



SABORES  
CON ENCANTO

---

*Zaporeen  
lilura*





SABORES  
CON ENCANTO

# Zaporeen lilura

Gure produktuak gure nortasunaren, izaeraren eta tradizioaren isla dira, urteetan zehar iraun duten ohituren esentzia gordetzen duen lurrinaren pare. Hori dela eta, gure produktuak dastatu eta gastronomiaz gozatzearekin, lurrin hokusain gozoa zurekin eramango duzu.

*Nuestros productos son reflejo de nuestro carácter e identidad, al igual que un perfume que guarda la esencia de las tradiciones que perduran durante años. Por ello, al saborear nuestros productos y disfrutar de nuestra gastronomía, llevarás contigo el dulce olor de ese perfume.*



Tolosa  
GOURMÉT



4



24



8



26



30

- 4** **Azoka eta festa gastronomikoak**  
*Ferias y fiestas gastronómicas*
- 6** **Tolosako azoka**  
*Mercado de Tolosa*
- 8** **Tolosaldeko ezinbesteko produktuak, eta beraien inguruko esperientziak eta ekitaldiak**  
*Productos esenciales de Tolosaldea, y eventos y experiencias entorno a ellas*
- 22** **Ekoizleen bisita eskaintza**  
*Oferta de visitas de los productores*
- 24** **Gozotegiak**  
*Confiterías*
- 24** **Pintxo tabernak**  
*Bares de pintxos*
- 26** **Erretegiak**  
*Asadores*
- 27** **Jatetxeak**  
*Restaurantes*
- 30** **Sagardotegiak**  
*Sidrerías*
- 32** **Gourmet denda**  
*Tiendas Gourmet*
- 34** **Mapa**  
*Mapa*

Eskuorri honetako informazioa 2020ko bigarren hiruhilekoan jasozen. Prezio, helbide eta beste informazio batzuk alda daitezke. Tolosaldea Garatzen ez da falta den informazioa edo akatsen erantzule egiten. Eskertuko genizuke informazio falta edo akatsik sumatuko bazenu [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus) email helbidera jakinaraztea. La información de este folleto se recopiló durante el segundo trimestre de 2020. Los precios, direcciones y otra información práctica están sujetos a cambios. Tolosaldea Garatzen no se hace responsable de las faltas o errores pueda haber. Le agradeceríamos que informara de cualquier error u falta que pueda encontrar en esta edición a [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus).



FERIAS Y FIESTAS GASTRONÓMICAS

# AZOKA ETA FESTA *Gastronomikoak*

## **Aste Santua** *Semana Santa*

### **TOLOSA**

**Aste Santu aurreko larunbata:**

**Ardo txuriaren azoka.**

*Sábado anterior a Semana Santa*

*Feria del vino blanco.*

**Aste Santuko larunbata:**

**Karakol saltsa.**

*Sábado de Semana Santa:*

*Salsa de caracoles.*

## **Apirila** *Abril*

### **VILLABONA**

**Beer Toki. Garagardo artisauaren azoka.**

*Feria de la cerveza artesana.*

## **Maiatza** *Mayo*

### **TOLOSA**

**HARAGI: Txingarraren eta haragiaren nazioarteko topaketa.**

*HARAGI: Congreso Internacional de la brasa y la carne.*

### **ABALTZISKETA (LARRAITZ)**

**Aralargo larre irekiera festa.**

*Fiesta de apertura de pastos de Aralar.*

### **IRURA**

**Nekazaritza eta artisautza azoka.**

*Feria de agrícola y de artesanía.*

## **Ekaina** *Junio*

### **TOLOSA**

**Bisiguaren festa.**

*Fiesta del besugo.*





## **Iraila**Septiembre

### **VILLABONA**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

### **AMASA (VILLABONA)**

Txakolin azoka.

*Feria del Txakolí.*

### **ASTEASU**

Nekazaritza, ganadu eta artisautza azoka.

*Feria ganadera, agrícola y de artesanía.*

### **ALEGIA**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

### **BIDANIA-GOITZ**

Nekazaritza eta artisautza azoka,  
sardina eta txakolin dastaketa.

*Feria agrícola y de artesanía, degustación  
de sardinas y txakolí.*

### **IBARRA**

Ibarrako piparraren festa.

*Fiesta de la guindilla de Ibarra.*



## **Urria**Octubre

### **ANOETA**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

### **ZIZURKIL**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

### **TOLOSA**

Mikologika: Mikologiaren inguruko astea.

*Mikologika: Semana entorno a la micología.*

### **TOLOSA**

TOLOSA GOXUA: Gozoaren azoka.

*TOLOSA GOXUA: Feria del dulce.*

### **BELAUNTZA**

Nekazaritza azoka.

*Feria agrícola.*

### **LEABURU-TXARAMA**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

## **Azaroa**Noviembre

### **BERASTEGI**

Nekazaritza eta artisautza azoka.

*Feria agrícola y de artesanía.*

### **TOLOSA**

Tolosako Babarrunaren azoka.

*Fiesta de la alubia de Tolosa.*

## **Abendua**Diciembre

### **TOLOSA**

Gabonetako azoka berezia.

*Feria especial de Navidad.*

# Tolosako azoka



## EL MERCADO DE TOLOSA

**Tolosako azoka, antzinetik larunbatero egiten dena, Euskal Herriko azoka ezagunenetako bat da. Hiru gune desberdinetan banatuta, hiriko erdiguneak larunbatero azoka handi baten itxura hartzen du. Zerkausian, esaterako, bertako baratza eta baserrietan landutako produktu bereziak saltzen dira, Berdura plazan, lore eta landareak erosi daitezke eta Euskal Herria plazan, bestelako produktu eta arropak.**

*El mercado de Tolosa, que se celebra todos los sábados desde hace siglos, está considerado como uno de los más típicos del País Vasco. Ocupa tres escenarios diferentes al aire libre, lo que transforma el centro de la villa en una gran feria. En el recinto del Tinglado o Zerkausia se venden los productos autóctonos más representativos de la zona; la Plaza Berdura acoge un mercado de flores y plantas, y en la Plaza Euskal Herria se ponen a la venta productos foráneos y textiles.*





EL MEJOR PLAN PARA EL SÁBADO

# LARUNBATETAKO *planik* *onena*

Tolosa gastronomiarekin lotuta dago ezbairik gabe: bapo jatearekin eta larunbatero baserritarrek produktuak saltzeko egiten duten azokarekin, hain justu. Larunbatak egun bizi-bizia dira Tolosan, azokaren aitzakian, giroa sortzen baita Tolosako kaleetan. Azoka gertutik ezagutu, gure baserritarrekin hitzegin eta beraien lanaz jakin nahi baduzu aukera berezi bat eskaintzen dizugu. Tolosako azokaren plaza ezberdinak ezagutuz bisita bat egingo dizugu: Berdura plazan landare eta loreen usai eta koloreez gozatu dugu eta Zerkausian barneratuko gara bertako produktuekin eta ekoizleekin hitz egiteko.

*El nombre de Tolosa está inevitablemente ligado a la gastronomía, la buena comida y el mercado semanal que se celebra el sábado, donde los agricultores locales venden los mejores productos de sus caseríos. Cada sábado Tolosa se convierte en un lugar de encuentro y lleno de vida. Le ofrecemos la oportunidad de echar un vistazo más de cerca al mercado, hablar con los productores y aprender sobre su trabajo diario. La visita le permitirá descubrir las diferentes plazas del Mercado de Tolosa: disfrutar de los aromas y colores de las plantas y flores en la plaza de verduras y hablaremos con los productores sobre productos locales y explorar puestos en el Tinglado.*

**AURREZ HITZARTUTAKO BISITAK LARUNBATETAN ►  
VISITAS CON CITA PREVIA LOS SÁBADOS**

Helduak | Personas adultas: 3€ • Haurrak | Niños/as: 1,5€

Tolosako merkatura bisita eta babarrun jana: 30€

Visita al mercado de Tolosa y menú alubiada: 30€

ERRESERBAK | RESERVAS: 943 697 413 • [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus)

**TOP  
ESPE  
RIEN  
TZIA**



ALUBIA DE TOLOSA

# TOLOSAKO *Babarruna*

Babarruna oso errotuta dago Tolosaren historian eta bertako ohituretan.

