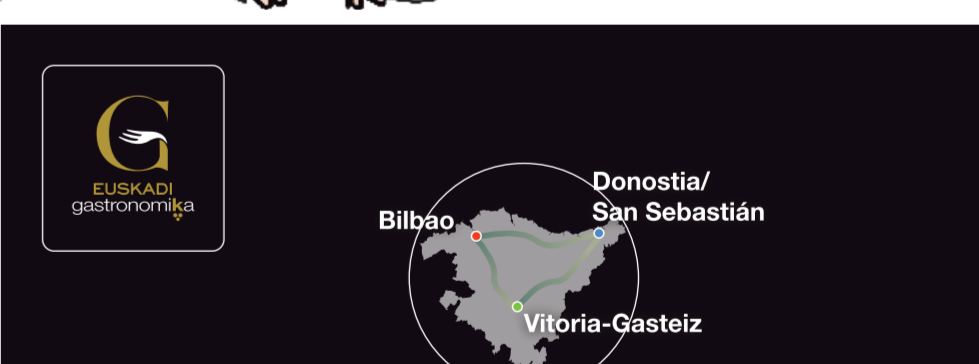
Gran parte de la elaboración de nuestra sidra se lleva a cabo en los pueblos guipuzcoanos de Astigarraga y Hernani. También alrededor de San Sebastián, municipios como Usurbil o Errenterria, comarcas como Goierri y Tolosaldea (y determinadas zonas de Bizkaia y Alava de la vertiente atlántica) son célebres por sus sidrerías, aunque su producción sea menor.

La temporada de sidra propiamente dicha dura desde enero hasta abril aunque hoy en día muchas sidrerías abren prácticamente durante todo el año. Personalidades de diferentes ámbitos abren la temporada del txotx en diferentes municipios unos días antes del día de San Sebastián (20 de enero) con la celebración de "Sagardo Barriaren Eguna".



Día de la Sidra:

- Usurbil (Mayo)
- Astigarraga (Septiembre)
- Hernani (Septiembre)
- Donostia (Septiembre)



EXPERIENCIAS ENOGASTRONÓMICAS

A través de la web viajesporeuskadi.euskaditurismo.eu podrás acceder y degustar experiencias 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, aprenderemos cómo elaborar unos sabrosos pintxos o descubriremos tesoros culinarios ocultos como el aceite de oliva o vinos envejecidos en bodegas subterráneas...



www.euskaditurismo.eu

Mercados Tradicionales



- GERNIKA** Lunes
Se reúnen cerca de 100 productores de la comarca. **Feria especial: Último lunes de octubre.**
- ORDIZIA** Miércoles
Es allí donde se fijan los precios de referencia. **Feria especial: Fiestas Vascas, Semana del 9 de septiembre**, donde se subasta el mejor queso Idiazabal del año.
- TOLOSA** Sábado
Se celebra en tres espacios, destacando el del Tiangolo. **Ferias especiales: Feria de San Juan, Tolosa Goxua, Semana de la Alubia, Fiesta del Chuleta.**



CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL
www.idiazabalturismo.com
Kale Nagusia, 37 • 20213 Idiazabal (Gipuzkoa)
T.: 943 188 203 - info@idiazabalturismo.com

CASERÍO MUSEO IGARTUBEITI
Un caserío del siglo XVI con un lagar de sidra en su interior.
www.igartubeitibaserria.eu
Ctra. Ezkio Km 1 • 20709 Ezkio (Gipuzkoa)
T.: 943 722 978 - igartubeiti@gipuzkoa.eus

CENTRO D'ELIKATUZ ZENTROA
Un espacio para el paladar y la salud.
www.delikatuz.com
Santa María, 24 • 20240 Ordizia (Gipuzkoa)
T.: 943 882 290 - delikatuz@ordizia.eus

VILLA-LUCÍA. Centro Temático del Vino
www.villa-lucia.com
Ctra. Logroño, s/n • 01300 Laguardia (Alava)
T.: 945 600 032 - reservas@villa-lucia.com

MUSEO DE LA SAL
www.gatzmuseoa.com
Leintz Gatzaga (Gipuzkoa - Debagoiena)
T.: 943 714 792 - reservas@gatzmuseoa.com

SAGARDOETXEA. Museo de la Sidra Vasca
www.sagardoetxea.eus
Kale Nagusia 48 • 20115 Astigarraga (Gipuzkoa)
T.: 943 550 575 - info@sagardoetxea.eus

TXAKOLINGUNEA. Museo del Txakoli
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
Basigoko Bide Nagusia, 3 • 48130 Baskio (Bizkaia)
T.: 94 602 85 13 - txakolingunea@bizkaia.eus

LAGAR DE SOSOAGA Y EL MOLINO DE MAREAS
Lekeitio (Bizkaia - Lea Artibai)
www.lekeitio.org

MUSEO DE LA MIEL
Zuia (Alava - Cuzuriola de Zuia)
www.cuedrillazuia.com

MUSEO DEL LICOR
Amurrio (Alava - Aiaraldea)
www.destileriasacha.com

EUSKADI BASQUE COUNTRY



Dónde Comer

TEMPLOS GASTRONOMIKOS



Restaurantes

LOS ALTARES DE LA GASTRONOMÍA

Dicen que Euskadi es el único lugar donde se habla de comida mientras se come. No es de extrañar, ya que no hay en el mundo otro lugar donde la gastronomía esté tan arraigada en la identidad y en la cultura del propio país.

