

TOLO



SAL

DEA



REFLEX DE LA  
NOSTRA IDENTITAT,  
CARÀCTER  
I TRADICIÓ



GUIA

GAS-



TRONO-

MICA



SABORS



AMB [www.tolosaldea.eu](http://www.tolosaldea.eu)

ENCANT

A Tolosaldea la gastronomia s'ha d'entendre des de la *proximitat*: predomina el producte autòcton i de temporada; comprem directament al productor o a qui elabora el producte de manera artesanal; així hem aconseguit desenes de productes que són el nostre tret d'identitat. I respectar aquest origen, és *qualitat*.



# Índex

4

Fires i festes  
gastronòmiques 📅

6

Mercat de Tolosa

8

Productes essencials de  
Tolosaldea, experiències  
i esdeveniments  
relacionats 🕒

34

Restaurants 🍴

37

Rostisseries 🔥

38

Bars de pintxos

39

Pastissers/Confeters +  
Botigues Gourmet 🛍️

40

Serveis

41

Mapa de Tolosaldea 🗺️

42

Plànol de Tolosa 📍

# Fires i esdeveniments gastronòmics

**GENER**

**Tolosa**  
Dia de l'Arbre

**MARÇ**

**Berastegi**  
BEI: *Cap de setmana de Cultura Pastoral.*

**ABRIL**

**Tolosa**  
Fira del vi blanc.

**MAIG**

**Tolosa**  
Haragi: *Trobada internacional de la brasa i la carn.*

**Larraitz (Abaltzisketa)**  
Festa d'apertura de pastures d'Aralar.

**Irura**  
Fira d'agricultura i artesania.



**JUNY**

**Tolosa**  
Concurs de sidra de Sant Joan.

**SETEMBRE**

**Villabona**  
Fira especial.

**Amasa (Villabona)**  
Txakoli eguna.

**Asteasu**  
Fira d'agricultura, ramaderia i artesania.

**Alegia**  
Fira d'agricultura, ramaderia i artesania.

**Bidania-Goiatz**  
Fira d'agricultura i artesania, degustació de sardines i xacolí.

**Ibarra**  
Fira de la piparra d'Ibarra.

Al llarg de l'any se celebren nombroses fires especials. Són l'ocasió perfecta per veure, olorar, comprar i, evidentment, gaudir de la nostra gastronomia.

**OCTUBRE**

**Anoeta**

Fira d'agricultura i artesania.

**Zizurkil**

Fira d'agricultura i artesania.

**Tolosa**

Micològica:  
*Setmana micològica.*

**Tolosa**

Tolosa Goxua: Fira del dolç.

**Belauntza**

Fira agrícola.

**Leaburu-Txarama**

Fira d'agricultura i artesania.



**NOVEMBRE**

**Tolosa**

Esneki: *Fira de formatges i productes lactis d'Euskal Herria.*

**Berastegi**

Fira d'agricultura i artesania.

**Tolosa**

Festa de la Mongeta de Tolosa.

**DESEMBRE**

**Altzo**

Fira d'agricultura i artesania.

**Tolosa**

Mercat extraordinari de Nadal.



# EL MERCAT DE TOLOSA



El mercat de Tolosa és *un dels més coneguts* del País Basc. Se celebra des de fa gairebé vuit segles. Es divideix en tres places i l'ambient s'estén a tot el centre. Al Tinglado, per exemple, predominen els productes cultivats als horts i baserris de l'entorn; a la plaça Verdura es poden adquirir flors i plantes i a la plaça Euskal Herria, altres productes i peces de vestir.





## EL MILLOR PLA DELS DISSÀBTES

La vinculació de Tolosa amb la gastronomia és evident. I això, en gran mesura, és degut al mercat que s'hi celebra tots els dissabtes. Els dissabtes són dies intensos a Tolosa perquè, amb l'excusa de l'Azoka, es crea un ambient únic als carrers i bars de la localitat.

Si vols conèixer de prop el mercat i la seva evolució, xerrar amb els nostres baserritarras i saber més de la seva feina, t'oferim una oportunitat molt especial. Ens endinsem a la plaça Verdura i el Tinglado per conèixer els seus productes i els seus productors.



Experiència  
TOP

**Visites concertades els dissabtes.**

Adults: **3€** Nens: **1,5€**

Oficina de turisme de Tolosaldea. Plaza Zaharra, 10. Tolosa

Reserves:

**943 697 413 / [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus)**

# LA MONGETA DE TOLOSA



La mongeta està *molt arrelada* a la història de Tolosaldea i als seus costums. Et mostrem totes les fases de la seva producció, des que es conrea fins que arriba a la nostra taula, sempre des d'una perspectiva *sostenible*. Al novembre, a més, podràs conèixer la famosa festa de la mongeta, degustar-la i emportar-te la teva collita a casa.



## EL VIATGE DE LA MONGETA DE TOLOSA

La Mongeta de Tolosa no té aquest nom perquè es produeixi només a Tolosa, sinó per la importància del Mercat de Tolosa en la seva comercialització. Hi va haver un temps en què, després de guardar la quantitat necessària per al consum domèstic, la resta es venia al Mercat de Tolosa.

Es conrea o treballa de manera tradicional i artesanal a molts baserris de Tolosaldea. Es conrea al maig i es cull manualment sobre finals de setembre o principis d'octubre. És un producte amb denominació d'origen "Eusko Label Kalitatea" i es presenta en bosses segellades i etiquetades per garantir el seu origen i la seva qualitat.

A l'hivern, les mongetes se solen consumir amb sagraments: bitxos d'lbarra, botifarrons de verdura i col.



Experiència

De dilluns a divendres amb cita prèvia  
(tancat a l'agost).