Babarrunaren fase guztiak erakutsiko dizkizugu: aldatzen direnetik gure mahaira iristen diren arte, betiere ikuspegi ekologiko eta iraunkor batetik.

Behin baino gehiagotan etorri ahal izango zara Tolosara, maiatzetik azarora. Gainera, Babarrunaren Aste jendetsua ezagutu eta zure uzta etxera eraman ahal izango duzu.

*La alubia es una legumbre profundamente ligada a la historia y a las costumbres tolosarras. Te queremos enseñar todas las fases por las que atraviesa, desde el cultivo hasta que llega a la mesa, y siempre desde un punto de vista ecológico y sostenible. Podrás venir a Tolosa en varios momentos del año, desde junio a noviembre.*

ESPE  
RIEN  
TZIA



**ASTELEHENETIK  
OSTIRALERA, AURREZ HITZARTUTA  
(abuztua itxita)**

**DE LUNES A VIERNES,  
CON CITA PREVIA (agosto cerrada)**

Taldeentzako prezioak: 72,60€ - 108,90€

Precios para grupos: 72,60€ - 108,90€

INFO + ERRESERBAK | RESERVAS:

943 650 253 • [info@tolosakobabarruna.eus](mailto:info@tolosakobabarruna.eus)







# LA FIESTA DE LA ALUBIA DE TOLOSA

## *Tolosako babarrunaren*

### AZAROA

Urte sasoi honetan ospatzen da babarruna protagonista den Tolosako festa handietako bat, euskal gastronomian eta mundu mailan bere ezaugarri onengatik ezaguna den babarrunaren (bereziki Slow-Food-en nazioarteko foroan onartua izan zenetik) festa handia.

Azken urteetan ere, Babarrun Kofradiaren eskutik Euskal Jaia kutsu bat eman zaio azokari eta egun guztian zehar trikitilarian, dantza, erraldoiak, pilota partidua, bertsolariak... egoten dira. Bazkaltzerako orduan, koadrila guztiak Tolosako taberna eta jatetxeek eskaintzen duten babarrun jaterei ekiten diote, arratsaldean festarekin jarraituz.

### NOVIEMBRE

*En esta época del año se celebra un festival que tiene como protagonista absoluto a este producto, reconocido por sus características culinarias en la gastronomía vasca y en todo el mundo desde que fue aceptado en el foro internacional Slow-Food.*

*Además, estos últimos años la Cofradía de la Alubia le ha dado a la feria un ambiente de Euskal Jaia, amenizando el día con trikitilaris, bailes, gigantes, partidos de pelota, bertsolaris... A la hora del almuerzo, todas las cuadrillas dan comienzo a la alubiada que ofrecen los bares y restaurantes de Tolosa, para continuar después con la fiesta, ya por la tarde.*



## TOSAKO BABARRUNAREN BIDAIA

### EL VIAJE DE LA ALUBIA DE TOLOSA

Tolosako babarruna Tolosako historia eta tradizioei estuki lotua dago. Babarruna ereiten den momentutik mahaira iristen den arteko garai ezberdinak erakutsi nahi dizkizugu... ikuspuntu ekologiko eta jasangarri batetik. Tolosara garai ezberdinetan etor zaitzeko ekainetik azarora, eta bide batez hain maitatua den Tolosako babarrunaren festa (azaroa) ere ezagutu eta gozatu dezakezu, gure uztaren zatitxo bat zurekin etxera eramanez.

*La alubia de Tolosa es una legumbre que está estrechamente ligada a la historia y costumbres de Tolosa. Nos gustaría mostrarte todas las etapas por las que pasa a medida que viaja del campo a mesa... desde una perspectiva ecológica y sostenible. Puedes venir a Tolosa en varias épocas del año de junio a noviembre, descubrir nuestra popular Fiesta de la alubia (noviembre) y llevar parte de nuestra cosecha a casa contigo.*

# Errezeta klasikoa



Halako Plater gozoa prestatzeko gutxienerako arau batzuk bete behar dira. Babarrunen zaporea, itxura eta dohainak gorde nahi badituzu, ahaztu presio eltzeak, txorizoak eta bestelako osagaiak. Beratzen jartzea ez da beharrezkoa izango.

## 8 LAGUNENTZAKO OSAGIAK

BABARRUNAK: 1 kg.  
 URA: Approx. 3 litro gutxi gorabehera.  
 OLIBA OLIOA: 5 goilarakada.  
 GATZA.

## PRESTATZEKO

Babarrunak eltzean jarri 3 litro ur hotzarekin, olio bota eta su bizian jarri irakin arte. Gero, sua jaitsi eta hiru orduz egosten utzi su motelean. Ur gehiago behar izanez gero, ur hotza bota. Eginak daudenean gatza bota eta irakiten utzi minutu batez. Ondoren sua itzali eta bere hartan utzi salda jalkitzeko.

## SAKRAMENTUAKA

Aza egosi ur askorekin 8 bat minutuz, kolorea eta zaporea mantentzeko. Xukatu, eta oliba olio apur batekin ondu. Barazkien odolkia egosi su motelean ordubetez.

## ZERBITZATZEKO

Tolosako babarrunak ontzi batean zerbitzatu. Aza eta odolkia jarri beste ontzi batean, eta hirugarren ontzian, Ibarrao piparrak jarri ozpinez onduak.

*Cocinar un manjar tan excepcional tiene sus propias reglas. Si quieres mantener intacto su sabor, presencia y cualidades, olvídate del remojo, la olla express y de cocinarlo junto con los sacramentos.*

## INGREDIENTES PARA 8 PERSONAS

HARICOTS: 1 kg.  
 EAU: environ 3 litres.  
 HUILE D'OLIVE: 5 cuillères à soupe.  
 SEL.

## PREPARACIÓN

*Ponemos las alubias en una cazuela con tres litros de agua fría, añadimos el aceite y los ponemos a fuego fuerte hasta alcanzar la ebullición. En ese instante bajamos el fuego manteniendo el hervor muy suave y las cocinamos durante aproximadamente tres horas. Si necesitan agua, la añadimos siempre fría. Una vez estén hechas, añadiremos la sal, dejaremos hervir un minuto y apagaremos el fuego para dejarlas reposa y se asiente el caldo.*

## CÓMO ELABORAR LOS SACRAMENTOS

*Cocer la berza con abundante agua durante aproximadamente 8 minutos, de forma que mantenga su color y sabor. Escurrirla y aliñarla con un toque de aceite de oliva. Cocer la morcilla de verduras, durante una hora a fuego suave.*

## PRESENTACIÓN DEL PLATO

*Servir las alubias de Tolosa en un recipiente. Aparte presentar por un lado la berza y la morcilla. En otro recipiente aparte las guindillas de Ibarra encurtidas.*





## GUINDILLA DE IBARRA

# IBARRAKO PIPARRA

### IBARRAKO "LANGOSTINOA"

Zapore suabea dute eta, itxuraz, luzexkak eta punta zorrotzekoak dira. Ibarra inguruan lantzen den bertako barietate bat da. Inguruko azoketan ekainetik irailera arte freskoak aurki daitezke. Bi eratan prestatu ohi dira: ozpinetan eta oliba-oliotan frijituak. "Eusko Label Kalitatea" jatorriko deitura duen produktua da.

