

TOLO



SAL

DEA



GURE
NORTASUNAREN,
IZAERAREN ETA
TRADIZIOAREN ISLA



GIDA

GASTRO

NOMI



KOA

www.tolosaldea.eus

ZAPO



REEN



LILURA

Tolosaldean, gastronomia *gertutasunetik* ulertu behar da: bertako eta garaiko produktua da nagusi; ekoizleari erosten diogu, zuzenean; edo modu artisauan produktua lantzen duenari; hala lortu ditugu ikur diren dozenaka produktu. Eta jatorri hori errespetatzea, *kalitatea* da.



Aurkibidea

4

Azoka eta festa
gastronomikoak 📅

6

Tolosako Azoka

8

Tolosaldeko ezinbesteko
produktuak, eta beraien
inguruko esperientziak
eta ekitaldiak 🎯

34

Jatetxeak 🍴

37

Erretegiak 🔥

38

Pintxo tabernak

39

Gozogileak +
Gourmet dendak 🛍️

40

Zerbitzuak

41

Tolosaldeko Mapa 🗺️

42

Tolosako planoak 📍

Azoka eta ekitaldi gastronomikoak

URTARRILA

Tolosa
Zuhaitz Eguna

MARTXOA

Berastegi
BEI: *Artzain Kultura Asteburua.*

APIRILA

Tolosa
Ardo zuriaren azoka.

MAIATZA

Tolosa
Haragi: *Txingarraren eta haragiaren nazioarteko topaketa.*

Larraitz (Abaltzisketa)
Aralarko larre irekiera festa.

Irura
Nekazaritza eta artisautza azoka.



EKAINA

Tolosa
San Juan sagardo txapelketa.

IRAILA

Villabona
Azoka berezia.

Amasa (Villabona)
Txakolin eguna.

Asteasu
Nekazaritza, ganadu eta artisautza azoka.

Alegia
Nekazaritza, ganadu eta artisautza azoka.

Bidania-Goiatz
Nekazaritza eta artisau azoka, sardina eta txakolin dastaketa.

Ibarra
Ibarrako piparraren azoka.

Urtean zehar azoka berezi ugari egiten dira. Ikusteko, usaintzeko, erosteko, eta nola ez, gure sukaldaritzaz gozatzeko aukerak dira.

URRIA

Anoeta

Nekazaritza eta artisautza azoka.

Zizurkil

Nekazaritza eta artisautza azoka.

Tolosa

Mikologika:

Mikologiaren inguruko astea.

Tolosa

Tolosa Goxua: Gozoaren azoka.

Belauntza

Nekazaritza azoka.

Leaburu-Txarama

Nekazaritza eta artisautza azoka.



AZAROA

Tolosa

Esneki: *Euskal Herriko gazta eta esnekien azoka.*

Berastegi

Nekazaritza eta artisautza azoka.

Tolosa

Tolosako Babarrunaren azoka.

ABENDUA

Altzo

Nekazaritza eta artisautza azoka.

Tolosa

Gabonetako azoka berezia.



TOLOSAKO AZOKA



Tolosako Azoka Euskal Herriko *azoka ezagunenetako bat* da. Duela ia zortzi mende egiten da. Hiru plazatan banatzen da, giroa erdigune osora hedatuz. Zerkausion, esaterako, bertako baratze eta baserrietan landutako produktuak dira nagusi; Berdura plazan, lore eta landareak eros daitezke; eta, Euskal Herria plazan, bestelako produktu eta arropak.



LARUNBATETAKO PLANIK ONENA

Bistakoa da Tolosak gastronomiarekin duen lotura. Eta, hori, hein handi batean, larunbatero egiten den Azokari zor zaio. Larunbatak egun biziak dira Tolosan. Azokaren aitzakian giro paregabea sortzen baita herriko kale eta tabernetan.

Azoka eta bere bilakaera gertutik ezagutu, gure baserritarrekin hitz egin eta beraien lanaz gehiago jakin nahi baduzu, aukera berezi bat eskaintzen dizugu. Berdura Plazan eta Zerkausian barneratuko gara, bertako produktuak eta beren ekoizleak ezagutzeko.



TOP
esperientzia

Aurrez hitzartutako bisitak larunbatetan.

