

TOLO



SAL

DEA



REFLEJO DE  
NUESTRA IDENTIDAD,  
CARÁCTER  
Y TRADICIÓN



GUIA

GAS-



TRONO-

MICA



SABORES



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

ENCANTO

En Tolosaldea hay que entender la gastronomía desde la *cercanía*: predomina el producto autóctono y de temporada; compramos directamente al productor o a quien elabora el producto de forma artesanal; así hemos conseguido decenas de productos que son nuestra seña de identidad. Y respetar ese origen, es *calidad*.



# Índice

4

Ferias y fiestas  
gastronómicas 📅

6

Mercado de Tolosa

8

Productos esenciales de  
Tolosaldea, experiencias  
y eventos en torno a  
ellos 🕒

34

Restaurantes 🍴

37

Asadores 🔥

38

Bares de pintxos

39

Pasteleros / Confiteros +  
Tiendas Gourmet 🛍️

40

Servicios

41

Mapa de Tolosaldea 🗺️

42

Plano de Tolosa 📍

# Ferias y eventos gastronómicos

ENERO

**Tolosa**  
Día del Árbol

MARZO

**Berastegi**  
BE!: *Fin de semana de Cultura Pastoril.*

ABRIL

**Tolosa**  
Feria del vino blanco.

MAYO

**Tolosa**  
Haragi: *Encuentro internacional de la brasa y la carne.*

**Larraitz (Abaltzisketa)**  
Fiesta de apertura de pastos de Aralar.

**Irura**  
Feria de agricultura y artesanía.



JUNIO

**Tolosa**  
Concurso de sidra de San Juan.

SEPTIEMBRE

**Villabona**  
Feria especial.

**Amasa (Villabona)**  
Txakoli eguna.

**Asteasu**  
Feria de agricultura, ganado y artesanía.

**Alegia**  
Feria de agricultura, ganado y artesanía.

**Bidania-Goiatz**  
Feria de agricultura y artesanía, degustación de sardinas y txakoli.

**Ibarra**  
Feria de la piparra de Ibarra.

A lo largo del año se celebran numerosas ferias especiales. Son la ocasión perfecta para ver, oler, comprar, y cómo no, para disfrutar de nuestra gastronomía.

**OCTUBRE**

**Anoeta**

Feria de agricultura y artesanía.

**Zizurkil**

Feria de agricultura y artesanía.

**Tolosa**

Mikologika:

*Semana micológica.*

**Tolosa**

Tolosa Goxua: Feria del dulce.

**Belauntza**

Feria agrícola.

**Leaburu-Txarama**

Feria de agricultura y artesanía.



**NOVIEMBRE**

**Tolosa**

Esneki: *Feria de quesos y productos lácteos de Euskal Herria.*

**Berastegi**

Feria de agricultura y artesanía.

**Tolosa**

Fiesta de la Alubia de Tolosa.



**DICIEMBRE**

**Altzo**

Feria de agricultura y artesanía.

**Tolosa**

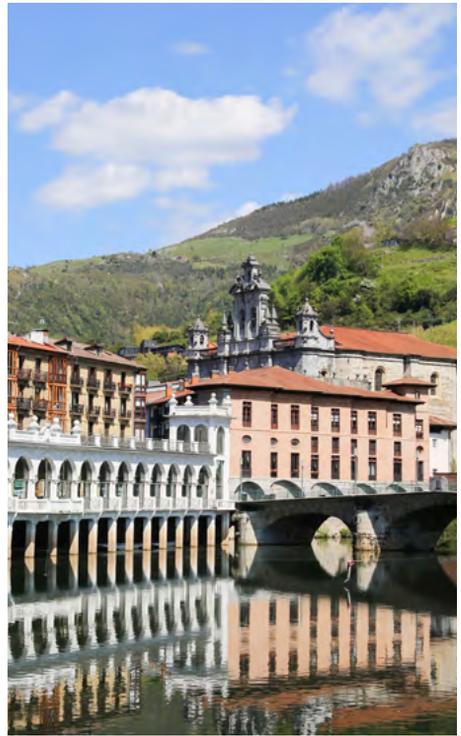
Mercado extraordinario de Navidad.



# EL MERCADO DE TOLOSA



El mercado de Tolosa es *uno de los más conocidos* del País Vasco. Se celebra desde hace casi ocho siglos. Se divide en tres plazas, extendiendo el ambiente a todo el centro. En el Tinglado, por ejemplo, predominan los productos cultivados en las huertas y caseños del entorno; en la plaza Verdura se pueden adquirir flores y plantas; y en la plaza Euskal Herria, otros productos y prendas.



## EL MEJOR PLAN DE LOS SÁBADOS

Es evidente la vinculación de Tolosa con la gastronomía. Y eso, en gran medida, se debe al mercado que se celebra todos los sábados. Los sábados son días intensos en Tolosa, ya que con la excusa de la Azoka se crea un ambiente único en las calles y bares de la localidad.

Si quieres conocer de cerca el mercado y su evolución, charlar con nuestros baserritarras y saber más de su trabajo, te ofrecemos una oportunidad muy especial. Nos adentraremos en la Plaza Verdura y el Tinglado para conocer sus productos y a sus productores.