### "LANGOSTINO DE IBARRA"

*De suave sabor, alargada y puntiaguda, pertenece a una variedad autóctona cultivada en la zona de Ibarra. En los mercados de la zona se puede encontrar fresca en los meses de junio a septiembre. Sus formas típicas de preparación son: en vinagre y fritas en aceite de oliva. Son conocidas también como "Langostinos de Ibarra".*



## ◀ **NON EROSI** DÓNDE COMPRAR ▶

### **LURLAN BRISTOT**

{TOLOSA}

### **ALTUNA HARATEGIA**

{TOLOSA}

### **BARRIOLA HARATEGIA**

{IBARRA}





# TXUMITXA

Ezagatu zuzenean, Txumitxaren eskutik, hain preziatua den produktu honen jatorria eta landaketatik plateraraino iristeko pasatzen duen prozesua.

*Descubre de primera mano, junto a Txumitxa, los orígenes y el proceso de elaboración de este producto tan preciado.*

## **BISITA LANDAKETARA**

Ekoi zen gunera bisita. Ibarra dastakaeta, gilda eta pipar fresko frijituak, edari batez lagunduta (ardo, sagardoa, txakonina edo uda).

## **VISITA A LA PLANTACIÓN**

*Visita a la planta de envasado.*

*Degustación de Ibarra "Gilda" y pimientos fritos frescos y una bebida (vino, sidra, txakoli o agua).*

ESPE  
RIEN  
TZIA



## **TXUMITXA IBARRAKO "LANGOSTINOAK"**

**TXUMITXA "LANGOSTINOS" DE IBARRA  
{IBARRA}**

Abuztu eta iraileko igandeetan aurrez erreserbatuta. Los domingos de agosto y septiembre con previa reserva. (10:00).

**Helduak | Personas adultas 10€**

**Haurrak | Niños/as: 5€**

**INFO + ERRESEBAK | RESERVAS:**

**943 697 413**

**tour@tolosaldea.eus**



# Euskal Txerri

CERDO VASCO: UNA ESPECIE AL BORDE DE LA EXTINCIÓN



ESPE  
RIEN  
TZIA



## ▲ **Urdapilleta**

{BIDANIA-GOIAITZ}

**Inguru paregabeen txerriak baserriko basoetan libre hazten diren baserri batera bisita, Bidaniako Elola baserriak bere paisaiagatik liluratuko zaitu eta baita produktu honoi lotutako familia honen istorioek ere. Bisitaren bukaeran, produktua datatzeko aukera izango duzue.**

*Una visita a un caserío en el que se crían de cerdos en sus bosques en un entorno impresionante, el caserío Elola en Bidania le sorprenderá con su hermoso entorno y sus habitantes, que le contarán la historia de la familia ligada a este producto. Al final de la visita, podrá degustar algunos de los productos propios.*

### ▼ **BISITA ETA DASTAKETA VISITA Y DEGUSTACIÓN**

**Aurrez hitzartuta** | Con cita previa

**Helduak** | Personas adultas: **33€**

**Bi orduko iraupena** | Duración, dos horas

**INFO + ERRESERBAK** | RESERVAS:

**943 681 006**

**info@urdapilleta.eu**

## ▲ **Damasoro**

{IBARRA-IZASKUN MENDIA}

**Ibarrako Izaskun auzoan, Uzturren mendiaren magalean libre hazten dira euskal txerriak. Kobez betetako mendi magalean gora eta behera dabilta. Proposamena ibilbide bat egitea da, Izaskungo ermitatik txerrien bizilekurarte eta dastaketa bikain batekin amaitu.**

*En el barrio Izaskun de Ibarra, los cerdos vascos se crían en las faldas del monte Uzturre. En las faldas de esta montaña llena de cuevas, los cerdos andan arriba y abajo. Esta es una propuesta de hacer un paseo, desde la Ermita de Izaskun hasta donde viven los cerdos y acabar con la visita con una degustación con producto propio.*

### ▼ **IBILBIDEA ETA DASTAKETA RECORRIDO Y DEGUSTACIÓN**

**Aurrez hitzartuta** | Con cita previa

**Helduak** | Personas adultas: **25€**

**Talde minimoa** | Grupo mínimo: **4**

**INFO + ERRESERBAK** | RESERVAS:

**672 314 298**

**damasoro@hotmail.es**



CHULETA

# Txuleta

Tolosan Txuletaren menua eta erretzeko teknika urte luzez mantendu ditugu: hori da gure erretegien balioa. Hemen zerbitzatu ziren lehen idi txuletak aldapadun parrillan erreak, teknika berritzailea orduan, gaur egun mundu guztian erabiltzen dena. Hamarkadan pasa ostean, tradizioa mantentzen jarraitzen dugu.

*En Tolosa hemos mantenido la técnica y el menú de Txuleta durante años: ese es el valor de nuestros asadores. Aquí, se sirvieron las primeras txuletas de buey, asadas en la parrilla inclinada, una técnica pionera utilizada hoy en día en todo el mundo. Décadas después, seguimos manteniendo esa tradición.*



IKUSI BIDEOA ►  
VER VIDEO

# HARAGI

**Maiatza** Mayo

[www.haragi.eus](http://www.haragi.eus)



## **Txingarraren eta haragiaren nazioarteko topaketa**

Urte asko dira Tolosan Txuletaren festa antolatzen zela, produktu zoragarri hau erakustez gain, Tolosako erretegietako parriletako maisuen lana erakutsi nahi zuena. Eztabaida asko daude euskal sukaldari askoren identitatea markatu duen sukaldaritza teknika honen inguruan: haragiaren ontzea, bere ezaugarriak...

**Orain festak garapen bat izan du HARAGI bilakatuz, txingarraren eta haragiaren nazioarteko topaketa, mundura zabalduta eta nazioarteko profesionalak ere gonbidatuz:** bi urtez jarraian ospatu da, eta haragia, parrillan egindako sukaldaritza, eta orokorrean gastronomiaren mundu zirraragarriaren onena eskaintzen jarraitzeko asmoa du.

## **Encuentro Internacional de Carne y la brasa**

*Desde hace muchos años se ha organizado la Fiesta de la Txuleta en Tolosa, que muestra este espectacular producto y el trabajo de los maestros parrilleros de los asadores de Tolosa. Hay un debate sobre la técnica culinaria que ha marcado la identidad de muchos chefs vascos: la maduración de la carne, sus características...*

*Ahora, la fiesta ha evolucionado hasta convertirse en HARAGI, el encuentro internacional de la carne y la brasa, abriéndose al mundo y invitando también a profesionales internacionales: se ha organizado durante dos años consecutivos, y planea seguir ofreciendo lo mejor del apasionante mundo de la gastronomía, la carne y la cocina a la parrilla.*





DULCE TRADICIÓN

## Tradizio gozoa

Gozogintzak tradizio handi du Tolosan. XIX. mende erdialdetik, Gipuzkoako hiriburu izan zen garaitik, Tolosak gozogintza berezia izan du, orduko buruzagiek zeukaten gozozaletasunak eraginda. Izan ere, Tolosa daude Euskal Herriko gozogintza etxe onenetatik bi: Ezeiza eta Rafa Gorrotxategi. Tolosako tradiziozko gozogintzak, besteak beste, ondorengo produktuak eskaintzen dizkigu: Tolosako teila eta zigarrotxoak, mantekila eta almendra osoaz artisauki eginda; eta “Gorrotxa” pasteltxoak, almendra, gorringo eta mazapanez eginak, testura berezi eta zapore pareabeakoak.