Preus grups: **72,60€ - 108,90€**

Info + Reserves:

**943 650 253 / [info@tolosakobarruna.eus](mailto:info@tolosakobarruna.eus)**



ASSOCIACIÓ DE LA  
MONGETA DE TOLOSA

San Esteban auzoa, 29 - Tolosa

943 650 253

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



## FESTA DE LA MONGETA DE TOLOSA

### — Novembre

A la gastronomia basca i a nivell mundial, la mongeta de Tolosa és coneguda per les seves bones qualitats, especialment des que fou admesa al fòrum internacional d'Slow Food.

La Festa de la Mongeta que se celebra a mitjans de novembre és una de les grans jornades festives de Tolosa. La Confraria de la Mongeta ha organitzat, a més, una Euskal Jaia el mateix dia de la fira especial, amb música, balls, gegants i capgrossos, bertsolaris i concerts.

L'ambient és magnífic durant gairebé 24 hores: bars i restaurants ofereixen mongetades a les quadrilles i, per la tarda i la nit, sol haver-hi ambient de parranda. Molts habitants llueixen vestits tradicionals bascs.

## RECEPTA CLÀSSICA

Temps i bon producte. Aquests són els dos ingredients imprescindibles per preparar les mongetes. Però, per mantenir el gust, l'aspecte i les qualitats cal complir unes regles mínimes: oblida't d'olles a pressió i altres ingredients. La mongeta només es fa amb aigua i oli, sense haver de posar-la en remull.

### Ingredients

(8-10 persones):

- Mongeta de Tolosa (1kg)
- Oli d'oliva (10-12 cullerades)
- Sal
- Aigua (3/5 litres aprox.)

### Preparació de manera tradicional.

*(Aquesta recepta és sense posar les mongetes en remull; si es posen en remull, els temps són més curts).*

Fica les mongetes en una olla amb l'aigua. Si les has remullat, fica-les amb la mateixa aigua.

Posa l'olla a foc viu i que bulli; afegeix-hi l'oli d'oliva. Mantén-la a foc viu durant 10/15 minuts. Després, baixa el foc i mantén les mongetes amb un bon bull durant una hora i mitja aproximadament. Quan s'estiguin cuinant, si cal, afegeix-hi més aigua (millor si és calenta).

Les mongetes sempre han d'estar cobertes d'aigua. Si no, es trencaran. No utilitzis cap cullera per remoure-les i, de tant en tant, mou l'olla com si fos un pil-pil.

A continuació s'hi afegeix sal i es posa a foc molt lent fins a 15/20 minuts abans de l'àpat.



# BITXO D'IBARRA



## "Llagostí" d'Ibarra

Es tracta d'una varietat de pebrots autòctons que es cultiva a la zona d'Ibarra i que compta amb el *segell de qualitat* Eusko Label. Són de gust suau, allargats i de punta afilada. Des del juny fins al setembre es poden trobar frescs als mercats. Se solen preparar de dues maneres: envinagrats i frescs fregits





## FIRA DE LA PIPARRA D'IBARRA — Setembre

Cada any, a la segona quinzena de setembre Ibarra celebra una fira especial dedicada a la seva piparra. Més que una fira, és un dia festiu: tallers, visites guiades, concursos i tasts.

### RUTA DE LA PIPARRA D'IBARRA

Ruta per conèixer la zona i la piparra.  
Segueix les imatges de la piparra al terra.

Longitud: 2,7km

Temps: 1 hora

Dificultat: fàcil



### TXUMITXA, LLAGOSTINS D'IBARRA

Descobreix en primera persona, de la mà de Txumitxa, l'origen d'aquest producte tan apreciat i el procés per arribar des de la plantació fins al plat.

**Visita a la plantació:** visita a la zona de producció, a Ibarra. Tast, gildas i piparras fregides acompanyades d'una beguda (vi, sidra, xacolí o aigua).



Experiència

Els diumenges d'agost i setembre,  
amb reserva prèvia (12:00).

Adults: 10€

Nens: 5€

Bar Txumitxa. Euskal Herria kalea, 30 - Ibarra

Info + Reserves: 943 697 413 / [tour@tolosaldea.eus](mailto:tour@tolosaldea.eus)



# PINTXOS



Productes locals, *en petits mossos*.  
Et fem spoiler: et resultarà deliciós degustar  
qualsevol d'aquests pintxos que t'ensenyem.

El ventall és realment ampli; aprofita per  
degustar molts productes típics locals en el  
format petit.

## PINTXOS CUIDATS COM SI FOSSIN JOIES

Hi ha bars que tracten cada pintxo com si fos una joia. Són petites creacions que mesclen els millors productes autòctons. Troba a la [página 38](#) d'aquesta guia els millors bars per degustar aquests pintxos.



## PLA DEL DISSABTE

Els dissabtes, com que són dia de mercat a Tolosa, es crea un gran ambient als bars de la part vella i del centre de la vila: moltes quadrilles (grups d'amics) surten al carrer per picar alguna cosa abans de dinar, en format de pintxos o racions.

## DIJOURS... PINTXO POTE!

La majoria dels dijous de l'any, a Tolosa se celebra un pintxo pote: alguns bars ofereixen un pintxo per cada beguda consumida. Es crea un gran ambient, ja que moltes quadrilles (grups d'amics) aprofiten l'ocasió per reunir-se.



## GILDA, EL CLÀSSIC DELS PINTXOS

La clàssica gilda compta amb piparras d'lbarra, oliva i anxoves. També n'hi ha de més tipus: afegint-hi bonítol, ou, anxova o llagostins. Les trobaràs a molts bars de la comarca, especialment a lbarra.