Experiencia  
TOP

**Visitas concertadas los sábados.**

Adultos: **3€** Niños: **1,5€**

Reservas:

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

# LA ALUBIA DE TOLOSA



La alubia está *muy arraigada* en la historia de Tolosaldea y en sus costumbres. Te mostramos todas las fases de su producción, desde que se siembran hasta que llegan a nuestra mesa, siempre desde una perspectiva *sostenible*. En noviembre, además, podrás conocer la exitosa fiesta de la alubia, degustarla y llevar tu cosecha a casa.

## EL VIAJE DE LA ALUBIA DE TOLOSA

La Alubia de Tolosa toma este nombre no porque se produzca sólo en Tolosa, sino por la importancia del Mercado de Tolosa en su comercialización. Hubo un tiempo en que, después de guardar lo necesario para el consumo doméstico, lo demás se vendía en el Mercado de Tolosa.

Se siembra o trabaja de forma tradicional y artesanal en muchos caseríos de Tolosaldea. Se siembra en mayo y se recoge a mano en torno a finales de septiembre o principios de octubre. Es un producto con denominación de origen "Eusko Label Kalitatea", que se presenta en bolsas selladas y etiquetadas para garantizar su origen y calidad.

En el ambiente invernal, las alubias suelen consumirse con sacramentos: guindillas de Ibarra, morcillas de verdura y berza.



Experiencia

De lunes a viernes con cita previa  
(cerrado en agosto).

Precios grupos: **72,60€ - 108,90€**

Info y reservas:

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



ASOCIACIÓN DE LA  
ALUBIA DE TOLOSA

San Esteban auzoa, 29 - Tolosa

943 650 253

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



## FIESTA DE LA ALUBIA DE TOLOSA — Noviembre

En la gastronomía vasca y a nivel mundial, la alubia de Tolosa es conocida por sus buenas cualidades, especialmente desde que fue admitida en el foro internacional de Slow Food.

Una de las grandes jornadas festivas de Tolosa es la Fiesta de la Alubia que se celebra a mediados de noviembre. La Cofradía de la Alubia ha organizado, además, una Euskal Jaia el mismo día de la feria especial, con música, bailes, gigantes y cabezudos, bertsolaris y conciertos.

El ambiente es fenomenal durante casi 24 horas: bares y restaurantes ofrecen alubias a las cuadrillas, y por la tarde y noche suele haber ambiente de parranda. Muchos lugareños se visten con trajes tradicionales vascos.

## RECETA CLÁSICA

Tiempo y buen producto. Estos son los dos ingredientes imprescindibles para preparar las alubias. Pero para mantener el sabor, el aspecto y las cualidades hay que cumplir unas mínimas reglas: olvídate de ollas a presión y otros ingredientes. La alubia sólo se hace con agua y aceite, sin tener que ponerla a remojo.

### Ingredientes

(8-10 personas):

- Alubia de Tolosa (1kg)
- Aceite de oliva (10-12 cucharadas)
- Sal
- Agua (3/5 litros aproximadamente)

### Preparación de forma tradicional.

*(Esta receta es sin poner las alubias a remojo, si se ponen a remojo los tiempos son más cortos).*

Poner las alubias en una olla con agua. Si las hemos remojado, ponerlas con el mismo agua.

Poner la olla a fuego vivo y que hierva, echar el aceite de oliva. Mantener a fuego vivo durante 10/15 minutos. Luego, bajar el fuego y mantener las alubias en un hervor alegre durante una hora y media aproximadamente. En la medida en que se estén cocinando, y si es necesario, añadir más agua (mejor si es caliente).

Las alubias siempre tienen que estar cubiertas de agua, si no, se nos romperán. No meter ninguna cuchara para removerlas y de vez en cuando mover la olla como si fuera un pil pil.

A continuación se echa sal y se pone a fuego muy lento hasta 15/20 minutos antes de la comida.



# GUINDILLA DE IBARRA



## "Langostino" de Ibarra

Se trata de una variedad de pimientos autóctonos que se cultiva en la zona de Ibarra y que cuenta con el *sello de calidad* Eusko Label. Son de sabor suave, alargados y de punta afilada. Desde junio hasta septiembre se pueden encontrar frescos en los mercados. Suelen prepararse de dos formas: encurtidas y frescas fritas



## FERIA DE LA PIPARRA DE IBARRA

### — Septiembre

Cada año, en la segunda quincena de septiembre Ibarra celebra una feria especial dedicada a su piparra. Más que una feria, es un día festivo: talleres, visitas guiadas, concursos y catas.

### RUTA DE LA PIPARRA DE IBARRA

Ruta para conocer la zona y la piparra.  
Sigue las imágenes de la piparra en el suelo.

Distancia: **2,7km**

Tiempo: **1 hora**

Dificultad: **fácil**



### TXUMITXA, LANGOSTINOS DE IBARRA

Descubre en primera persona, de la mano de Txumitxa, el origen de este producto tan preciado y el proceso para llegar desde la plantación hasta el plato.