*La repostería tiene una tradición muy arraigada en la villa de Tolosa. Desde mediados del siglo XIX, cuando fue capital de Gipuzkoa, goza de una excelente pastelería local debido al gusto por los dulces de los dirigentes de la época. Y es que en Tolosa se encuentra dos de las mejores casas de repostería del País Vasco: Rafa Gorrotxategi y Ezeiza. La original tradición pastelera de Tolosa nos ofrece, entre otros dulces, las exquisitas tejas y cigarrillos de Tolosa, elaboradas artesanalmente a base de mantequilla y almendra entera, y los deliciosos pastelitos Xaxu a base de almendra, yema y mazapán, de especial textura y sabor exquisito.*



◀ **NON EROSI  
DÓNDE COMPRAR**

**RAFA GORROTXATEGI**  
{TOLOSA}  
**PASTELERÍA ECEIZA**  
{TOLOSA}





# TOLOSA GOXUA

## URRIA: GOZOAREN AZOKA

**Tolosa gozoaren hiriburu bihurtzen da, non Euskal Herriko gozogile artisauak elkartzen diren udazkena gozatzeko.**

*OCTUBRE: LA FERIA DEL DULCE*

*Tolosa se convierte en la capital del dulce, y los pasteleros-confiteros artesanos de todo el País Vasco se reúnen para endulzar el otoño.*

## Rafa Gorrotxategi

**AURREZ HITZARTUTA  
CON CITA PREVIA  
{TOLOSA}**

Rafa Gorrotxategi bere gozogintza lantokiko atea irekitzen dizkigu. Eta zerorek gozoak egin aurretik lantoki eta ofizio honen hainbat sekretu ezagutuko dituzu.

Gozogintzaren artisauek maisu honen eskutik, Tolosako gozorik ezagunenak egiten ikasteko aukera izango duzu, gero etxera eraman eta familia naiz lagunekin partekatu ahal izango dituzunak. Esperientzia gozo hau, familiaren tradizioari jarraiki Rafa Gorrotxategi prestaturako txokolatea dastatuz amaituko da.

Rafa Gorrotxategi abre las puertas de su obrador y te invita a entrar. Tendrás la oportunidad de conocer el obrador, antes de completar tu experiencia de confitería haciendo tus propios dulces.

Acompañado por el maestro artesano, tendrás la oportunidad de hacer uno de los dulces más típicos de Tolosa, las tejas, que luego podrás llevar a casa y compartir con tus familiares y amigos. Nuestra aventura termina con degustando chocolate que ha sido preparado según la tradición familiar por el maestro Rafa Gorrotxategi.

**Helduak | Personas adultas: 15€**

**Haurrak | Niños/as: 8€**

**INFO + ERRESERBAK | RESERVAS:**

**943 890 306**

**info@rafagorrotxategi.eus**



ESPE  
RIEN  
TZIA

VISITA UNA QUESERÍA: MÁS QUE QUESO IDIAZABAL

BISITATU GAZTANDEGI BAT

# Idiazabal gazta BAINO ASKOZ GEHIAGO

Beraien ardiak inguruetako zelaietan bazkatzen dira, Tolosaldeko artzai hauek sortzen duten gaztari zaporea ematen dion belarra janez. Inguru zoragarri hauetan, erreka, baso, mendi eta zelaiez inguraturik, zuzenean entzungo dituzu lanbide honen nondik norakoak eta gazta ekoizpenaren sekretuak. Eta ikusiko duzu hain preziatua dugun Idiazabal naturala eta ketuaz gain, nola egkoizten dituzen gazta urdinak, trugadunak, azal bigunekoak, gaxure (gatzurarekin egindako krema bat)...

*Sus ovejas latxa pastan en los campos circundantes, alimentándose de la hierba que le da sabor al queso creado por estos pastores de Tolosaldea.*

*En estos entornos incomparables, rodeados de ríos, bosques, montañas y campos, escucharás un relato de primera mano sobre el funcionamiento interno de la profesión de elaboración de queso. Y descubrirás también, como aparte de nuestro afamado queso Idiazabal natural o ahumado, podrás encontrar, quesos azules, trufados, de pasta blanda, gaxure (una crema para untar a partir de suero)...*



# Bi gaztandegi

UNA A LAS FALDAS DE ARALAR Y OTRA EN HERNIO



ESPE  
RIEN  
TZIA

## ▲ *Larte* *Gaztandegia*

Larte gaztandegia Aralar Parke Naturalaren inguruetan kokatzen da, Amezketan, Aitzio izeneko gune batean. Bertan egiten du Arantxak bere gazta.

*La quesería Larte se encuentra en las estribaciones del Parque Natural Aralar, en Amezketa, en un lugar llamado Aitzio. Donde Arantxa elabora su propio queso.*

▼  
**BISITA ETA GAZTA DASTAKETA**  
**VISITA Y DEGUSTACIÓN DE QUESOS**  
**{AMEZKETA}**

**Helduak** | Personas adultas: **10€**

**Aurrez hitzartuta** | Con cita previa

**INFO + ERRESERBAK** | RESERVAS:

**678 917 378**

**larte.garaiburu@gmail.com**



ESPE  
RIEN  
TZIA

## ▲ *Goine* *Gaztandegia*

Goine gaztandegia familia proiektu bat da, Asteasuko Elizmendi auzoan kokatzen dena, Bernardo Atxagaren Obabakoak nobelaren iturria den magia betetako auzoan.

*La quesería Goine es un proyecto familiar en el barrio Elizmendi de Asteasu, barrio lleno de magia que inspiró al escritor Bernardo Atxaga, para su libro Obabakoak.*

▼  
**BISITA ETA GAZTA DASTAKETA**  
**VISITA Y DEGUSTACIÓN DE QUESOS**  
**{ASTEASU}**

**Helduak** | Personas adultas: **10€**

**Haurrak** | Niños/as: **5€**

**Talde minimoa** | Grupo mínimo: **6**

**Aurrez hitzartuta** | Con cita previa

**INFO + ERRESERBAK** | RESERVAS:

**615 296 613**

**goineberria@gmail.com**

PARTICIPA EN  
EL RITUAL DE LA SIDRA

# Egin Txotx!

*Si nos visitas entre enero y mayo, recuerda que no puedes volver a casa sin haber disfrutado antes del ambiente festivo de nuestras sidrerías. Sabes que el menú ya está cerrado y no olvides, que nada más entrar en la sidrería tienes que coger el vaso y acercarte a la primera kupela.*

*A partir de ahí todo irá sobre ruedas: De primero, tortilla de bacalao; en segundo lugar, bacalo frito con pimientos o en salsa de tomate. El plato estrella, la txuleta, y después de haber degustado la sidra de todas las kupelas, nos volvemos a sentar para culminar nuestro festín gastronómico con el queso Idiazabal y sus acompañantes: el membrillo y las nueces.*

Urtarriletik maiatzera gurera hurbiltzen bazara, ez zaitetz etxera bueltatu sagardotegiko giro alaiá ezagutu gabe. Badakizu menua eta sartzen zarenean ez ahaztu baso bat hartu eta lehenengo kupeletara hurbildu behar duzu.

Handik aurrera otorduak bere bidea jarraituko du. Lehenengo platera, bakailao tortilla; bigarrena bakailao frijituá piperrekin edo tomate saltsan.

Ondoren nagusia, txuleta; eta kupela guztietako sagardoa dastatu ondoren, gure ibilbide gastronomikoa amaitzeko, Idiazabal gazta zozatuko duzu, intxaur eta sagar-gozoaz lagunduta.



## BISITA GIDATUAK ETA SAGARDO DASTAKETAK SAGARDOTEGIETAN SIDRERÍAS CON VISITAS GUIADAS

### ABURUZA (ADUNA)

Asteartetik ostiralera: 19:00etan.

Larunbatetan: 12:30 eta 19:00etan.

De martes a viernes: 19:00.

Sábados: 12:30 y 19:00.

Helduak | Personas adultas: 9€

Haurrak (8-14 urte)

Niños/as (8-14 años): 4€

8 urtetik beherako haurrak dohainik

Menores de 8 años gratis.