# COSTELLA



Les rostisseries de Tolosa van ser *pioneres* en oferir costelles de bou rostides a la graella i crear un menú al voltant d'aquest producte. Així mateix, van ser les primers en utilitzar la *tècnica* de la graella inclinada, que ara s'utilitza arreu del món per evitar que el greix caigui directament al foc. Gaudeix de la qualitat.



## HARAGI, TROBADA INTERNACIONAL DE LA CARN I LA GRAELLA (TOLOSA)

— Maig

Haragi és l'evolució del que va ser la *Festa de la Costella* durant la qual els mestres de les graelles de les rostiteries de Tolosa treien les graelles al carrer. Podràs aprendre, entre altres coses, tot el que necessites saber per rostir la costella a la tolosarra.

La festa s'ha obert al món i també es convida professionals internacionals per conèixer, veure i degustar noves tècniques i receptes. El programa d'activitats és ampli durant tot el cap de setmana: showcookings per cuinar rostits en directe, foodtrucks per degustar mossos elaborats per cuiners locals, música en directe, DJ...



# DOLÇA, TRADICIÓ



La rebosteria-confiteria té una gran tradició a Tolosa. Des de mitjans del segle XIX, època en què fou capital de Guipúscoa, Tolosa ha estat una vil·la amb una *rebosteria especial*, motivada pel gust dels seus dirigents. I és que a Tolosa es troben dues de les millors cases de rebosteria/confiteria d'Euskal Herria: Eceiza i Rafa Gorrotxategi.



A les pastisseries-confiteries trobaràs postres tradicionals i noves elaboracions fruit de la innovació: Teules i Cigarretes de Tolosa, elaborades artesanalment amb mantega i ametlla; pastissos Gorrotxa d'ametlla, rovell d'ou i sucre, un dolç semblant als macarrons; o una àmplia varietat de xocolates que combinen ingredients especials.



## TOLOSA GOXUA, FIRA DEL DOLÇ — Octubre

Tolosa es converteix en la capital del dolç, on confiters artesans d'Euskal Herria es reuneixen per endolcir la tardor

## BALERDIPEKO ERLEAK (BEDAIO-TOLOSA)



Balerdipeko erleak és un projecte de dos joves apicultors que treballen amb l'abella negra autòctona.

Ofereixen l'oportunitat de conèixer de primera mà el seu treball, saber més sobre la importància ecològica i cultural de cuidar l'abella autòctona i conèixer els diferents productes que produeixen el Mattin i la Inaxio a partir dels productes extrets del rusc.



Experiència

**De la primavera a la tardor.**

Preu: **12€ (per persona)**

Info + Reservas:

**647 789 686 / [info@balerdipeko.eus](mailto:info@balerdipeko.eus)**

**[www.balerdipeko.eus](http://www.balerdipeko.eus)**

## RAFA GORROTXATEGI, MESTRE DE LA CONFITERIA

El reconegut mestre artesà Rafa Gorrotxategi t'obrirà les portes del seu obrador i el seu museu. Podràs conèixer la història de la xocolata i la seva relació estreta amb Euskal Herria durant segles.

Descobreix els secrets de l'ofici fent els dolços tu mateix, gràcies als tallers que ofereix. Aquesta experiència deliciosa acaba amb la degustació d'una tassetta de xocolata calenta que prepara Rafa Gorrotxategi seguint la seva tradició familiar.



Experiència

**Visita lliure.** Adults: 4€ Nens: 2€

**Visita i degustació.** Adults: 10€ Nens: 6€

**Visita i taller de xocolata.** Adults: 20€ Nens: 14€

Info + Reservas:

943 890 306 / [info@rafagorrotxategi.eus](mailto:info@rafagorrotxategi.eus)



### ON POTS COMPRAR DOLÇOS?

- **Rafa Gorrotxategi** Usabal poligonoa 14, Tolosa
- **Eceiza Pastelería** Calle Rondilla 34, y Paseo San Francisco 8, Tolosa



## RAFA GORROTXATEGI MUSEU DE LA XOCOLATA

Podràs veure xocolateres portades d'Amèrica, Àfrica i Europa, morters, molins i molinets grans, torradores, farineres i refinadores, motlles, balances, i altres estris de col·leccions privades o adquirits per Rafa Gorrotxategi durant els últims trenta anys.

També s'ofereix la possibilitat de realitzar un tast de xocolata per a adults.

## LLOCS PER ESMORZAR A TOLOSALDEA

A Tolosaldea hi ha moltes maneres de començar bé la jornada: pastisseries-confiteries punteres; bars que ofereixen esmorzars complets; pintxos i mossos dolços, salats i, especialment, exquisits. N'hi ha molt per triar.



### Pastisseries-confiteries

Un cafè autèntic o xocolata casolana calenta, i dolços artesans per triar: brioixeria, pastissos, Teules i Cigarretes, pastes, torrades especials. Et recomanem les dues pastisseries d'Eceiza i la cafeteria de l'obrador de Rafa Gorrotxategi.



### Esmorzars complets

A Tolosa hi ha dos llocs que ofereixen esmorzars a la carta: Frontón i Bide Bide. Una beguda (cafè o te), un peça dolç (algun pastís o peça de brioixeria), una peça salada (una torrada de tomàquet o guacamole, algun pintxo de truita, etc.), i alguna fruita, iogurt o suc. Fes la selecció i gaudeix-ne.



### Pintxos

Amb algun cafetó, n'hi ha qui prefereix esmorzar salat. Pintxos de truita de patata, torrades especials amb ingredients variats, pintxos de pernil... Xare, Orbela o Karela són alguns dels llocs idonis per realitzar aquest tipus d'esmorzars.