**Visita a la plantación:** visita a la zona de producción, en Ibarra. Cata, gildas y piparras fritas acompañadas de una bebida (vino, sidra, txakoli o agua).



Experiencia

Los domingos de agosto y septiembre,  
previa reserva (12:00).

Adultos: **10€**

Niños: **5€**

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

# PINTXOS



Productos locales, *en pequeños bocados*.  
Te hacemos spoiler: te resultará delicioso degustar cualquiera de estos pintxos que te enseñamos. El abanico es realmente amplio: aprovecha para degustar muchos productos típicos locales en pequeño formato.

## PINTXOS CUIDADOS COMO JOYAS

Hay bares que tratan cada pintxo como si fuera una joya. Son pequeñas creaciones que mezclan los mejores productos autóctonos. Encuentra en la [página 38](#) de esta guía los mejores bares para degustar estos pintxos.



## PLAN DEL SÁBADO

Los sábados, al ser día de mercado en Tolosa, se crea un gran ambiente en los bares de la Parte Vieja y del centro de la villa: muchas cuadrillas (grupos de amigos) salen a la calle para picar algo antes de comer, en formato de pintxo o raciones.

## LOS JUEVES... ¡PINTXO POTE!

La mayoría de los jueves del año en Tolosa se celebra un pintxo-pote: algunos bares ofrecen un pintxo por cada bebida consumida. Se crea un gran ambiente, ya que muchas cuadrillas (grupos de amigos) aprovechan la ocasión para reunirse.



## GILDA, EL CLÁSICO DE LOS PINTXOS

La clásica Gilda cuenta con piparras de Ibarra, aceituna y anchoa. También los hay de más tipos: añadiendo bonito, huevo, anchoa o langostinos. Los encontrarás en muchos bares de la comarca, especialmente en Ibarra.

# LA CHULETA



Los asadores de Tolosa fueron *pioneros* en ofrecer chuletas de buey asadas a la parrilla y crear un menú alrededor de este producto. Asimismo, fueron los primeros en utilizar la *técnica* de parrilla inclinada que ahora se utiliza en todo el mundo para evitar que la grasa caiga directamente al fuego. Disfruta de la calidad.



## HARAGI, ENCUENTRO INTERNACIONAL DE LA CARNE Y LA BRASA

— Mayo

Haragi es la evolución de lo que fue la *Fiesta de la Chuleta* en la que los maestros de las parrillas de los asadores de Tolosa sacaban las parrillas a la calle. Podrás aprender, entre otras cosas, todo lo que necesitas saber para asar la chuleta a la tolosarra.

La fiesta se ha abierto al mundo y también se invita a profesionales internacionales para conocer, ver y degustar nuevas técnicas y recetas. El programa de actividades es amplio durante todo el fin de semana: showcookings para cocinar asados en directo, foodtrucks para degustar bocados elaborado por cocineros locales, música en directo, DJs...

# DULCE, TRADICIÓN



La repostería-confitería tiene una gran tradición en Tolosa. Desde mediados del siglo XIX, época en la que fue capital de Gipuzkoa, Tolosa ha sido una villa con una *repostería especial*, motivada por el gusto de sus dirigentes. Y es que en Tolosa se encuentran dos de las mejores casas de repostería/confitería de Euskal Herria: Eceiza y Rafa Gorrotxategi.

En las pastelerías-confiterías encontrarás postres tradicionales y nuevas elaboraciones fruto de la innovación: *Tejas y Cigarrillos* de Tolosa, elaborados artesanalmente con mantequilla y almendra; pastelitos Gorrotxa de almendra, yema y azúcar, un dulce parecido a los macarrons o una amplia variedad de chocolates combinando ingredientes especiales.



## TOLOSA GOXUA, FERIA DEL DULCE — Octubre

Tolosa se convierte en la capital del dulce, donde confiteros artesanos de Euskal Herria se reúnen para endulzar el otoño.

## BALERDIPEKO ERLEAK



Balerdipeko erleak es un proyecto de dos jóvenes apicultores que trabajan con la abeja negra autóctona.

Ofrecen la oportunidad de conocer de primera mano su trabajo, saber más sobre la importancia ecológica y cultural de cuidar de la abeja autóctona y conocer los diferentes productos que producen Mattin e Inaxio a partir de los productos extraídos de la colmena.



Experiencia

**De primavera a otoño.**  
Precio: **12€ (por persona)**

Info + Reservas:  
**647 789 686 / [info@balerdipeko.eus](mailto:info@balerdipeko.eus)**  
**[www.balerdipeko.eus](http://www.balerdipeko.eus)**

## RAFA GORROTXATEGI, MAESTRO DE LA CONFITERÍA

El reconocido maestro artesano Rafa Gorrotxategi te abrirá las puertas de su obrador y su museo. Podrás conocer la historia del Chocolate y su estrecha relación con Euskal Herria durante siglos.

Descubre los secretos del oficio haciendo tú mismo los dulces, gracias a los talleres que ofrece. Esta deliciosa experiencia finaliza con la degustación de una tacita de chocolate caliente que prepara Rafa Gorrotxategi siguiendo su tradición familiar.