Helduak: **3€** Haurrak: **1,5€**

Erreserbak:

943 697 413 / tour@tolosaldea.eus

TOLOSAKO BABARRUNA



Babarruna *oso errotua dago* Tolosaldearen historian eta bertako ohituretan. Bere ekoizpenaren fase guztiak erakutsiko dizkizugu, ereiten direnetik gure mahaira iristen diren arte, betiere ikuspegi *iraunkor* batetik. Azaroan, gainera, babarrunaren jai arrakastatsua ezagutu, dastatu eta zure uzta etxera eramán ahal izango duzu.

TOLOSAKO BABARRUNAREN BIDAIA

Tolosako Babarrunak izen hori hartzen du ez bertan bakarrik ekoizten delako, Tolosako Azokak bere merkaturatzean duen garrantziagatik baizik. Garai batean, etxeko kontsumorako behar zena gorde ondoren, gainerakoa Tolosako Azokan saltzen zen.

Modu tradizional eta artisauan ereiten edo lantzen da Tolosaldeko baserri askotan. Maiatzean ereiten da eta eskuz biltzen da irailaren amaiera edo urriaren hasiera inguruan. "Eusko Label Kalitatea" jatorrizko deitura duen produktua da, eta jatorria eta kalitatea bermatzeko, zigilatutako eta etiketatutako poltsetan aurkezten da.

Negu giroan, sakramentuekin jan ohi dira babarrunak: ozpinetako Ibarako piparrak, barazki odolkiak eta aza.



Esperientzia

Astelehenetik ostiralera, aurrez hitzartuta (abuztuan itxita).

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

Info + Erreserbak:

943 650 253 / info@tolosakobabarruna.eus



**TOLOSAKO
BABARRUN ELKARTEA**

San Esteban auzoa, 29 - Tolosa

943 650 253

www.alubiasdetolosa.com



TOLOSAKO BABARRUNAREN FESTA

— Azaroa

Euskal gastronomian eta mundu mailan bere ezaugarri onengatik ezaguna da Tolosako babarruna, bereziki Slow Food-en nazioarteko foroan onartua izan zenetik.

Tolosako jai-egun handienetako bat da azaroaren erdialdean ospatzen den Babarrunaren Festa. Babarrunaren Kofradiak, gainera, Euskal Jaia ere antolatu du azoka bereziaren egun berean, musika, dantza, erraldoi eta buruhandiak, bertsolariak eta kontzertuak antolatuz.

Giroa mundiala da ia 24 orduz: taberna eta jatetxeek babarrun-jateak eskaintzen dizkiete kuadrillei, eta arratsalde eta gau partean parranda giroa izan ohi da. Euskal jantzi tradizionalekin jazten dira bertako asko.

ERREZETA KLASIKOA

Denbora eta produktu ona. Horiexek babarrunak prestatzeko ezinbesteko bi osagaiak. Baina zapore, itxura eta dohainak mantentzeko, gutxieneko arau batzuk bete behar dira: ahaztu presio eltzeak eta bestelako osagaiak. Babarruna ura eta olioarekin bakarrik egiten da, beratzen jarri behar izan gabe.

Osagaiak (8-10 lagunentzat):

· Tolosako

babarruna (1kg)

· Oliba-olioa

(10-12 goilarakada)

· Gatza

· Ura (3/5 litro

gutxigorabehera)

Modu traziozionalen prestatzea.

(Beratu gabe, beratuz gero denborak laburragoak dira).

Urarekin batera, Babarrunak eltze batean jarri. Beratu baditugu, beratzeko erabilitako ur berdinarekin jarri.

Eltzea su bizian jarri eta irakiten duenean, oliba olioa bota.

Eduki su bizian, 10/15 minutuan. Gero, sua moteldu eta babarrunak gutxi gorabehera ordu 2 t'erdie batez irakin alai batean eduki. Egiten ari diren heinean, eta beharrezkoa baldin bada, ura bota (beroa baldin bada hobe).

Babarrunak beti urez estalita izango dira, bestela hautsi egingo zaizkigu. Goilararik ez sartu eta tarteka, pil pil bat balitz moduan eltzea astindu.

Ondoren, gatza bota eta su motel-motelean eduki nahi den beste, jatordua baino 15/20 minutu lehen arte.



IBARRAKO PIPARRA



Ibarrako "langostinoa"

Ibarra inguruan lantzen den bertako piper barietate bat da, *Eusko Label kalitate zigilua* duena.