### Esmorzars

A molts ostaus de les zones rurals ofereixen els hamaiketacos tradicionals: brou calent, carn i çoriço cuit i xistorra. Tot això acompanyat d'una ampolla de sidra. Hi ha més opcions: un parell d'ous fregits amb pernil, per exemple. És la millor opció per agafar forces després d'un passeig per la muntanya!

# FORMATGE IDIAZABAL



La majoria dels formatges elaborats a Tolosaldea tenen la denominació d'origen Idiazabal. El mateix procés d'elaboració ha estat declarat Patrimoni Gastronòmic Europeu. Els pastors de la nostra comarca elaboren el formatge de *manera artesanal*, amb llet crua d'ovella latxa. Fumat o no, almenys amb dos mesos de curació. Així s'ha convertit en el formatge que està a l'altura dels millors d'Europa.

## FORMATGERIA GOINE

El baserri es va construir l'any 1783 al peu del mont Hernio. Actualment elaboren formatge idiazabal, gatzazarra, formatge fresc, quallada i iogurts. Descobreix la tradició de la pastura i la bellesa de l'entorn, així com el procés de producció d'aquests productes. El formatge de pasta blanda de Goine es va proclamar campió de l'edició de 2022 de la fira *Esneki*.



### RECORREGUT I TAST

Concertació prèvia.

Adults: **10€**

Adults: **5€**

Grup mínim: 6 persones

Upazan auzoa, 150. Asteasu

Info + Reserves:

615 296 613 / [goineberria@gmail.com](mailto:goineberria@gmail.com)

## BE! CAP DE SETMANA CULTURA PASTORIL (BERASTEGI)

— Març



És una festa per posar en valor el xai, i per reflexionar i gaudir del seu consum. S'organitzen diferents activitats de la mà de l'Ajuntament de Berastegi: taula rodona amb experts, visita a la borda, sessió per a nens amb pastors joves, fira que combina gastronomia i música, visites a la formatgeria Gazpio, museu a l'aire lliure o dinar amb xai.



# LACTIS I FORMATGES



A més del formatge idiazabal, a Tolosaldea també es produeix formatge blau, formatges amb llet de vaca i/o cabra, formatge trufat i formatge de muntanya. A més, també hi ha *productores artesanals* de iogurts, gelats, quallada, crema i altres productes lactis.

La selecció de sabors és variada.



## ESNEKI: FIRA ESPECIAL DE PRODUCTES LACTIS I FORMATGES DEL PAÍS BASC (TOLOSA)

— Novembre

Es tracta d'una cita gastronòmica per donar a conèixer l'àmplia oferta de productes lactis que es produeix a Euskal Herria, i el procés de producció i traducció que hi ha al darrere. A més de la fira especial, hi ha cursos de cuina, tasts, tallers amb animals, i el concurs del millor formatge d'Euskal Herria.

### LARRETA (ORENDAIN)

Experimenta sobre el terreny com és la vida quotidiana d'un baserri, amb explicacions de productors joves, i assaboreix la varietat de productes autòctons.



#### ● VISITA I TAST

Adults: **8€**

Joves (4-16 anys): **4€**

Info + Reservas: **627 452 644 / larretaesnekiak@gmail.com**

### MAHALA (LEABURU)

Mahala es troba a Leaburu, i gestiona unes 40 hectàrees. A les instal·lacions es pot conèixer el procés d'elaboració dels seus productes.



#### ● VISITA I DINAR

<9 persones: **180€ + 5€ per persona**

>10 persones: **280€ + 5€ per persona**

\* Grups de fins a 25 persones

Info + Reserves: **943 670 724 / luixa.leaburutxarama@gmail.com**

# TXOTX!

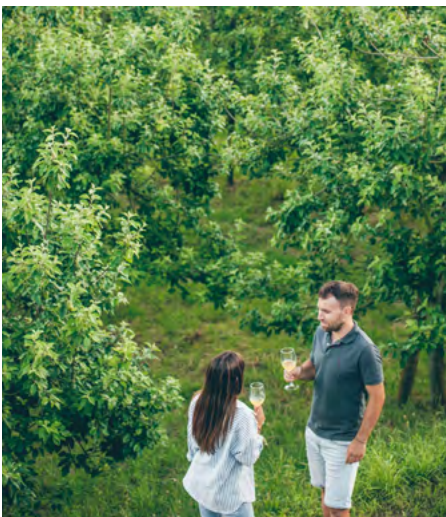


A Tolosaldea és antiga la tradició de cultivar pomeresdes i elaborar sidra. La comarca compta amb sis sidreries que combinen *bon ambient, tradició i gastronomia*: a Tolosa, Aduna, Asteasu i Lizartza.





Conèixer l'ambient de les sidreries és quelcom que s'ha de fer un cop a la vida Del gener al maig pots degustar la sidra al txotx i gaudir del menú tradicional de sidreria: truita de bacallà, bacallà fregit, costella, formatge idiazabal, nous i dolç de poma. I si en vols per a casa, venen sidra a les mateixes bodegues de sidra.



## SIDRERIA ABURUZA

● TEST GUIAT  
I DINAR

**Divendres i dissabte: 13:30**  
Adults: 45€ Joves: 38€ Nens: 20€

● VISITA GUIADA  
I DINAR

**Divendres: 19:30 / Dissabte: 12:30**  
Adults: 50€ Joves: 35€ Nens: 20€

Goiburu auzoa, 8. Aduna



## ADUNA

Aduna és un poble de gairebé 500 habitants i bascoparlant, ja que el 92 % parla eusquera. En endinsar-s'hi, predominen les pomeredes. Diuen que és el poble d'Euskal Herria amb més pomeredes per habitant.