Pero no sólo es exigente el comensal. Los cocineros vascos son conscientes de su papel como trasmisores de esa tradición, y no dejan de evolucionar y sorprender con nuevas creaciones, alcanzando unas cotas de excelencia impresionantes. De hecho, la mitad de los restaurantes con tres Estrellas de la prestigiosa guía Michelin que hay en el Estado están en Euskadi. En total son **33 Estrellas Michelin** repartidas en 24 restaurantes vascos. San Sebastián, por ejemplo, es la ciudad con más Estrellas por habitante del mundo; a 10 minutos en coche podemos encontrar 16 Estrellas Michelin... Además, 3 restaurantes vascos están en el top 20 de **"The world's 50 best Restaurants"**, una de las listas más exigentes y prestigiosas de todo el mundo a la hora de evaluar la calidad de los restaurantes.



Pieza de vacuno asada y perfumada entre brasas de sarmiento, brinzas de tomillo y antocianos naturales. Cenizas, sales y rábanos crocantes. (Rte. Mugaritz)

Calidad

Pero Euskadi no es sólo el feudo de las estrellas gastronómicas. En cada casa, sociedad gastronómica y, por supuesto, en los restaurantes vascos, la comida trasciende del alimento y se convierte en ritual. La alta gastronomía de vanguardia convive con una gran cantidad de restaurantes ("jate txekak") que, partiendo de un recetario tradicional basado en productos de primera calidad y de temporada, colmarán las expectativas del paladar más exigente.

Déjate aconsejar en los restaurantes adheridos a Euskadi Gastronomika y disfruta de una experiencia irrepetible.

viajesporeuskadi.euskaditurismo.eu



Bacalao al pil-pil, una de las recetas vascas más tradicionales, emblemática de Bilbao, que se caracteriza por su salsa ligada, donde el aceite y la gelatina del bacalao se funden en una sabrosa emulsión.

Asadores

En las villas pesqueras como Getaria, Orío o Santurtzi las humeantes parrillas desprenden los aromas de los besugos, rodaballo, rapas o sardinillas asadas a la brasa.

En el interior de Euskadi, el rey de los asadores es la chuleta. Las cintas de buey a la parrilla, por ejemplo, se inventaron en Tolosa. Un consejo: la carne tiene que estar tostada por sus dos caras y roja por dentro.

Recuerda que los asadores más emblemáticos llevan el sello de Euskadi Gastronomika.



HARAGI-Encuentro Internacional de la Carne y la Brasa. Tolosa (Mayo)

NO LO DECIMOS SOLO NOSOTROS...

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

ESTRELLAS MICHELIN



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

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

Azumendi
Chef: **Eneko Atxa**
Larrabetzu

Martín Berasategui
Chef: **Martín Berasategui**
Lasarte-Oria



Mugaritz
Chef: **Andoni Luis Aduriz**
Errenteria



Alameda (Hondarribia)
Amelia (Donostia/San Sebastián)
Andra Mari (Galdakao)
Boroa (Amorebieta-Etxano)
Elkano (Getaria)
Eme Be Garrote (Donostia/San Sebastián)
Eneko Bilbao (Bilbao)
Eneko (Larrabetzu)
Etxanobe Atelier (Bilbao)
Etxebarri (Axpe)
Kokotxa (Donostia/San Sebastián)
Marqués de Riscal (Elciego)
Mina (Bilbao)
Mirador de Ulía (Donostia/San Sebastián)
Nerua (Bilbao)
Ola Martín Berasategui (Bilbao)
Zarate (Bilbao)
Zortziko (Bilbao)
Zuberona (Oiarzun)

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

- nº **03.**: **Etxebarri** (Axpe, Bizkaia)
- nº **07.**: **Mugaritz** (Errenteria, Gipuzkoa)
- nº **14.**: **Azumendi** (Larrabetzu, Bizkaia)
- nº **30.**: **Elkano** (Getaria, Gipuzkoa)
- nº **32.**: **Nerua** (Museo Guggenheim, Bilbao)
- nº **53.**: **Arzak** (Donostia/San Sebastián, Gipuzkoa)
- nº **87.**: **Martín Berasategui** (Lasarte-Oria, Gipuzkoa)