Zapore suabekoa eta, itxuraz, luzexkak eta punta zorrotzekoak dira. Ekainetik irailera arte freskoak aurki daitezke Azoketan. Bi eratara prestatu ohi dira: ozpinetan eta frijituak.



IBARRAKO PIPARRAREN AZOKA

— Iraila

Urtero, irailaren bigarren hamabostaldian Ibarrek bere piperrari eskainitako azoka berezia ospatzen du. Azoka bat baino gehiago da, ordea, festa giroko egun bat: tailerrak, bisita gidatuak, lehiaketak, dastaketak...

IBARRAKO PIPARRAREN IBILBIDEA

Ibarra eta piparra ezagutzeko ibilbidea. Jarraitu lurreen dauden piparraren irudiak.

Luzera: 2,7km

Denbora: 1 ordu

Zailtasuna: erraza



TXUMITXA, IBARRAKO LANGOSTINOAK

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

Bisita landaketara: ekoizpen gunera bisita, Ibarren. Dastaketa, gilda eta pipar fresko frijituak, edari batez lagunduta (ardoa, sagardoa, txakolina edo ura).



Esperientzia

Abuztu eta iraileko igandeetan, aurrez erreserbatuta (12:00).

Helduak: **10€**

Haurrak: **5€**

Info + Erreserbak: 943 697 413 / tour@tolosaldea.eus

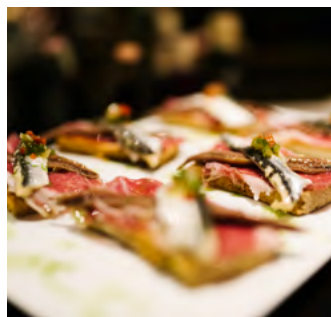
PINTXOAK



Bertako produktuak, *mokadu txikian*.
Spoiler bat egingo dizugu: ahogozoa egingo zaizu
erakusten dizugun pintxo hauetako edozein
dastatuz gero. Aukera benetan zabala da:
aprobetxatu bertako produktu tipiko asko mokadu
txikian dastatzeko.

BITXI MODURA ZAINDUTAKO PINTXOAK

Taberna batzuek pintxo bakoitza harribitxi bat balitz bezala tratatzen dute. Bertako produkturik onenak nahasten dituzten sorkuntza txikiak dira. Aurkitu gida honen 38. orrian pintxoak dastatzeko taberna onenak.



LARUNBATEKO PLANA

Larunbatetan, azoka eguna denez Tolosan, giro aparta sortzen da Alde Zaharreko eta hiribilduaren erdialdeko tabernetan: kuadrilla asko irteten dira kalera bazkal aurretik zerbait pikatzeko, pintxo edo tapa formatuan.

OSTEGUNETAN... PINTXO POTE!

Urteko ostegun gehienetan Tolosan pintxo-potea egiten da: taberna batzuek pintxo bat eskaintzen dute edari bakoitzeko. Giro bikaina sortzen da, kuadrilla askok aukera aprobetxatzen baitute elkartzeko.



GILDA, PINTXOEN ARTEAN KLASIKOENA

Gilda klasikoak Ibarako piparrak, oliba eta antxoa ditu. Mota gehiagokoak ere daude: hegaluzea, arrautza, antxoa edo otarrainxkak gehituta. Eskualdeko taberna askotan aurkituko dituzu, Ibarren bereziki.

TXULETA



Tolosako erretegiak *aitzindari* izan ziren parrillan erretako idi-txuletak eskaini eta produktu horren inguruan menu bat eratzen. Era berean, orain mundu osoan erabiltzen den parrilla inklinatuaren *teknika erabiltzen lehenak* izan ziren, koipea zuzenean sutara ez erorarazteko. Gozatu kalitateaz.



HARAGI, TXINGARRAREN ETA HARAGIAREN TOPAKETA — Maiatza

Tolosako erretegiatako parrilletako maisuek parrillak kalera ateratzen zituzten *Txuletaren Festa* zenaren bilakaera da Haragi. Txuleta tolosar erara erretzeko jakin beharreko guztia ikasteko aukera izango duzue, besteak beste.

Festa mundura zabaldu da, eta nazioarteko profesionalak ere gonbidatzen dira, teknika eta errezeta berriak ezagutu, ikusi eta dastatzeko. Egitarau zabala izaten da asteburu osoan zehar: errekiak zuzenean prestatzeko showcooking-ak, bertako sukaldarien mokaduak dastatzeko foodtruck-ak, zuzeneko musika, DJak...