### EL RECORREGUT DE LA POMA ÉS TXOTXI!

Aquest és el recorregut senzill entre pomeredes per conèixer el *el món de la sidra*. La poma és la base de la sidra i coneixerem de prop les pomeres per gaudir de tot el que hi ha al darrere de cada glop de sidra.

Longitud: **2 km**  
 Pendent: **60 metres**  
 Temps: **1 hora**  
 Dificultat: **fàcil**



### ON POTS COMPRAR SIDRA?

- **Barriola carnisseria** Euskal Herria 13, Ibarra
- **Orexako Ostatua** Errebote plaza 1, Oresa
- **Aburuza sidreria** Goiburu Auzoa 8, Aduna
- **Eguzkitza sidreria** Usabal Auzoa 25, Tolosa
- **Isastegi sidreria** Aldabatxiki Auzoa 15, Tolosa
- **Sarasola sidreria** Bellabara Kalea, Asteasu
- **Zabala sidreria** Goiburu Auzoa 5, Aduna
- **Goikoetxea sidreria** Elbarrena Kalea 9, Lizartza

# SIDRERIES



## 01 ABURUZA

Goiburu auzoa, 8 - Aduna

943 692 452 / [www.sidrasaburuza.net](http://www.sidrasaburuza.net)

Preu: 40€

🔒 Tancada els diumenges, dilluns i dimarts i el mes de desembre.



## 02 ZABALA

Goiburu auzoa, 5 - Aduna

943 690 774 / [www.rzabala.com](http://www.rzabala.com)

Preu: 40€

🔒 Des del juny fins al gener, migdies de dilluns a dijous, i diumenge a la tarda.



## 03 ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa, 15 - Tolosa

943 652 964 / [www.isastegi.com](http://www.isastegi.com)

Xai i bacallà amb salsa per encàrrec.

Preu: 36€

🚌 Servei d'autobús els divendres i dissabtes.

🔒 Oberta des del gener fins al maig.



## 04 GOIKOETXEA

Elbarrena kalea, 9 - Lizartza

943 682 175

Preu: 41€

🔒 Oberta des de finals de gener fins a finals de juny.



## 05 SARASOLA

Behebailara, Alkizako karretera - Asteasu

943 690 283 / [www.sidreriasarasola.com](http://www.sidreriasarasola.com)

Preu: 38-40€

🔒 Oberta des de gener fins a finals de juny.



## 06 EGUZKITZA

Usabal auzoa 25, Eguzkitza baserria - Tolosa

943 672 613

Preu: 38-40€

🔒 Oberta des del desembre fins al maig.



# XACOLÍ DE GETARIA



El salnitre que arriba des de la costa i la proximitat de les muntanyes permeten crear un *raïm amb un caràcter especial*. A Tolosaldea hi ha dues bodegues/ restaurants productores de xacolí: el familiar Inazio Urruzola a Alkiza, i el modern HlKA a Amasa.

## FIRA DEL VI BLANC DE TOLOSA — Abril

El cap de setmana anterior a Setmana Santa se celebra la fira del vi blanc. Es poden degustar diferents tipus de vi blanc i xacolís acompanyats de pintxos.



## DIA DEL XACOLÍ EN AMASA — Setembre

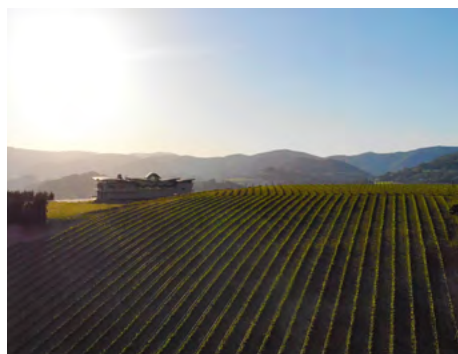
Es tracta d'un dels dies grans del barri d'Amasa a Amasa-Villabona. Al setembre es reuneixen una trentena de bodegues de xacolí. També hi ha partits de pilota i degustació de pintxos.



## INAZIO URRUZOLA, BODEGA DE TXAKOLÍ



## HIKA, BODEGA DE TXAKOLÍ



### ○ VISITA I DEGUSTACIÓ

Adults: **25€**  
Arana bailara, 18. Alkiza  
Info + Reserves:  
**688 767 091**  
*inaziourruzola@gmail.com*

### ○ VISITA I DEGUSTACIÓ

Adults: **27,50€**  
Barrio Otellarre, 40 – Villabona  
Info + Reserves:  
**943 142 709**  
*info@hikagastronomiko.com*



## EUSKAL TXERRIA

A Bidania-Goiatz estan treballant en la recuperació del porc de la raça basca "euskal txerri". Els animals viuen lliures en el bosc i s'alimenten de castanyes, gla, avellanes i herbes, cosa que permet un creixement lent. Es creen productes de màxima qualitat: xoriços, pernills, patés...

### URDAPILLETA

Es troba als terrenys del baserri històric Elola Azpikoa, amb uns 400 caps de porc que viuen lliures en un bosc de 54 hectàrees. Ofereix visites guiades pel bosc per veure els porcs i degustar productes al baserri.



#### VISITA GUIADA I TAST

Durant tot l'any

Adults: **48-61€**

Bidania-Goiatz

Info + Reserves: **943 681 006**

## PELLO ZABALA GUNEA

Un espai per veure el molí en marxa i conèixer i degustar la importància que ha tingut el blat de moro i el *talo* a la societat basca.



#### VISITA GUIADA I TAST

Visita al molí d'Ierabizkar i taller de talos: **10€**

Visita al molí d'Ierabizkar i degustació de talos: **10€**

Urzabal auzoa, 1. Amezqueta

Info + Reserves: **657 370 156**

# RESTAURANTS GUARDONATS

La qualitat diferencia. A Tolosaldea quatre restaurants han obtingut reconeixements importants per la tasca que realitzen, com ara els Sols de la guia Repsol. A més de cuidar el producte i oferir una cuina del més alt nivell, són un símbol d'un model gastronòmic sostenible, ja que utilitzen productes de productors locals en el seu dia a dia.