SOLES REPSOL



Akelarre (Donostia/San Sebastián) / **Arzak** (Donostia/San Sebastián) / **Azumendi** (Larrabetzu) / **Etxebarri, asador** (Axpe) / **Martín Berasategui** (Lasarte) / **Mugaritz** (Errenteria) / **Nerua Guggenheim Bilbao** (Bilbao) / **Zuberona** (Oiarzun)

Aizian (Bilbao) / **Alameda** (Hondarribia) / **Andra Mari** (Galdakao) / **Atelier Etxanobe** (Bilbao) / **Boroa** (Amorebieta-Etxano) / **Casa Urola** (San Sebastián) / **Elkano** (Getaria) / **Etxebarri** (Zumarraga) / **Fagollaga** (Hernani) / **Jolastoki** (Getxo) / **Kabia** (Zumarraga) / **Kaia-Kaibe** (Getaria) / **Kokotxa** (San Sebastián) / **Marqués de Riscal** (Elciego) / **Mina** (Bilbao) / **Mirador de Ulía** (San Sebastián) / **Xarma Cook & Culture** (San Sebastián) / **Zaldiarán** (Vitoria) / **Zarate** (Bilbao) / **Zortziko** (Bilbao)

Agoregi (Donostia/San Sebastián) / **Amelia** (Donostia/San Sebastián) / **Aretxondo** (Galdakao) / **Asador Landa** (Mendaro) / **Astelena 1997** (Donostia/San Sebastián) / **Baserri Maittea** (Forua) / **Bideko** (Lezama, Amurrio) / **Bokado - Mikel Santamaría** (Donostia/San Sebastián) / **Cubita** (Getxo) / **El Clarete** (Vitoria) / **Eme Be Garrote** (Donostia/San Sebastián) / **Eneko** (Larrabetzu) / **Eneko Bilbao** (Bilbao) / **Gaminiz** (Zamudio) / **Gure Txokoa, asador** (Zarauz) / **Iriarte** (Berrobi) / **Lasa** (Bergara) / **Ni Neu** (Donostia/San Sebastián) / **Rekondo** (Donostia/San Sebastián) / **Singular Iñigo Lavado** (Irun) / **The Best** (Vitoria) / **Urgain** (Deba) / **Yandiola** (Bilbao) / **Zelai Txiki** (Donostia/San Sebastián)

(*) Listados correspondientes a las ediciones de 2019

Sidrerías

LA CEREMONIA DE LA CATA....

Antiguamente, las sidrerías ("sagardotegiak") daban a probar directamente la sidra desde las barricas ("kupelak") a comercios o particulares para que cataran el producto antes de embotellarlo y comprarlo. Esa costumbre se convirtió en una iniciativa gastronómica única y actualmente estos caseríos-bodegas-restaurantes se llenan de cuadrillas para degustar la sidra de temporada y el tradicional menú: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta a la brasa, y queso con nueces y membrillo.

Aunque muchas sidrerías se han reformado añadiendo climatización y un servicio más parecido a un restaurante, en muchas otras se mantiene la costumbre de compartir una mesa alargada con otros comensales y comer de pie. Las kupelas suelen estar en el propio comedor o en estancias contiguas, por lo que el traslado de gente es continuo. El buen ambiente siempre está garantizado.

La cata de la sidra está muy enraizada en la cultura vasca, por lo que no te sorprendas si en tu visita a una sidrería coincides con una trikitixa (música con acordeón y pandereta) o bertsolaris (improvisadores de versos).

En Euskadi Gastronomika encontrarás decenas de sidrerías donde degustar la mejor sidra y el ambiente más auténtico.

Pintxos

COME A LO GRANDE EN RACIONES MUY PEQUEÑAS.

Todo empezó por comer algo entre vino y vino en el tradicional ritual del "txikitxo", las rondas por los bares de las cuadrillas de amigos.

Hoy en día, paseando por cualquiera de nuestras calles, te sorprenderá ver la cantidad de establecimientos que lucen sus barras llenas de pintxos como si de una pequeña exposición de arte en miniatura se tratase. Y es que estas exquisitas y pequeñas creaciones son una referencia culinaria, una señal de identidad. Y una divertida oportunidad para degustar diferentes recetas.

Cada bar, restaurante o cafetería ofrece diferentes propuestas. Los hay de alta cocina, con sabores elaborados y sofisticados que dan rienda suelta a la creatividad del cocinero. O pintxos sencillos, de toda la vida, como la famosa Gilda, una banderilla picante con guindilla, anchoa y aceituna, originaria de San Sebastián y que nació como homenaje a Rita Hayworth.

Tal es la importancia del pintxo en la cultura gastronómica vasca que se celebran decenas de certámenes, destacando el **Campeonato de Euskal Herria** que se celebra en **Hondarribia**.