Experiencia

**Visita libre.** Adultos: **4€** Niños: **2€**

**Visita y degustación.** Adultos: **10€** Niños: **6€**

**Visita y taller de chocolate.** Adultos: **20€** Niños: **14€**

Info + Reservas:

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



### ¿DÓNDE COMPRAR DULCES?

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



## RAFA GORROTXATEGI MUSEO DEL CHOCOLATE

Podrás ver chocolateras traídas de América, África y Europa, morteros, molinos y molinillos grandes, tostadoras, tahonas y refinadoras, moldes, balanzas, además de otros enseres de colecciones privadas u otros adquiridos por Rafa Gorrotxategi en los últimos treinta años.

También se ofrece la posibilidad de realizar una cata de chocolate para los adultos.

## LUGARES PARA DESAYUNAR EN TOLOSALDEA

Hay muchas maneras de empezar bien la jornada en Tolosaldea: pastelerías-confeiterías punteras; bares que ofrecen desayunos completos; pintxos y bocados dulces, salados y, especialmente, exquisitos. Hay dónde elegir:



### Pastelerías-confeiterías

Un café auténtico o chocolate casero caliente, y dulces artesanos a elegir: bollería, pasteles, Tejas y Cigarrillos, bizcochos, pastas, tostadas especiales. Te recomendamos las dos pastelerías de Eceiza y la cafetería del obrador de Rafa Gorrotxategi.



### Desayunos completos

En Tolosa hay dos lugares que ofrecen desayunos a la carta: Frontón y Bide Bide. Una bebida – café o té –, un dulce – algún bizcocho o bollería –, un salado – una tosta de tomate o guacamole, algún pintxo de tortilla, etc. – y alguna fruta, yogur o zumo. Haz la selección y disfruta.



### Pintxos

Con algún cafetito, hay quien prefiere desayunar salado. Pintxos de tortilla de patata, tostas especiales con ingredientes variados, pintxos de jamón... Xare, Orbelo o Karela son algunos de los lugares idóneos para realizar este tipo de desayunos.



### Almuerzos

En muchos ostatus de las zonas rurales ofrecen los tradicionales hamaiketakos: caldo caliente, carne y chorizo cocido o txistorra. Todo ello acompañado de una botella de sidra. Hay más opciones: un par de huevos fritos con jamón, por ejemplo. ¡Es la mejor opción para coger fuerzas después de una vuelta montañera!

# QUESO IDIAZABAL



La mayoría de los quesos elaborados en Tolosaldea tienen la denominación de origen Idiazabal, el propio proceso de elaboración ha sido declarado Patrimonio

Gastronómico Europeo. Los pastores de nuestra comarca elaboran el queso *de forma artesanal*, con leche cruda de oveja latxa. Ahumado o no, al menos con dos meses de curación. Así se ha convertido en el queso que está a la altura de los mejores de Europa.

## QUESERÍA GOINE

El caserío fue construido en 1783 en las faldas del monte Hernio. Actualmente elaboran queso Idiazabal, gaztazarra, queso fresco, cuajada y yogures. Descubre la tradición del pastoreo y la belleza del entorno, así como el proceso de producción de estos productos. El queso de pasta blanda de Goine, se proclamó campeón de la edición de 2022 de la feria *Esneki*.



### RECORRIDO Y CATA

Previa concertación.

Adultos: **10€**

Niños: **5€**

Grupo mínimo: 6 personas

Info + Reservas:

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

## BE! FIN DE SEMANA CULTURA PASTORIL — Marzo



Es una fiesta para poner en valor el cordero y reflexionar y disfrutar sobre su consumo. Se organizan diferentes actividades de la mano del Ayuntamiento de Berastegi: mesa redonda de la mano de expertos, visita a la borda, sesión para niños con jóvenes pastores, feria que combinará gastronomía y música, visitas a la quesería Gazpio, museo al aire libre o comida de cordero.

# LÁCTEOS Y QUESOS



Además del Queso Idiazabal, en Tolosaldea también se produce queso azul, quesos con leche de vaca y/o cabra, queso trufado, queso de montaña. Además, también hay *productores artesanales* de yogures, helados, cuajada, crema y otros productos lácteos. La selección de sabores es variada.



## ESNEKI: FERIA ESPECIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y QUESOS DEL PAIS VASCO

— Noviembre

Se trata de una cita gastronómica para dar a conocer la amplia oferta de productos lácteos que se produce en Euskal Herria y el proceso de producción y tradición que hay detrás de ellos. Además de la feria especial, hay cursos de cocina, catas, talleres con animales, y el concurso al mejor queso de Euskal Herria.

### LARRETA, ORENDAIN

Experimenta sobre el terreno cómo es la vida cotidiana de un caserío, con explicaciones de jóvenes productores, y saborea la variedad de productos autóctonos.



#### ● VISITA Y CATA

Adultos: **8€**

Jóvenes (4-16 años): **4€**

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

### MAHALA, LEABURU

Mahala se ubica en Leaburu, y gestiona unas 40 hectáreas. En las instalaciones se permite conocer el proceso de elaboración de sus productos.