## AMA

Amb productes de petits productors del mercat i els voltants i basats en la cuina tradicional, aquests joves elaboren plats innovadors. Han rebut el Premi Revelació de Cuiners en el congrés Madrid Fusión 2023.



## CASA JULIÁN

El restaurant fou inclòs en al llista de restaurants que ofereixen la millora costella del món: és una de les rostisseries més històriques de Tolosa. Tot i que l'estrella principal és la costella, ofereix una gran varietat de productes del més alt nivell: senzill i deliciós.



## BAILARA

El famós cuiner Enrique Fleischmann elabora cada plat com si fos un tresor ple de joies. La seva és una cuina d'autor, innovadora i creativa en aparença, honesta en la tria de productes i rica en l'oferta de sabors.



## HIKA

Aprofita al màxim les qualitats de la cuina tradicional i dels seus productes. És el clamor tradicional d'una gastronomia senzilla on el protagonista és el sabor del producte, en un entorn preciós.

# RESTAURANTS



## 07 LARRAITZ-GAIN

Larraitz Auzoa, 3 - Abaltzisketa  
943 653 572 / [www.larraitzgain.com](http://www.larraitzgain.com)



Cuina tradicional, pollastre i xai rostit.  
Menú del dia: 15€  
Menú de dissabte: 27€  
Menú de diumenge: 29€  
 Mongetes en temporada.  
 Tancat dimecres.



## 08 ROUTE 33

Bazurka Industriagunea, 1 - Alegia  
943 698 604 / [www.hogeitahamairu.com](http://www.hogeitahamairu.com)

Cuina tradicional.  
Menú del dia: 9/12,50€  
 No tanca.



## 09 ALKIZAKO OSTATUA

Alkiza plaza - Alkiza  
943 691 836

Cocina de mercado.  
Menú del dia: 15€  
Carta: 45-50€  
 Tancat els dilluns, dimarts i dimecres a la nit.



## 10 IU

Arana Bailara, 18 - Alkiza  
688 767 091 / [www.inaziourruzola.eus](http://www.inaziourruzola.eus)

Cuina tradicional.  
Carta: 60€  
 Obert els migdies.



## 11 ALTZOKO OSTATUA

Altzo Muino, 72 - Altzo  
943 652 262 / [zatozaltzora@gmail.com](mailto:zatozaltzora@gmail.com)



Menú del dia: 17€ Menú cap de setmana: 35€  
Per encàrrec menú garró o xai: 36€  
 Tancat el dilluns a la nit i dimarts tot el dia.



## 12 HIKA BY ROBERTO RUIZ

Otelarre, 40 - Amasa-Villabona  
943 142 709 / [www.hikabodega.com](http://www.hikabodega.com)



Menú gastronòmic: 110€  
 Menú mongetes: 33€  
 Sopars només els dissabtes a la nit.  
Tancat des de mitjans de gener fins a mitjans de març.



**13 ITURRI-ONDO**  
Nagusia, 5 - Asteasu  
943 691 331



Cuina de mercat.  
Menú del dia: 15,85€  
Menú cap de setmana: 27,85€  
Carta: 30-40€  
🔒 No tanca.  
🍷 Si.



**14 IRIARTE**  
J. M. Goikoetxea, 34 - Berrobi  
943 683 078 / [www.iriartejatetxea.com](http://www.iriartejatetxea.com)



Menú del dia: 22€  
Menú de temporada: 45€  
Menú degustació: 65€  
Carta: 55-60€  
🔒 Tancat el dilluns i a les nits.  
\* Consulta l'horari per a grups grans.



**15 BAILARA**  
Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz  
943 681 234 / [www.bailara.com](http://www.bailara.com)



Cuina d'autor.  
Carta: 65-70€  
Menú degustació: 85€  
🔒 Dilluns (des de l'octubre fins al març), dimarts tot el dia i dimecres al migdia (des de l'abril fins al setembre).



**16 OREXAKO OSTATUA**  
Errebotte plaza, 1 - Oresa  
943 682 290



Cuina tradicional.  
Menú del dia: 18€  
Menú cap de setmana: 30-35€  
🔒 Tancat a les nits de dilluns a dimecres.  
🍷 Mongetes tots els dies.



**17 HERNIALDEKO OSTATUA**  
Santa Cruz apaizaren plaza, 1 - Hernialde  
943 65 24 96

Carta: 40€  
🔒 Tancat el dilluns i a les nits.



**18 ZIRTA**  
Larraulgo plaza - Larraul  
943 691 855

Carta: 40€ Menú degustació: 45€  
🔒 Tancat el dilluns.




**19 BISTRO IJH**

Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz  
 943 681 234 / [www.iriartejauregia.com](http://www.iriartejauregia.com)



Cuina tradicional.

Carta: 35€

Tancat el dilluns i dimarts al migdia.

Tancat des del 15 de desembre fins al 15 de febrer.


**20 BIDE-BIDE**

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



Carta: 25€

No tanca.

Mongetes en temporada.


**21 AMA**

Martin Jose Iraola, 4 - Tolosa  
 943 38 20 59 / [www.amataberna.net](http://www.amataberna.net)



Dilluns i dimarts.

Menú degustació: 75€

Carta: 70-75€


**22 BOTARRI**

Oria kalea 2, beheha - Tolosa  
 943 654 921 / [www.botarri.com](http://www.botarri.com)

Cuina tradicional i graella.