ESPE  
RIEN  
TZIA





### **ARDO TXURIAREN AZOKA**

FERIA DEL VINO BLANCO

{**TOLOSA**}

Aste Santu aurreko larunbata.

*Sábado previo a Semana Santa.*



### **TXAKOLINAREN AZOKA**

FERIA DEL TXAKOLÍ

{**AMASA-VILLABONA**}

Iraila | *Septiembre.*

# GETARIAKO

# *Txakolina*



**ESPE  
RIEN  
TZIA**



## ***Inazio Urruzola Txakolindegia***

**BISITA EZAZU TXAKOLIN UPATEGI BAT**

**VISITA UNA BODEGA DE TXAKOLÍ**

{**ALKIZA**}

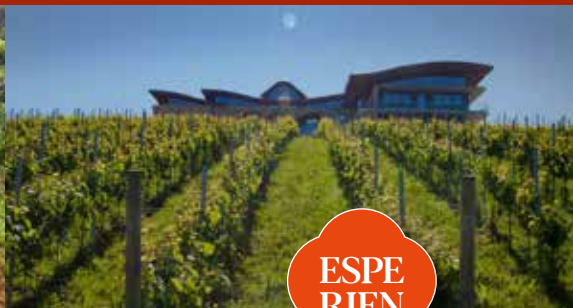
**Helduak | Personas adultas: 25€**

**Dastaketa barne | Degustación incluida**

**INFO + ERRESERBAK | RESERVAS:**

**658 734 471 • 605 758 572**

**inaziourruzola@gmail.com**



**ESPE  
RIEN  
TZIA**



## ***Hika Txakolindegia***

**BISITA EZAZU TXAKOLIN UPATEGI BAT**

**VISITA UNA BODEGA DE TXAKOLÍ**

{**AMASA-VILLABONA**}

**Helduak | Personas adultas: 22€**

**Dastaketa barne | Degustación incluida**

**INFO + ERRESERBAK | RESERVAS:**

**943 142 709 • hika@hikabodega.com**

**ainhoa@hikatxakolina.com**



PRODUCTORES VISITABLES

# Ekoizle bisitagarriak



① **Inazio Urruzola  
Txakolina**

{ALKIZA}

Garaikoetxea baserria  
Arana bailara 12  
658 734 471 - 605 758 572  
[www.inaziourruzola.eus](http://www.inaziourruzola.eus)



③ **Larte Gaztandegia**

{AMEZKETA}

Zubillaga auzoa, Aitzio artegia  
678 917 378



② **Hika Txakolindegia**

{AMASA-VILLABONA}

Otelarre 40  
943 142 709  
[www.hikatxakolina.com](http://www.hikatxakolina.com)



④ **Goine Gaztandegia**

{ASTEASU}

Upazan Auzoa 150  
615 296 613  
[www.lacteosgoine.com](http://www.lacteosgoine.com)



5 **Urdapilleta,  
Euskal Txerria**

{**BIDANIA-GOITAZ**}  
Elola azpikoa baserria  
605 701 204  
[www.urdapilleta.eu](http://www.urdapilleta.eu)

---



8 **Mahala Naturala**

{**LEABURU**}  
Mahala baserria  
943 670 724  
[www.mahala.eus](http://www.mahala.eus)

---



6 **Damasoro,  
Euskal Txerria**

{**IBARRA**}  
Izaskun Mendia  
672 314 298  
[damasoro@hotmail.es](mailto:damasoro@hotmail.es)

---



9 **Larreta Esnekiak**

{**ORENDAIN**}  
Larreta baserria  
Astizalde aldea 11  
627 452 644  
[www.larretaesnekiak.com](http://www.larretaesnekiak.com)

---



7 **Txumitxa**

{**IBARRA**}  
Euskal Herria kalea 30  
943 671 158  
[www.txumitxa.com](http://www.txumitxa.com)

---

Pintxo taberna | *Bar de pintxos*

Igandea | Domingo

---



10 **Tolosako  
Babarrun Elkarte**

{**TOLOSA**}  
San Esteban auzoa 29  
943 650 253  
[www.alubiasdetolosa.com](http://www.alubiasdetolosa.com)

---

CONFITERÍAS

# Gozotegiak



11 **Eceiza**  
{**TOLOSA**}  
Rondilla kalea 34  
San Frantzisko 8  
943 655 161  
[www.eceiza.eus](http://www.eceiza.eus)

🔒 Ez du ixten  
No cierra



12 **Rafa Gorrotxategi**  
{**TOLOSA**}  
Poligono industrial Usabal 14  
Arana bailara 12  
943 890 306  
[www.rafaGORROTXATEGI.eus](http://www.rafaGORROTXATEGI.eus)

🔒 Larunbata eta igande arratsaldea  
Sábado y domingo tarde

BARES DE PINTXOS

# Pintxo tabernak



13 **Āma Taberna**  
{**TOLOSA**}  
Aroztegieta 13 • 943 38 20 59  
[www.amataberna.net](http://www.amataberna.net)

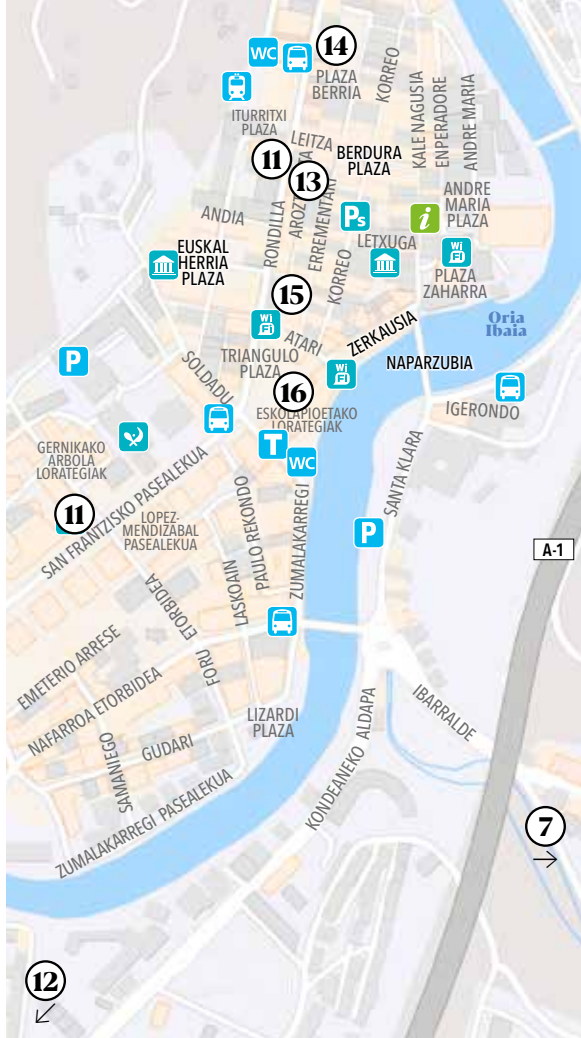
🔒 Astelehena eta asteartea | Lunes y martes





**14** **Ikatza**  
**{TOLOSA}**  
 Plaza Berria 6 • 943 674 913

Ez da ixten | *No cierra*  
 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



**15** **Orbela**  
**{TOLOSA}**  
 Errementari 10 behea • 943 016 780

Ez da ixten | *No cierra*  
 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



**16** **Triangulo**  
**{TOLOSA}**  
 Eskolapioetako Lorategiak 3  
 943 244 231

Ez da ixten | *No cierra*

ASADORES

# Erretegiak



## 17 Burruntzi

{TOLOSA}

San Frantzisko pasealekua 3  
943 650 559 - 660 447 650

Karta | Carta: **60€**

Arraia parrillan | Pescado a la parrilla

- Astelehenetik ostegunera gauak eta igandea egun osoa  
*Noches de lunes a jueves y domingo todo el día*