#### ● VISITA Y LUNCH

<9 personas: **180€ + 5€ por persona**

>10 personas: **280€ + 5€ por persona**

\* Grupos de hasta 25 personas

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

# TXOTX!



Es antigua la tradición de cultivar manzanales y de elaborar sidra en Tolosaldea. La comarca cuenta con seis sidrerías que combinan *buen ambiente, tradición y gastronomía*: en Tolosa, Aduna, Asteasu y Lizartza.



Conocer el ambiente de las sidrerías es algo que hay que hacer una vez en la vida. De enero a mayo puedes degustar la sidra en el txotx y disfrutar del menú tradicional de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta, queso Idiazabal, nueces y dulce de manzana. Y si quieres, tienes sidra a la venta en las mismas bodegas de sidra.



## SIDRERIA ABURUZA

### ● CATA GUIADA Y COMIDA

**Viernes y sábado: 13:30**

Adultos: **45€** Jóvenes: **38€** Niños: **20€**

### ● VISITA GUIADA Y COMIDA

**Viernes: 19:30 / Sábado: 12:30**

Adultos: **50€** Jóvenes: **35€** Niños: **20€**

## ADUNA

Aduna es un pueblo pequeño de casi 500 habitantes y euskaldun, ya que el 92% habla euskera. Al adentrarse en él, predominan los manzanos. Dicen que es el pueblo de Euskal Herria con más manzanos por habitante.



### EL RECORRIDO DE LA SIDRA. LA MANZANA ES TXOTXI!

Este es un recorrido sencillo entre manzanales para *conocer el mundo de la sidra*. La manzana es la base de la sidra y conoceremos de cerca los manzanos para disfrutar de todo lo que hay detrás de cada trago de sidra.

Distancia: 2 km  
 Desnivel: 60 metros  
 Tiempo: 1 hora  
 Dificultad: fácil



### ¿DÓNDE COMPRAR SIDRA?

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

# SIDRERÍAS



## 01 ABURUZA

Goiburu auzoa, 8 - Aduna

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



Precio: 40€

🔒 Cerrado los domingos, lunes y martes y el mes de diciembre.

## 02

### ZABALA

Goiburu auzoa, 5 - Aduna

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

Precio: 40€

🔒 De junio a enero, mediodías de lunes a jueves. Cerrado los domingos a la noche.



## 03 ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa, 15 - Tolosa

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

Cordero y bacalao en salsa por encargo.

Precio: 36€

🚌 Servicio de autobús los viernes y sábados.

🔒 Abierto desde enero a mayo.

## 04 GOIKOETXEA

Elbarrena kalea, 9 - Lizartza

943 682 175

Precio: 41€

🔒 Abierto desde finales de enero hasta finales junio.



## 05 SARASOLA

Bellabara, Alkizako karretera - Asteasu

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

Precio: 38-40€

🔒 Abierto desde enero a finales de junio.

## 06 EGUZKITZA

Usabal auzoa 25, Eguzkitza baserria - Tolosa

943 672 613

Precio: 38-40€

🔒 Abierto de diciembre a mayo.



# TXAKOLÍ DE GETARIA



El salitre que llega desde la costa y la cercanía de las montañas permiten crear *uvas de carácter especial*.

En Tolosaldea hay dos bodegas/restaurantes productores de txakolí: el familiar Inazio Urruzola en Alkiza, y el moderno HIKA en Amasa.

## FERIA DEL VINO BLANCO DE TOLOSA — Abril

El fin de semana anterior a la Semana Santa se celebra la feria del vino blanco. Se pueden degustar diferentes tipos de vino blanco y txakolis acompañados de pintxos.



## DIA DEL TXAKOLÍ EN AMASA — Septiembre

Se trata de uno de los días grandes del barrio Amasa en Amasa-Villabona. Una treintena de bodegas de txakoli se reúnen en septiembre. También hay partidos de pelota y degustación de pintxos.



## INAZIO URRUZOLA, BODEGA DE TXAKOLÍ



## HIKA, BODEGA DE TXAKOLÍ



### VISITA Y DEGUSTACIÓN

Helduak: 27,50€

Info + Reservas:  
688 767 091  
[inaziourruzola@gmail.com](mailto:inaziourruzola@gmail.com)

### VISITA Y DEGUSTACIÓN

Adultos: 27,50€

Info + Reservas:  
943 142 709  
[info@hikagastronomiko.com](mailto:info@hikagastronomiko.com)

## EUSKAL TXERRIA

En Bidania-Goiatz están trabajando en la recuperación del cerdo de la raza vasca "euskal txerri". Los animales viven libres, en el bosque, y se alimentan de castañas, bellotas, avellanas y hierbas, permitiendo un crecimiento lento. Se crean productos de la máxima calidad: chorizos, jamones, patés...

### URDAPILLETA

Se ubica en terrenos del histórico caserío Elola Azpikoa, con unas 400 cabezas de cerdo que viven sueltos en un bosque de 54 hectáreas. Ofrece visitas guiadas por el bosque para ver a los cerdos y degustar productos en el caserío.