Menú del dia: 19,60€

Menú cap de setmana: 34,90€

Menú degustació: 45€

Tancat dilluns, nits del dijous i diumenge.

Mongetes per encàrrec.


**23 FRONTON**

San Frantzisko, 4 - Tolosa  
 680 545 037 / [www.frontontolosa.com](http://www.frontontolosa.com)

Menú del dia: 21,90€

Obert tots els dies.

Mongetes durant tot l'any i tots els dies.

# ROSTISSERIES



## 24 BURRUNTZI

San Frantzisko pasealekua, 3 - Tolosa  
943 650 559

Carta: 60€

Peix a la graella.

🔒 Nits de dilluns a dijous i diumenge tot el dia.



## 25 CASA JULIAN

Santa Clara, 6 - Tolosa  
943 671 417 / [www.casajulianmg.com](http://www.casajulianmg.com)

Carta: 75€

🔒 Nits de diumenge a dijous i dilluns tot el dia.



## 26 ASADOR NICOLÁS

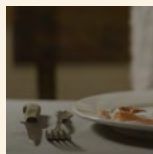
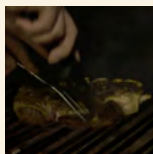
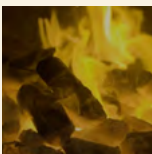
Zumalakarregi pasealekua, 7 - Tolosa  
943 654 759  
[www.asadornicolas.com](http://www.asadornicolas.com)

Carta: 90€

🔒 Nits (tots els dies) i dilluns.



POTS VEURE "SUA", UN VÍDEO SOBRE LES ROSTISSERIES DE  
TOLOSA, AQUÍ:



## BARS DE PINTXOS



**27 ORBELA**  
 Errementeri 10 - Tolosa  
 943 016 780

No tanca.  
 Mongetes per encàrrec.



**28 IKATZA**  
 Plaza Berria, 6 - Tolosa  
 943 674 913

No tanca.  
 Mongetes per encàrrec.



**29 XARE**  
 Lopez Mendizabal, 1 - Tolosa  
 943 476 520 / [www.pedido.xare-tolosa.com](http://www.pedido.xare-tolosa.com)



**30 KARELA**  
 San Francisco, 21 - Tolosa  
 943 650 182



**31 FRONTON**  
 San Frantzisko, 4 - Tolosa  
 680 545 037  
[www.frontontolosa.com](http://www.frontontolosa.com)



**32 TXUMITXA**  
 Euskal Herria kalea, 30 - Ibarra  
 943 671 158  
[www.txumitxa.com](http://www.txumitxa.com)

## PASTISSERIES - CONFITERIES



### 33 ECEIZA

Rondilla kalea, 34 - Tolosa  
San Frantzisko, 8 - Tolosa  
943 655 161 / [eceiza.eus](http://eceiza.eus)

🔒 Tancada els diumenges i dilluns a la tarda (Rondilla).

### 34 RAFA GORROTXATEGI

Usabal Industrialdea, 14 - Tolosa  
943 890 306 / [rafagorrotxategi.eus](http://rafagorrotxategi.eus)



🔒 Dissabte i diumenge per la tarda.

🔗 POTS VEURE EL VÍDEO "TOLOSALDEA, EL ORIGEN DE LA CALIDAD" AQUÍ:



## BOTIGUES GURMET



### 35 BARRIOLA CARNISSERIA

Euskal Herria kalea, 13 - Ibarra  
943 670 869 / [www.bariola.eus](http://www.bariola.eus)

🔒 Dissabte per la tarda i diumenge tot el dia.

### 36 GARIA

Soldadu kalea, 1 - Tolosa  
943 671 363 / [www.gariaokindegia.com](http://www.gariaokindegia.com)

🔒 Dissabte i diumenge per la tarda, dilluns tot el dia.



# Serveis

## OFICINES DE TURISME

**Oficina de turisme de Tolosaldea (Tolosa)**  
943 697 413 / [www.tolosaldea.eus](http://www.tolosaldea.eus)

**Txindokiko Itzala (Larraitx-Abaltzisketa)**  
(Oberta des de l'abril fins l'octubre)  
943 654 757 / [www.txindokikoitzala.com](http://www.txindokikoitzala.com)

## MUSEUS I CENTRES D'INTERPRETACIÓ

**TOPIC: Centre internacional de Titelles (Tolosa)**  
943 650 414 / [www.topic.eus](http://www.topic.eus)

**Pello Zabala Gunea (Amezketeta)**  
657 37 01 56

**Urmara (Alkiza)**  
609 465 942 / [www.urmara.com](http://www.urmara.com)

**Fagus Alkiza: Centre d'Interpretació Hernioi-Gazume (Alkiza)**  
943 690 235 / [www.fagus-alkiza.eus](http://www.fagus-alkiza.eus)

## AGROTURISME I CASES RURALS

**Zabale (Aduna) KSS00051**  
943 690 825 / [zabalerurall@gmail.com](mailto:zabalerurall@gmail.com)

**Haundiko (Amezketeta) KSS00053**  
943 672 531 - 943 654 864

**Saskarate (Asteasu) KSS00095**  
943 690 446 - 679 808 373  
[saskarate@hotmail.com](mailto:saskarate@hotmail.com)

**Ugarte (Asteasu) KSS00092**  
943 692 722 - 671 614 189  
[agroturismougarte@gmail.com](mailto:agroturismougarte@gmail.com)