Entra en los establecimientos con el sello de **Euskadi Gastronomika** y, simplemente, dejate enganchar a estas pequeñas dosis de alta cocina... en miniatura.

euskaditurismo.eu



¡VAMOS DE PINTXOS!

No te dejes abrumar por la increíble oferta de bocados diferentes. Pide primero las bebidas para tener tiempo de analizarlos todos. Mira a tu alrededor y fíjate en los clientes locales; ellos conocen perfectamente 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 cogélo directamente de la barra; si prefieres uno caliente, pídeselo al camarero. Lo habitual es tomar un pintxo o dos en cada bar y luego ir a probar los de otro establecimiento. Eso es lo que llamamos "irse de pintxos", un acto social muy típico y una deliciosa manera de degustar en pequeñas dosis la gastronomía vasca.



Los pinchos también han sabido evolucionar a formatos más vanguardistas, como este foie a la plancha y yema de huevo de codorniz, salsa de caramelo ligada con vinagreta y pasas de corinto. Pintxo de bocado, pero de explosión de sabores...



Dónde Comprar

EL MEJOR RECUERDO

Tiendas gourmet y enotecas

¿Dónde conseguir el auténtico queso Idiazabal, alubias con Eusko Label, txakoli con denominación de origen? ¿Descubre las tiendas gourmet y enotecas de Euskadi y no olvides buscar el sello de Euskadi Gastronomika!

viajesporeuskadi.eu euskaditurismo.eu



Pastelerías y confiterías

EL RECUERDO MÁS DULCE

No hay nada mejor que rematar una buena comida o una ronda de pinchos con alguna delicia de nuestros obradores. De postre tenemos: Goxua de Vitoria-Gasteiz, Tejas y Cigarillos de Tolosa, Carolinas de Bilbao, chocolate artesanal de Mendaro, Rellenos de Bergara, el pastel vasco, Sanblases de la Rioja Alavesa, Ignacios de Arzapitia, la Pantxineta de San Sebastián... y muchos más! Asímate al escaparate de cualquier pastelería con la garantía de Euskadi Gastronomika y elige el detalle más dulce para regalar (o regalarte...).

Tolosa Goxua: Feria del Dulce en Tolosa (Octubre)

Garantía de Calidad

EL "TOP" DE NUESTROS INGREDIENTES

La marca "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 abarca todas las tipologías. Elige el tuyo y llévate un trocito de nuestra gastronomía a casa.

PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

- Queso Idiazabal
- Vino de Rioja Alavesa
- Sidra Natural de País Vasco "Euskal Sagardoa"
- Txakoli de Álava
- Txakoli de Bizkaia
- Txakoli de Getaria

EUSKO LABEL

- Carne de Vacuno del País Vasco
- Guindillas de Ibarra
- Tomate del País Vasco
- Lechuga del País Vasco
- Alubias 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



www.euskolabeltienda.com

Dónde Comer

Qué Visitar

Dónde Comprar

En este plano encontrarás todo lo que necesitas saber para disfrutar con los cinco sentidos de una experiencia gastronómica en Euskadi. La gastronomía vasca es mucho más que comer bien. Desde la tradicional a la más innovadora, es una de las señas de identidad de Euskadi y está fuertemente enraizada en el día a día de nuestras gentes, vinculada a nuestra historia, costumbres y formas de ocio. Es un estilo de vida, una identidad, una forma de ser. Ha logrado traspasar fronteras y ser reconocida y elogiada internacionalmente. ¿El secreto? La excelencia y diversidad de materias primas que ofrecen el mar y la tierra, el buen hacer de los grandes cocineros vascos y, sobre todo, el cuidado, el mimo y la pasión con el que los vascos entendemos la gastronomía. Pregunta, investiga, atrévete, prueba, saborea y disfruta. Seguro que, de esta forma, tu visita a Euskadi te dejará el mejor sabor de boca.

on egin!*

(*) ¡Que aproveche! en euskera.



EL SELLO QUE GARANTIZA LA CALIDAD GASTRONÓMICA...

¿Cómo no perderse, cómo moverse, cómo orientarse ante semejante oferta? La marca **Euskadi Gastronomika** te ayudará 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.

... Y LA GUÍA QUE GARANTIZA LA MEJOR FORMA DE DISFRUTARLA

Euskadi es Gastronomía, y la **guía de Turismo Enogastronómico** es la mejor forma de saborearla, con las referencias completas de los establecimientos adheridos a Euskadi Gastronomika. Pídela en las oficinas de Turismo o descárgala en euskaditurismo.eu

Disfruta de tu estancia y... ¡Cómete el país de los vascos!

MÁS DE 700 FICHAS CON TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA LA MEJOR EXPERIENCIA ENOGASTRONÓMICA EN EUSKADI



EUSKO JABARRIARITZA **GOBIERNO VASCO**