 VISITA GUIADA  
Y CATA

**Durante todo el año**

Adultos: **48-61€**

Info + Reservas: **943 681 006**

## PELLO ZABALA GUNEA

Un espacio para ver el molino en marcha y conocer y degustar la importancia que ha tenido el maíz y el *talo* en la sociedad vasca.



 VISITA GUIADA  
Y CATA

**Visita al molino de Ierabizkar  
y taller de talos: 10€**

**Visita al molino de Ierabizkar  
y degustación de talos: 10€**

Info + Reservas: **657 370 156**

## RESTAURANTES PREMIADOS

La calidad diferencia. En Tolosaldea cuatro restaurantes han obtenido importantes reconocimientos por la labor que realizan, como por ejemplo los Soles de la guía Repsol. Además de cuidar el producto y ofrecer una cocina al más alto nivel, son un símbolo de un modelo gastronómico sostenible, ya que utilizan productos de productores locales en su día a día.



### AMA

Con productos de pequeños productores del mercado y alrededores y basados en la cocina tradicional, estos jóvenes elaboran platos innovadores. Han recibido el Premio Revelación de Cocineros en el congreso Madrid Fusión 2023.



### CASA JULIÁN

El restaurante fue incluido en la lista de restaurantes que ofrecen la mejor chuleta del mundo: es uno de los asadores más históricos de Tolosa. Aunque la estrella principal sea la chuleta, ofrece una gran variedad de productos del máximo nivel: sencillo y delicioso.



### BAILARA

El conocido cocinero Enrique Fleischmann elabora cada plato como un tesoro lleno de joyas. La suya es una cocina de autor, innovadora y creativa en apariencia, honesta en la elección de productos y rica en la oferta de sabores.



### HIKA

Aprovecha a tope las cualidades de la cocina tradicional y de sus productos. Es el clamor de una gastronomía sencilla donde el protagonista es el sabor del producto, en un entorno precioso.

# RESTAURANTES



## 07 LARRAITZ-GAIN

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



Cocina tradicional, pollo y cordero asado.  
Menú del día: 15€  
Menú de sábado: 27€  
Menú de domingo: 29€  
🍲 Alubias en temporada.  
🔒 Cerrado miércoles.



## 08 ROUTE 33

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

Cocina tradicional.  
Menú del día: 9/12,50€  
🔒 No cierra.



## 09 ALKIZAKO OSTATUA

Alkiza plaza - Alkiza  
943 691 836

Cocina de mercado.  
Menú del día: 15€  
Carta: 45-50€  
🔒 Cerrado los lunes, martes y miércoles por la noche.



## 10 IU JATETXEA

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

Cocina tradicional.  
Carta: 60€  
🔒 Abierto los mediodías.



## 11 ALTZOKO OSTATUA

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



Menú del día: 17€ Menú fin de semana: 35€  
Menú cochinito o cordero (por encargo): 36€  
🔒 Cerrado lunes noche y martes todo el día.



## 12 HIKA BY ROBERTO RUIZ

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



Menú gastronómico: 110€  
🍲 Menú alubias: 33€  
🔒 Cenas sólo los sábados por la noche.  
Cerrado desde mediados de enero a mediados de marzo.



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



Cocina de mercado.  
Menú del día: 15,85€  
Menú fin de semana: 27,85€  
Carta: 30-40€  
🔒 No cierra.  
🍷 Si.



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



Menú del día: 22€  
Menú de temporada: 45€  
Menú degustación: 65€  
Carta: 55-60€  
🔒 Cerrado lunes y noches.  
\* Consultar horario para grupos grandes.



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



Cocina de autor.  
Carta: 65-70€  
Menú degustación: 85€  
🔒 Lunes y martes (octubre a marzo), martes todo el día y miércoles mediodía (abril a septiembre).



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



Cocina tradicional.  
Menú del día: 18€  
Menú fin de semana: 30-35€  
🔒 Cerrado noches de lunes a miércoles.  
🍷 Alubias todos los días.



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

Carta: 40€  
🔒 Cerrado el lunes y noches.



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

Carta: 40€ Menú degustación: 45€  
🔒 Cerrado el lunes.


**19 BISTRO IJH**

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



Cocina tradicional.

Carta: 35€

Lunes y martes al mediodía cerrado.

Cerrado desde el 15 de diciembre al 15 de febrero.


**20 BIDE-BIDE**

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



Carta: 25€

No cierra.

Alubias en temporada.


**21 AMA**

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



Lunes y martes.

Menú degustación: 72€

Carta: 70-75€


**22 BOTARRI**

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

Cocina tradicional y parrilla.

Menú del día: 19,60€

Menú fin de semana: 34,90€

Menú degustación: 45€

Cerrado lunes y noches del jueves y domingo.

Alubias por encargo.


**23 FRONTON**

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

Menú del día: 21,90€

Abierto todos los días.

Alubias durante todo el año y todos los días.

# ASADORES



## 24 BURRUNTZI

San Frantzisko pasealekua, 3 - Tolosa  
943 650 559

Carta: 60€  
Pescado a la parrilla.  
🔒 Noches de lunes a jueves y domingo día entero.