## 18 Casa Julián

{TOLOSA}

Santa Clara 6  
943 671 417

[www.casajulianmg.com](http://www.casajulianmg.com)

Karta | Carta: **75€**

- Igandetik ostegunera gauak, eta astelehena egun osoa  
*De domingo a jueves noches, y lunes todo el día*



## 19 Casa Nicolás

{TOLOSA}

Zumalakarregi pasealekua 7  
943 654 759

[www.asadorcasanicolas.com](http://www.asadorcasanicolas.com)

Karta | Carta: **80€**

- Igande gaua  
*Domingo noche*



## RESTAURANTES

# Jatetxeak



### 20 Larraitz-Gain 🇺🇳

{ABALTZISKETA}

Larraitz auzoa 3 • 943 653 572

[www.larraitzgain.com](http://www.larraitzgain.com)

Sukaldaritza tradizionala | *Cocina tradicional*

Oilasko eta arkume errea

*Pollo y cordero asado*

Eguneko menua | *Menú del día: 13€*  
(G.D. | T.A.: 15€)

Larunbateko menua | *Menú sábado 24€*

Igandekoko menua | *Menú domingo 27 €*

Karta | *Carta: 30€*

🍷 Babarrunak garaian | *Alubias en temporada*



### 21 Route 33

{ALEGIA}

Bazurka Industriagunea 1 • 943 377 353

[www.hogeahamairu.com](http://www.hogeahamairu.com)

Sukaldaritza tradizionala | *Cocina tradicional*

Eguneko menua | *Menú del día: 9/12,5€*

🚫 Ez du itxen | *No cierra*



### 22 Alkizako Ostatua

{ALKIZA}

Alkiza plaza 4 • 943 691 836

Merkatuko sukaldaritza | *Cocina de mercado*

Eguneko menua | *Menú del día: 13€*

Asteburuko menua | *Menú fin de semana: 20€*

🍷 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



### 23 Iu Jatetxea

{ALKIZA}

Arana Bailara 18 • 658 734 471

[www.inaziourruzola.eus](http://www.inaziourruzola.eus)

Sukaldaritza tradizionala

*Cocina tradicional*

Dastaketa menua | *Menú degustación: 45/70€*

Aurrez erreserbatuta | *Con reserva previa*



### 24 Altzoko ostatua

{ALTZO}

Altzoko Muino 72 • 943 652 262

[zatozaltzora@gmail.com](mailto:zatozaltzora@gmail.com)

Oilasko, arkume, txerrikume errea

*Pollo, cordero y cochinito asado*

Eguneko menua | *Menú del día: 12,5€*

Asteburuko menua | *Menú fin de semana: 25€*

Karta | *Carta: 30/35€*

🚫 Asteartea | *Martes*

🍷 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



**25 Hika by Roberto Ruiz**  
**{AMASA-VILLABONA}**  
 Otelarre 40 • 943 142 709  
 www.hikatxakolina.com

Garaiko sukaldaritza | *Cocina de temporada*

Tolosako babarrunak eta parrilla  
*Alubias de Tolosa y parrilla*

Menu bisita | *Menú visita: 57,2€*

Menú gastronómico y maridaje de txakoli: **77€**  
*Menú gastronómico y maridaje de txakoli*

Babarrunak menua | *Menú alubias: 35,2€*

Karta | *Carta: 60€*

Babarrunak urtean zehar  
 (erreserbatzea gomendatzen da  
*Alubias todo el año (se recomienda reservar)*

Astelehena, eta asteartetik ostegunera gauetan  
*Cerrado lunes, y noches de martes a jueves*

Urtarrila eta otsaila | Enero y febrero.



**26 Iturri-Ondo**  
**{ASTEASU}**  
 Nagusia 5 • 943 691 331

Merkatuko sukaldaritza | *Cocina de mercado*

Eguneko menua | *Menú del día: 13,85€*

Asteburuko menua: **23,85€**  
*Menú fin de semana*

Karta | *Carta: 28€*

Ez du ixten | *No cierra*

Bai | *Si*



**27 Iriarte**   
**{BERROBI}**  
 J.M. Goikoetxea 34 • 943 683 078  
 www.iriartejatetxea.com

Etoko txerrikume errea | *Cochinillo de casa asado*

Eguneko menua | *Menú del día: 19€*

Karta | *Carta: 50€*

Asteartea eta asteazkena gauak, astelehena

Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



**28 Bailara**  
**{BIDANIA-GOITAZ}**  
 Hotel Iriarte Jauregia  
 943 681 234 • www.bailara.com

Autore sukaldaritza | *Cocina de autor*

Karta | *Carta: 65-70€*

Astelehena (urritik martxora), asteartea egun osoa eta asteazkena eguerdian (apirilatik irailera)  
*Lunes y martes (octubre a marzo), martes todo el día y miércoles mediodía (abril a septiembre)*



**29 Bistró IJH**  
**{BIDANIA-GOITAZ}**  
 Hotel Iriarte Jauregia  
 943 681 234 • www.bistro.ijh.eus

Sukaldaritza tradizionala | *Cocina tradicional*

Karta | *Carta: 15€*

Astelehen eta asteartea eguerdian. Abenduak  
 15-Otsailak 15 | *Lunes y martes mediodía. Del 15 de diciembre al 15 de febrero*

Bai | *Si*



### 30 Zirta Jatetxea

{LARRAUL}

Larraulgo plaza • 943 691 855

Janari tradizionala, txingar labea  
*Comica tradicional, horno de brasa*

Eguneko menua | *Menú del día*: 13€

Asteburuko menua: 28€  
*Menú fin de semana*

Menu berezia | *Menú especial*: 25-90€

Karta | *Carta*: 35€

🔒 Astelehena eta asteazken arratsaldea  
*Lunes y miércoles por la tarde*

🍷 Babarrunak enkarguz  
(sakarmentuak labean eginda): 20,50€  
Todo el año por encargo  
(sacramentos hechos al horno)



### 32 Bide-Bide

{TOLOSA}

Euskal Herria plaza 1 • 943 231 111  
[www.hotelbidebide.eus](http://www.hotelbidebide.eus)

Karta | *Carta*: 25€

🔒 Ez du ixten | *No cierra*

🍷 Babarrunak garaian | *Alubias en temporada*



### 31 Orexako Ostatua

{OREXA}

Errebote plaza 1 • 943 682 290

Sukaldaritza tradizionala | *Cocina tradicional*

Eguneko menua | *Menú del día*: 12€

Asteburuko menua: 18€  
*Menú fin de semana*

Ulizar menua | *Menú Ulizar*: 15/30€

Karta | *Carta*: 15/30€

🔒 Itxita astelehen eta astearte gauak  
*Lunes y noches del martes*

🍷 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*



### 33 Botarri

{TOLOSA}

Oria kalea 2, behea • 943 654 921  
[www.botarri.com](http://www.botarri.com)

Sukaldaritza tradizionala eta parrilla  
*Cocina tradicional y parrilla*

Eguneko menua | *Menú del día*: 16,5€

Asteburuko menua: 30,8€  
*Menú fin de semana*

Dastaketa menua | *Menú degustación*: 37,4€

🔒 Igande gaua eta igandeak  
(uztaila, abuztua eta iraila)  
*Domingo noche y domingo todo el día*  
(julio, agosto y septiembre)

🍷 Babarrunak enkarguz | *Alubias por encargo*

SIDRERÍAS

# Sagardotegiak



## 35 **Zabala**

{ADUNA}

Goiburu auzoa 5

943 690 774

[www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)

🔒 Ekainetik urtarrilera,  
eguardiak astelehenetik ostegunera  
*De junio a enero, mediodías de lunes a jueves*