TRADIZIO GOZOA



Gozogintzak tradizio handia du Tolosan. XIX. mende erdialdetik, Gipuzkoako hiriburu izan zen garaitik, Tolosak *gozogintza berezia* izan du, orduko buruzagiek zeukaten gozozaletasunak eraginda. Izan ere, Tolosan daude Euskal Herriko gozogintza etxe onenetako bi: Eceiza eta Rafa Gorrotxategi.

Postre tradizionalak eta berrikuntzaren fruitu diren elaborazio berriak aurkituko dituzu gozotegietan: Tolosako *Teilak* eta *Zigarrotxoak*, gurin eta almedraz modu artisaun egindakoak; Gorrotxa pasteltxoak, almendra, gorringo eta azukrez egindako macarrons modukoak; edota txokolate mota ugari, osagai bereziak uztartuz.



TOLOSA GOXUA, GOZOAREN AZOKA — Urria

Tolosa gozoaren hiriburu bihurtzen da, non Euskal Herriko gozogile artisaunak elkartzen diren, udazkena goxatzeko.

BALERDIPEKO ERLEAK



Balardipeco erleak bertako erle beltzarekin lan egiten duten bi erlezain gazteren proiektua da.

Euren lana bertatik bertara ezagutzeko aukera eskaintzen dute, bertako erlea zaintzearen garrantzia ekologiko eta kulturalaz gehiago jakin eta erlauntzatik ateratako produktuak oinarri hartuta Mattin eta Inaxiok ekoizten dituzten produktu ezberdinak dastatu eta ezagutzeko aukera emanez.



Esperientzia

Udaberrietik udazkenera.
Prezioa: **12€ (pertsonako)**

Info + Erreserbak:
647 789 686 / info@balerdipeko.eus
www.balerdipeko.eus

RAFA GORROTXATEGI, GOZOGINTZAREN MAISUA

Rafa Gorrotxategi artisauek bere obradoreko atearak irekiko dizkizu, eta alboan duen museoan Txokolatearen historia eta Euskal Herriarekin mendeetan izan duen harreman estua ezagutu ahal izango dituzu.

Ofizioaren sekretuak jakin eta gozoak zuk zeuk egiteko aukera ere eskaintzen du, tailerren bidez. Esperientzia gozo hau, Rafa Gorrotxategik bere familiako tradizioa jarraituz prestatzen duen txokolate beroa dastatuz amaitzen da.



Esperientzia

Bisita libre. Helduak: **4€** Haurrak: **2€**

Bisita eta dastaketa. Helduak: **10€** - Haurrak: **6€**

Bisita eta txokolate tailerra. Helduak: **20€** - Haurrak: **14€**

Info + Erreserbak:

943 890 306 / info@rafagorrotxategi.eus



NON EROSI GOZOAK?

- **Rafa Gorrotxategi** Usabal poligonoa 14, Tolosa
- **Eceiza Pasteleria** Rondilla kalea 34, eta San Frantzisko pasealekua 8, Tolosa



RAFA GORROTXATEGI TXOKOLATEAREN MUSEOA

Ameriketatik, Afrikatik eta Europatik ekarritako txokolate-ontziak, morteroak, errota eta errotatxo handiak, txigorgailuak, tahonak eta fintzeko makinak, moldeak, balantzak... ikusi ahal izango dituzu, baita bilduma pribatuetako edo Rafa Gorrotxategik azken hogeita hamar urteetan erositako beste tresna batzuk ere.

Txokolate dastaketa bat egiteko aukera ere eskaintzen da helduentzat.

TOLOSALDEAN GOSALTZEKO TOKIAK

Eguna ondo hasteko modu ugari daude Tolosaldean: puntako gozotegiak; gosari konpletoak eskaintzen dituzten tabernak; pintxo eta mokadu gozo, gazi eta, bereziki, goxoak. Bada non aukeratu.



Gozotegiak

Kafe autentiko edo etxeko txokolate bero bat, eta gozo artisauak aukeran: opilak, pastelak, Teila eta Zigarrotxoak, bizkotxoak, pastak, tostada bereziak... Aukera anitza da. Eceizaren bi gozotegiak eta Rafa Gorrotxategiren obradoreko kafetegia gomendatzen dizkizugu.