## 25 CASA JULIAN

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

Carta: 75€  
🔒 Noches de domingo a jueves y lunes día entero.



## 26 ASADOR NICOLÁS

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

Carta: 90€  
🔒 Noches (todos los días) y lunes.



VER "SUA", VÍDEO SOBRE LOS ASADORES DE TOLOSA AQUÍ:



## BARES DE PINTXOS



### 27 ORBELA

Errementeri 10, beheha - Tolosa

943 016 780

No cierra.  
 Alubias por encargo.



### 28 IKATZA

Plaza Berria, 6 - Tolosa

943 674 913

No cierra.  
 Alubias por encargo.



### 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



### 23 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)

# PASTELERÍAS - CONFITERÍAS



## 32 ECEIZA

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

🔒 La tienda de la calle Rondilla cierra los domingos, y los lunes por la tarde.

## 33 RAFA GORROTXATEGI

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



🔒 Sábado y domingo por la tarde.

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



# TIENDAS GOURMET



## 34 BARRIOLA HARATEGIA

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

🔒 Sábado tarde y domingo todo el día.

## 35 GARIA

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

🔒 Sábado y domingo por la tarde, lunes todo el día.

# Servicios

## OFICINAS DE TURISMO

**Tolosaldeko Turismo bulegoa (Tolosa)**  
943 697 413 / [www.tolosaldea.eus](http://www.tolosaldea.eus)

**Txindokiko Itzala (Larraitz-Abaltzisketa)**  
(Abierto de abril a octubre)  
943 654 757 / [www.txindokikoitzala.com](http://www.txindokikoitzala.com)

## MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

**TOPIC: Centro internacional de Títeres (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: Centro de Interpretación Hernio-Gazume (Alkiza)**  
943 690 235 / [www.fagus-alkiza.eus](http://www.fagus-alkiza.eus)

## AGROTURISMOS Y CASAS RURALES

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

## HOTELES Y PENSIONES

**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 Oria 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 1/2 (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)

## APARTAMENTOS TURÍSTICOS

**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 / [pelogarmendial1972@gmail.com](mailto:pelogarmendial1972@gmail.com)

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

## ALBERGUES TURÍSTICOS

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

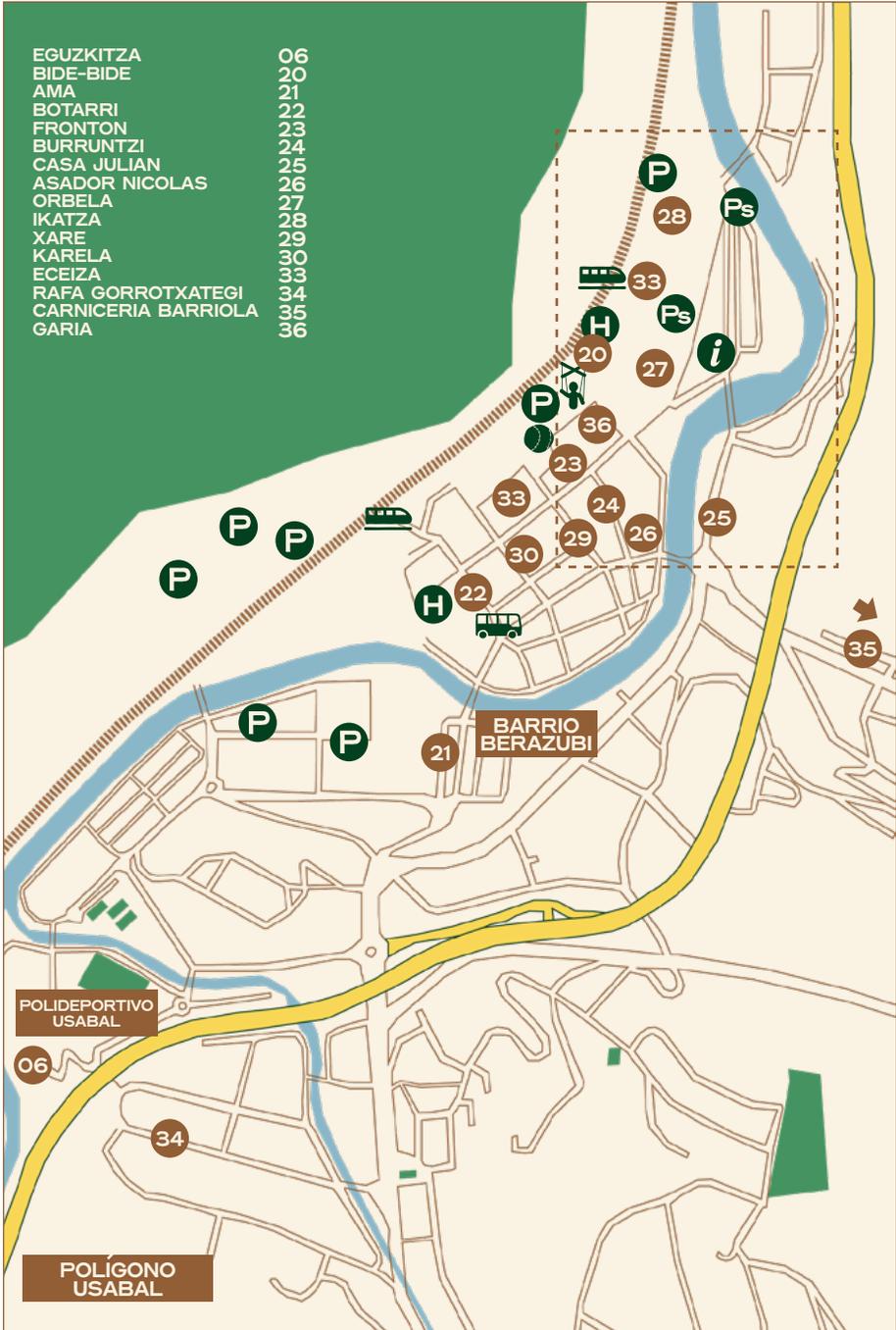
**Otardi Aterpetxea (Asteasu) BSS00022**  
649 062 674 - 663 048 275 / [www.otabardi.eus](http://www.otabardi.eus)