Prezioa | Precio: **30€**



## 34 **Aburuza**

{ADUNA}

Goiburu auzoa. 20150

943 692 452

[www.sidrasaburuza.net](http://www.sidrasaburuza.net)

🔒 Igandea, astelehena eta abendua  
*Domingo, lunes y diciembre*

Prezioa | Precio: **30€**



## 36 **Sarasola**

{ASTEASU}

Bellabara, carretera Alkiza

943 690 283

[www.sidrieriasarasola.com](http://www.sidrieriasarasola.com)

🔒 Maiatzaren erditik Urtarrillaren erdira.  
Astebarruan eguardiak itxita  
*De mediados de mayo a mediados de enero.  
Mediodías entre semana*

Prezioa | Precio: **30€**





**37 Begiristain**  
 {IKAZTEGIETA}  
 Iturrioz baserria  
 943 652 837  
[www.begiristainsagardotegia.com](http://www.begiristainsagardotegia.com)

Ekainetik urtarrillera  
*De junio a enero*  
 Prezioa | Precio: **30€**



**39 Eguzkitza**

{TOLOSA}  
 Usabal auzoa, Eguzkitza baserria  
 943 672 613  
[www.sidreriaeguzkitza.com](http://www.sidreriaeguzkitza.com)

Maiatza bukaeratik urtarrillera.  
 Astelehenetik ostegunera eguardiak  
*De finales de mayo a enero.*  
*Mediodías de lunes a jueves*  
 Prezioa | Precio: **30€**



**38 Goikoetxea**  
 {LIZARTZA}  
 Elbarrena kalea 9  
 943 682 175

Maiatza bukaerarik urtarrilla bukaerarte.  
 Bazkariak astelehenetik ostiralera eta  
 afariak igande eta astelehenetan  
*Finales de mayo a finales de enero. Comidas de*  
*lunes a viernes, cenas domingo y lunes*  
 Prezioa | Precio: **30€**



**40 Isastegi**  
 {TOLOSA}  
 Aldaba txiki auzoa 5  
 943 652 964  
[www.isastegi.com](http://www.isastegi.com)

Ekainetik urtarrillera. Astebarruko eguardiak.  
*De Junio a enero. Domingos y mediodías entre*  
*semana*  
 Prezioa | Precio: **30€**



# Gourmet dendak



## 41 Barriola Harategia

{IBARRA}  
Euskal Herria kalea 13  
943 670 869  
[www.barriola.eus](http://www.barriola.eus)

Larunbat arratsaldea eta igandea egun osoa  
*Sábado tarde y domingo día completo*



## 42 Altuna

{TOLOSA}  
Correo kalea 39  
943 671 414  
[www.altunaharakinak.com](http://www.altunaharakinak.com)

Larunbat arratsaldea eta igandea egun osoa  
*Sábado tarde y domingo día completo*



## 43 Lurlan Bistrot

{TOLOSA}  
Plaza Berria Plaza 2  
943 243 339  
[www.lurlanbistrot.eus](http://www.lurlanbistrot.eus)