Gosari konpletoak

Nahieran osatutako gosariak eskaintzen dituzten bi leku daude Tolosan: Fronton eta Bide Bide. Edari bat –kafe edo tea–, gozo bat –bizkotxo edo opilen bat–, gazi bat –tomate edo guakamole tosta bat, tortilla pintxoren bat, etab.– eta fruta, jogur edo zukuren bat. Egin aukeraketa eta gozatu.



Pintxoak

Kafetxoren batekin, bada gazia gosaltzea nahiago duenik. Patata tortilla pintxoak, askotariko osagaiekin osatutako tosta bereziak, urdaiazpiko pintxoak... Xare, Orbela edo Karela dira, besteak beste, gisa honetako gosariak egiteko leku aproposak.



Hamaiketakoak

Landa-eremuko ostatu askotan hamaiketako tradizionalak eskaintzen dituzte: salda beroa, haragia eta txorizo egosia edo txistorra. Hori guztia, sagardo botila batekin lagunduta. Bada aukera gehiago: arrautza frijitu pareta urdaiazpikoarekin. Hamaiketako ezin hobekak dira mendi buelta baten ondoren indarrak hartzeko!

IDIAZABAL GAZTA



Tolosaldean egindako gazta gehienek Idiazabal kalitate-zigilua dute, eta egiteko prozesua bera Europako Gastronomia Ondare izendatu da. Gure eskualdeko artzainek gazta *modu artisauan* egiten dute, ardi latxaren esnearekin. Ketuta edo ketu gabea, gutxienez bi hilabetez ondu ondoren. Horrela bihurtu da European onenen pare dagoen gazta izatera.

GOINE GAZTANDEGIA

1783an eraiki zuten baserria Hernio mendiaren magalean. Gaur egun, Idiazabal gazta, gaztazarra, gazta freskoa, mamiak eta jogurtak egiten dituzte. Ezagutu artzaintzaren tradizioa eta ingurunearen edertasuna, baita produktu hauen ekoizpen prozesua ere.

Goineko pasta biguna, *Esneki* azokako 2022ko edizioko txapelduna izan zen.



IBILBIDEA ETA DASTAKETA

Aurrez hitzartuta.

Helduak: **10€**

Haurrak: **5€**

Talde minimoa: 6 pertsona

Info + Erreserbak:

615 296 613 / goineberria@gmail.com

BE! ARTZAIN KULTURA ASTEBURUA — Martxo



Arkumea balioan jarri, eta bere kontsumoaren inguruan hausnartu eta gozatzeko festa da hau. Jarduera ezberdinak antolatzen dira Berastegiko Udalaren eskutik, artzaintzaren bueltakoak guztiak: adituen eskutik mahai ingurua, bordara bisita, artzain gazteekin haurrentzako saioa, gastronomia eta musika uztartuko dituen azoka, Gazpio gaztandegira bisitak, aire libreko museoa edota arkume jatea.

ESNEKI ETA GAZTAK



Idiazabal Gaztaz gain, Tolosaldean gazta urdina, behi edota ahuntz esnearekin egindako gaztak, trufatutako gazta, mendiko gazta... ere ekoizten dira. Gainera, jogurt, izozki, mami, krema eta bestelako esnekien *artisan-ekoizleak* ere badaude. Zapore aukera anitza da.



ESNEKI: EUSKAL HERRIKO GAZTA ETA ESNEKIEN AZOKA

— Azaroa

Euskal Herrian ekoizten den esnekien eskaintza zabala eta horien atzean dagoen ekoizpen prozesu eta tradizioa ezagutzera emateko hitzordu gastronomikoa da. Azoka bereziaz gain, sukaldaritza-ikastaroak, dastaketak, animaliekin tailerrak, eta Euskal Herriko gazta onenaren lehiaketa izaten dira.

LARRETA, ORENDAIN

Baseri baten eguneroko bitzta nolakoa den bertatik bertara esperimenta ezazu, ekoizle gazteen azalpenekin, eta bertako produktuen barietatea dastatu.



MAHALA, LEABURU

Mahala Leaburun kokatzen da, eta 40 hektarea inguru kudeatzen ditu. Instalazioetan bere produktuak egiteko prozesua ezagutzeko aukera ematen da.