# TOLO SALDEA

- |  |                     |  |                                    |
|--|---------------------|--|------------------------------------|
|  | Restaurante         |  | Compras                            |
|  | Asador              |  | Museos y Centros de Interpretación |
|  | Pastelería          |  | Recorridos                         |
|  | Alubia de Tolosa    |  | Lácteos                            |
|  | Queso Idiazabal     |  | Euskal Txerri                      |
|  | Guindilla de Ibarra |  | Pastoreo                           |
|  | Sidrería            |  | Argizaiolak                        |
|  | Bodega de Txakolí   |  | El Gigante de Altzo                |
|  | Mondeju             |  | Txindokiko Itzala                  |
|  | Miel                |  |                                    |

# Plano de Tolosa



Donostia -  
San Sebastián



PUENTE DE  
ARRAMELE

PLAZA  
NUEVA

PLAZA DE  
LA VERDURA

PLAZA  
EUSKAL  
HERRIA

PLAZA  
ZAHARRA

TRIANGULO

TINGLADO

NAPARZUBIA

Ibarra

Carretera A-1

P

28

Ps

WC

33

20

H

Ps

27

i

36

23

T

WC

24

29

26

25

Paseo de los Fueros

Paseo Lopez Mendizabal

Paseo San Francisco

Paseo Zumalakarregui

Calle Santa Clara

Calle Mayor

Calle Correo

Calle Arozategieta

Calle Letxuga

Calle Errementari

Calle Rondilla

Soldadu Kalea

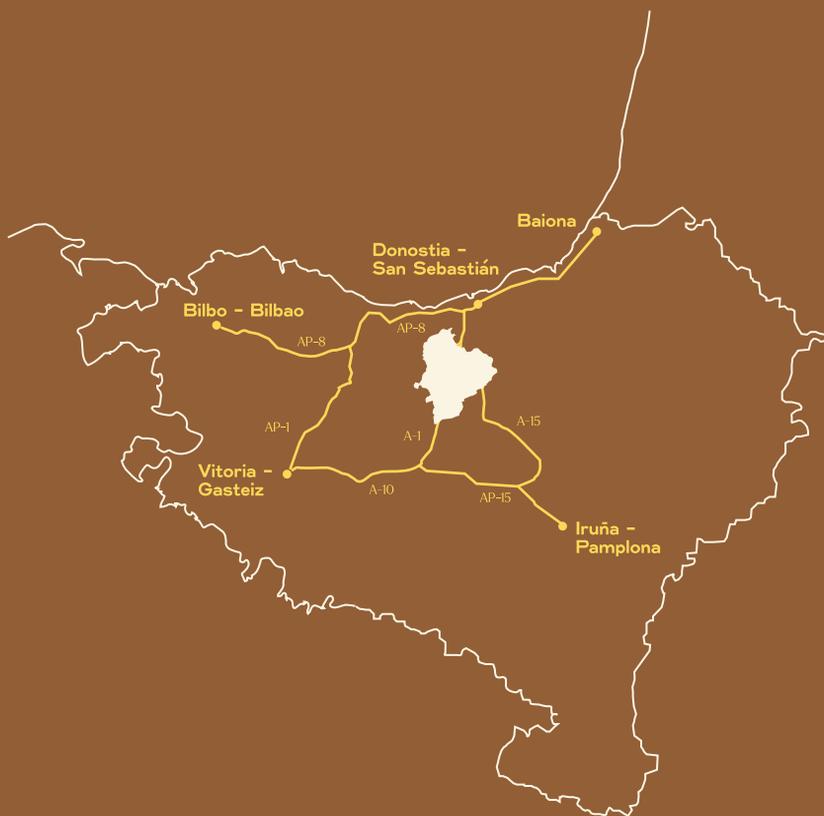
Río Oria

Río Oria

Río Oria

OFICINA DE TURISMO DE TOLOSALDEA 

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



**TOLO  
SALDEA**™

 Tolosaldea  
garatzen

 GIPUZKOA  
TURISMOA

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY  
Gastronomika