Igandea  
*Domingo*

Babarrunak enkarguz  
*Alubias por encargo*



### **TURISMO BULEGOAK** **OFICINAS DE TURISMO**

#### **TOLOSALDEA TOUR {Tolosa}**

943 694 713 • www.tolosaldea.eus

#### **TXINDOKIKO ITZALA INFO**

{Larraitz-Abaltzisketa}

628 947 253 • www.txindokikoitzala.com

### **MUSEO ETA** **INTERPRETAZIO ZENTRUAK** **MUSEOS Y CENTROS** **DE INTERPRETACIÓN**

#### **FAGUS ALKIZA: CENTRO DE INTERPRETACIÓN**

**HERNIO-GAZUME {Alkiza}**

943 690 235 • www.fagus-alkiza.com

#### **URMARA {Alkiza}**

943 694 210 • www.urmara.com

#### **TOPIC: TXOTXONGILOEN**

**NAZIOARTEKO ZENTRUA {Tolosa}**

943 650 413 • www.topictolosa.com

### **NEKAZALTURISMO** **ETA LANDETXEAK** **AGROTURISMOS** **Y CASAS RURALES**

#### **ZABALE {Aduna} • KSS00051**

943 690 825 • zabalerural1@gmail.com

#### **SEGORE ETXEBERRI {Albiztur} • KSS0035**

943 580 976 - 610 460 751

#### **LETE {Alkiza} • TSS00035**

943 691 264 • www.letealkiza.com

#### **HAUNDIKO {Amezketza} • KSS00053**

943 672 531 - 943 654 864

#### **SASKARATE {Asteasu} • KSS00095**

943 690 446 - 679 808 373

saskarate@hotmail.com

#### **UGARTE {Asteasu} • KSS00092**

943 692 722 - 671 614 189

agroturismougarate@gmail.com

#### **ZUMARGAIN {Asteasu} • XSS00109**

671 334 101 • www.zumargain.com

#### **ARGIÑENEA {Berastegi} • KSS00153**

943 683 371 - 638 182 998 • arginenea@gmail.com

#### **BAZTARRETXE {Berastegi} • KSS00064**

943 683 386 - 635 726 687 • azpiroz@yahoo.es

#### **TEILERI {Berrobi} • XSS00013**

678 320 385 - 671 071 512 • eagirretxe@yahoo.com

#### **MIKELENEA {Gaztelu} • XSS00112**

607 389 937 • info@casagaztelu.com

#### **KORTETA {Tolosa} • KSS00144**

639 489 833 • www.agroturismokorteta.com

#### **AKULEBI {Villabona} • KSS00122**

943 693 034 - 639 907 018 • akulebi@hotmail.com

#### **ALUSTIZA {Villabona} • KSS00016**

943 690 361 • alustizaneka@gmail.com

#### **URRESTI {Villabona} • KSS00077**

943 690 444 • www.agroturismourresti.com

#### **ZIASORO {Zizurkil} • KSS00023**

943 693 143 - 629 583 366 • ziasoro@yahoo.es

### **HOTEL ETA PENTSIOAK** **HOTELES Y PENSIONES**

#### **IRIARTE JAUREGIA\*\*\*\* {Bidania-Goiatz}**

HSS00706 • 943 681 234

www.iriartejauregia.com

#### **HOTEL BIDE-BIDE\*\* {Tolosa} • HSS00854**

943 231 111 • www.hotelbidebide.eus

#### **HOTEL ORIA I\* / II\* {Tolosa} • HSS00605**

HSS00616 • 943 654 688 • www.hoteloria.com

#### **BENTA ALDEA PENTSIOA {Anoeta} • HSS00706**

943 655 236 - 607 813 274 • www.bentaldea.com

#### **KARMENTXU PENTSIOA 1 / 2 {Tolosa}**

HSS00426 / HSS00517

943 673 701 • pkarmentxu@gmail.com

#### **OYARBIDE HOSTALA PENTSIOA {Tolosa}**

HSS00061 • 943 670 017

www.pensionoyarbide.com

### **APARTAMENTU TURISTIKOAK** **APARTAMENTOS TURÍSTICOS**

#### **LETE {Alkiza} • KSS00054**

943 691 269 • www.letealkiza.com

#### **VILLA AMALUR {Tolosa} • TSS00060**

687 451 026 • apartamentosamalur@gmail.com

### **TURISMO ATERPETXEAK** **ALBERGUES TURÍSTICOS**

#### **UZTARTZA ATERPETXEA {Aduna} • BSS00012**

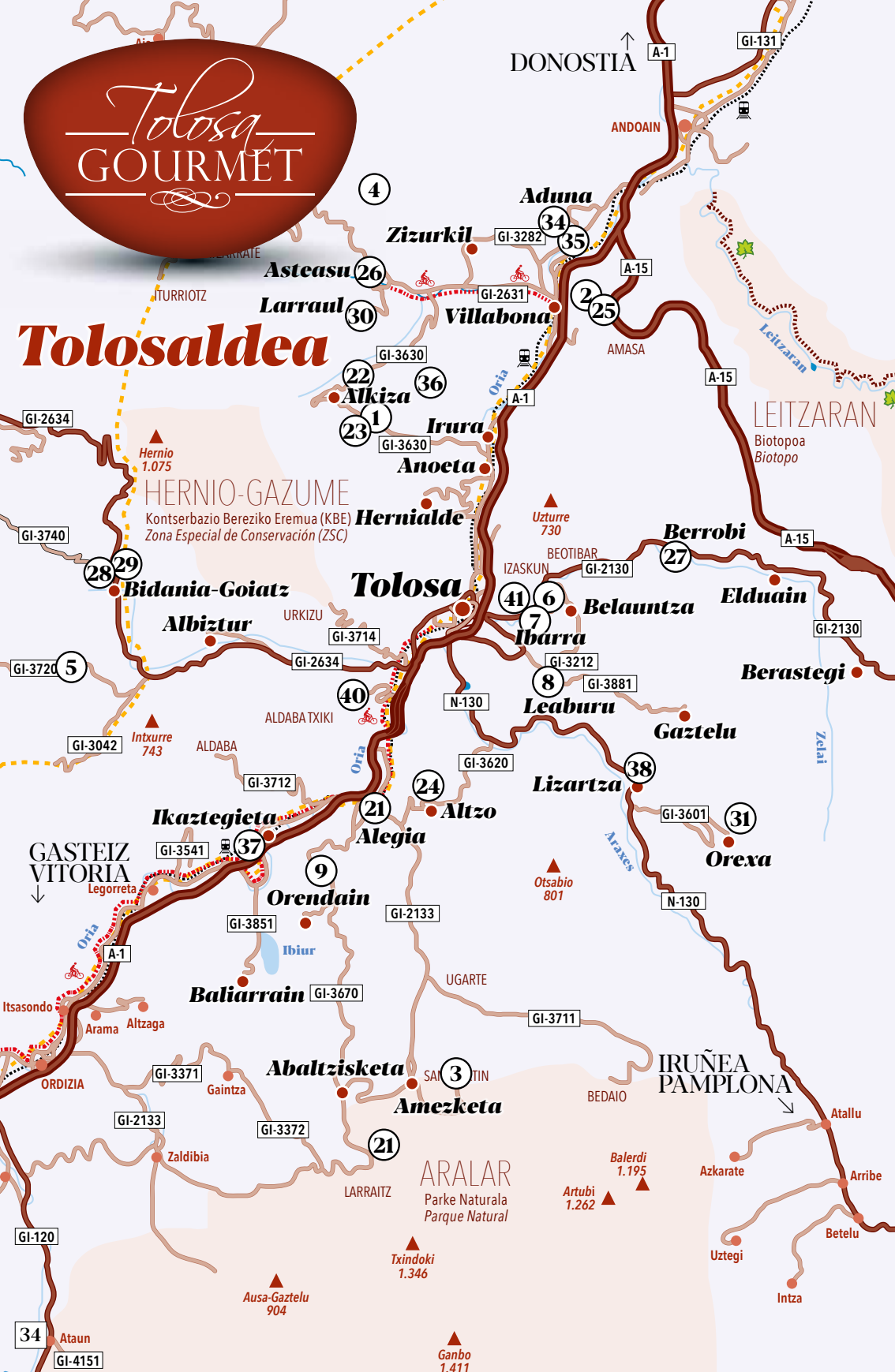
943 693 481 • www.albergueuztartza.com

#### **OTABARDI ATERPETXEA {Asteasu} • BSS00022**

649 062 674 - 663 048 275 • www.otabardi.eus

# Tolosa GOURMÉT

## Tolosaldea



**HERNIO-GAZUME**  
Kontserbazio Bereziko Eremua (KBE)  
Zona Especial de Conservación (ZSC)

**ARALAR**  
Parke Naturala  
Parque Natural

**LEITZARAN**  
Biotopo  
Biotopo

**IRUÑEA PAMPLONA**

**GASTEIZ VITORIA**

**DONOSTIA**

**Ataun**  
GI-4151

**Intza**

**Uztegi**

**Azkarate**

**Arribe**

**Atallu**

**BEDAIO**

**LARRAITZ**

**Zaldibia**

**GI-2133**

**GI-3371**

**GI-3670**

**Baliarrain**

**GI-3851**

**GI-3541**

**Ikaztegieta**

**GI-3712**

**GI-2634**

**Albiztur**

**Bidania-Goiatz**

**GI-3740**

**GI-2634**

**GI-3372**

**GI-3711**

**GI-2133**

**GI-3620**

**GI-3212**

**GI-3881**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

**GI-2130**

# Tolosa GOURMÉT

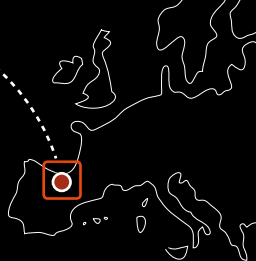
- |                                      |                                |
|--------------------------------------|--------------------------------|
| <b>1</b> INAZIO URRUZOLA TXAKOLINA   | <b>23</b> IU JATETXEA          |
| <b>2</b> HIKA TXAKOLINDEGIA          | <b>24</b> ALTZOKO OSTATUA      |
| <b>3</b> LARTE GAZTANDEGIA           | <b>25</b> HIKA BY ROBERTO RUIZ |
| <b>4</b> GOINE GAZTANDEGIA           | <b>26</b> ITURRI-ONDO          |
| <b>5</b> URDAPILLETA, EUSKAL TXERRIA | <b>27</b> IRIARTE              |
| <b>6</b> DAMASORO, EUSKAL TXERRIA    | <b>28</b> BAILARA              |
| <b>7</b> TXUMITXA                    | <b>29</b> BISTRÓ IJH           |
| <b>8</b> MAHALA NATURALA             | <b>30</b> ZIRTA JATETXEA       |
| <b>9</b> LARRETA ESNEKIAK            | <b>31</b> OREXAKO OSTATUA      |
| <b>10</b> TOLOSAKO BABARRUN ELKARTEA | <b>32</b> BIDE-BIDE            |
| <b>11</b> ECEIZA                     | <b>33</b> BOTARRI              |
| <b>12</b> RAFA GORROTXATEGI          | <b>34</b> ABURUZA              |
| <b>13</b> AMA TABERNA                | <b>35</b> ZABALA               |
| <b>14</b> IKATZA                     | <b>36</b> SARASOLA             |
| <b>15</b> ORBELA                     | <b>37</b> BEGIRISTAIN          |
| <b>16</b> TRIANGULO                  | <b>38</b> GOIKOETXEA           |
| <b>17</b> BURRUNTZI                  | <b>39</b> EGUZKITZA            |
| <b>18</b> CASA JULIÁN                | <b>40</b> ISASTEGI             |
| <b>19</b> CASA NICOLÁS               | <b>41</b> BARRIOLA HARATEGIA   |
| <b>20</b> LARRAITZ-GAIN              | <b>42</b> ALTUNA               |
| <b>21</b> ROUTE 33                   | <b>43</b> LURLAN BISTROT       |
| <b>22</b> ALKIZAKO OSTATUA           |                                |



# Tolosa

Ibarra →

GASTEIZ-VITORIA



**TOLOSALDEA**

# Tolosa GOURMÉT

Andre Mari plaza 1

20400 TOLOSA

943 697 413

[tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus)

[www.tolosaldea.eus](http://www.tolosaldea.eus)



TurismoTolosaldea



@tolosagourmet



tolosaldea



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

*#Basqueexperience*