**Zumargain (Asteasu) XSS00109**  
655 758 808 / [www.zumargain.com](http://www.zumargain.com)

**Argiñenea (Berastegi) KSS00153**  
943 683 371 - 638 182 998  
[arginenea@gmail.com](mailto:arginenea@gmail.com)

**Baztarretxe (Berastegi) KSS00064**  
943 683 386 - 635 726 687 / [azpiroz@yahoo.es](mailto:azpiroz@yahoo.es)

**Teileri (Berrobi) XSS00013**  
943 841 429 / [www.teileri.es](http://www.teileri.es)

**Mikelenea (Gaztelu) XSS00112**  
607 389 937 / [info@casagaztelu.com](mailto:info@casagaztelu.com)

**Ziasoro (Zizurkil) KSS00023**  
943 693 143 / [ziasoro@yahoo.es](mailto:ziasoro@yahoo.es)

**Lizolagoiena (Asteasu) KSS00188**  
688 683 262 / [lizolagoiena@gmail.com](mailto:lizolagoiena@gmail.com)

**Akulebi (Villabona) KSS00122**  
943 693 034 - 639 907 018 / [akulebi@hotmail.com](mailto:akulebi@hotmail.com)

**Alustiza (Villabona) KSS00016**  
943 690 361 / [alustizaneka@gmail.com](mailto:alustizaneka@gmail.com)

**Urresti (Villabona) KSS00077**  
943 690 444 - 653 722 363  
[www.agroturismourresti.com](http://www.agroturismourresti.com)

**Arkaitza (Berrobi) XSS00145**  
615 009 620 - 639 960 435 / [arkaitza2@gmail.com](mailto:arkaitza2@gmail.com)

**Agerre Berri (Larraul) XSS00156**  
607 280 591 / [info@agerreberri.com](mailto:info@agerreberri.com)

**Korteta (Tolosa) KSS00144**  
639 489 833 / [www.agroturismokorteta.com](http://www.agroturismokorteta.com)

## HOTELS I PENSIONS

**Iriarte Jauregia\*\*\*\* (Bidania-Goiatz) HSS00709**  
943 681 234 / [www.iriartejauregia.com](http://www.iriartejauregia.com)

**Hotel Bide-Bide\*\* (Tolosa) HSS00854**  
943 231 111 / [www.hotelbidebide.eus](http://www.hotelbidebide.eus)

**Hotel Orià I\* / II\* (Tolosa) HSS00605**  
943 654 688 / [www.hoteloria.com](http://www.hoteloria.com)

**Benta Aldea Pentsioa\*\* (Anoeta) HSS00706**  
943 654 079 / [www.bentaldea.com](http://www.bentaldea.com)

**Karmentxu Pentsioa I/2 (Tolosa) HSS00517**  
943 673 701 / [pkarmentxu@gmail.com](mailto:pkarmentxu@gmail.com)

**Oyarbide Hostala Pentsioa (Tolosa) HSS00061**  
943 670 017 / [www.pensionoyarbide.com](http://www.pensionoyarbide.com)

## APARTAMENTS TURÍSTICS

**Lete (Alkiza) XSS00139**  
943 691 264 / [www.letealkiza.com](http://www.letealkiza.com)

**Villa Amalur (Tolosa) TSS00060**  
650 296 244 / [apartamentosamalur@gmail.com](mailto:apartamentosamalur@gmail.com)

**Orexa Enea (Orexa) TSS00119**  
943 68 22 90 / [ostatua@orexa.eus](mailto:ostatua@orexa.eus)

**Iriarte Apartamentuak (Orexa) TSS00121**  
943 682 148 - 665 701 707  
[iriarteapartamentuak@gmail.com](mailto:iriarteapartamentuak@gmail.com)

## ALBERGS TURÍSTICS

**Uztartza Aterpetxea (Aduna) BSS00012**  
943 693 481 / [www.albergueuztartza.com](http://www.albergueuztartza.com)

**Otardi Aterpetxea (Asteasu) BSS00022**  
649 062 674 - 663 048 275 / [www.otabardi.eus](http://www.otabardi.eus)



- |  |                       |          |                                  |
|--|-----------------------|----------|----------------------------------|
|  | Restaurants           |          | Botigues gourmet                 |
|  | Rostisseries          | <b>M</b> | Museus i Centres d'interpretació |
|  | Pasteleria            |          | Recorreguts                      |
|  | Mongeta de Tolosa     |          | Lactis                           |
|  | Formatge de Idiazabal |          | Euskal txerria                   |
|  | Bitxo d'Ibarra        |          | Pasturatge                       |
|  | Sideries              |          | Argizaiola                       |
|  | Bodega de xacoli      |          | El Gegant de Altzo               |
|  | Mondeju               |          | Txindokiko Itzala                |
|  | Mel                   |          |                                  |

**TOLO  
SALDEA**

# Plànol de Tolosa



Donostia -  
San Sebastián



PONT  
D'ARRAMELE

PLACA  
BERRIA

BERDURA  
PLAÇA

EUSKAL  
HERRIA  
PLAÇA

PLAÇA  
ZAHARRA

TRIANGULO

ZERKAUSIA

NAPARZUBIA

Ibarra

Carretera A-1

P

28

Ps

WC

33

H

Ps

i

27

36

T

WC

23

24

29

26

25

Carrer Aroztegieta

Carrer Korreo

Carrer Principal

Carrer Letxuga

Carrer Rondilla

Carrer Errementari

Carrer Soldadu

Passeig San Francisco

Passeig Lopez Mendizabal

Carrer Laborain

Passeig de Hierros

Passeig Zumalakarregui

Carrer Santa Clara



OFICINA DE TURISME DE TOLOSALDEA 

Plaça Zaharra, 10 - Tolosa 943 697 413 / [www.tolosaldea.eus](http://www.tolosaldea.eus)



TOLO  
SALDEA™

 Tolosaldea  
garatzen

 GIPUZKOA  
TURISMOA

 EUSKADI  
BASQUE COUNTRY  
Gastronomika