● BISITA ETA DASTAKETA

Helduak: **8€**

Gazteak (4-16 urte bitartean): **4€**

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

● BISITA ETA LUNTXA

<9 pertsona: **180€ + 5€ pertsonako**

>10 pertsona: **280€ + 5€ pertsonako**

* Gehienez 25 pertsonako taldeak

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

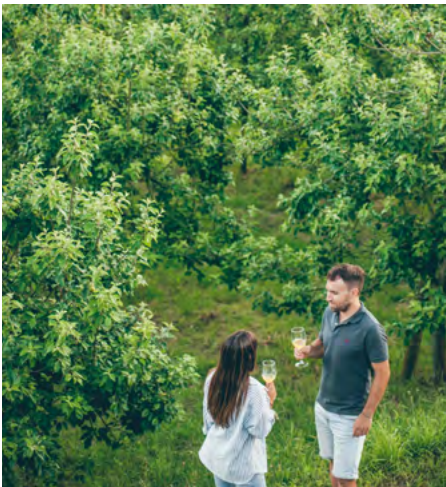
EGIN TXOTX!



Aspaldikoa da sagarren laborantza eta sagardoa egiteko tradizioa Tolosaldean. Festa, *tradizioa eta gastronomia* uztartzen dituzten sei sagardotegi daude eskualdean: Tolosan, Adunan, Asteasun eta Lizartzan.



Sagardotegiko giro alaia ezagutzea egin beharreko zerbait da. Urtarriletik maiatzera duzu horretarako aukera, sagardoa txotx-etik dastatu eta sagardotegiko menu tradizionalaz gozatzeko: bakailao tortilla, bakailao frijitua, txuleta, Idiazabal gazta, intxaur eta sagar-gozoa. Eta etxerako nahi izanez gero, sagardoa salgai izaten dute upategietan.



ABURUZA SAGARDOTEGIA

● DASTAKETA GIDATUA ETA OTORDUA

Ostirala eta larunbata: 13:30

Helduak: 45€ Gazteak: 38€ Haurrak: 20€

● BISITA GIDATUA ETA OTORDUA

Ostirala: 19:30 / Larunbata: 12:30

Helduak: 50€ Gazteak: 35€ Haurrak: 20€

ADUNA

Ia 500 biztanle dituen herri txiki eta euskalduna da Aduna, %92ak baitaki euskaraz. Bertan barneratzean, sagarrondoak dira nagusi. Diotenez, biztanleko sagarrondo gehien dituen Euskal Herriko herria da.



SAGARDOAREN IBILBIDEA. SAGARRA DA TXOTX!

Sagastietan barrena *sagardoaren mundua ezagutzeko* ibilbide laburra da hau. Sagarra da sagardoaren oinarria eta sagarrondoak gertutik ezagutuko ditugu, sagardo trago bakoitzaren atzean dagoen guztiaz gozatzeko.

Luzera: **2 km**
 Malda: **60 metro**
 Denbora: **1 ordu**
 Zailtasuna: **erraza**



SAGARDOA NON EROSI?

- **Barriola Harategia** 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

SAGARDOTEGIAK



01 ABURUZA

Goiburu auzoa, 8 - Aduna

943 692 452 / www.sidrasaburuza.net

Prezioa: 40€

🔒 Itxita, igandea, astelehena, asteartea eta abendua.



02

ZABALA

Goiburu auzoa, 5 - Aduna

943 690 774 / www.rzabala.com

Prezioa: 40€

🔒 Ekainetik urtarrilera, eguerdian astelehenetik ostegunera



03 ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa, 15 - Tolosa

943 652 964 / www.isastegi.com

Aurrez erreserbatuta arkumea eta bakailoa saltsan.

Prezioa: 36€

🚌 Autobus zerbitzua ostiral eta larunbatean.

🔒 Urtariletik maiatzera irekita.



04 GOIKOETXEA

Elbarrena kalea, 9 - Lizartza

943 682 175

Prezioa: 41€

🔒 Urtarrila bukaeratik Ekainera bukaerarte irekita.



05 SARASOLA

Bellabara, Alkizako karretera - Asteasu

943 690 283 / www.sidreriasarasola.com

Prezioa: 38-40€

🔒 Irekita urtariletik ekaina bukaera arte.



06 EGUZKITZA

Usabal auzoa 25, Eguzkitza baserria - Tolosa

943 672 613

Prezioa: 38-40€

🔒 Abendutik maiatzera irekita.



GETARIAKO TXAKOLINA



Kostatik iristen den kresalak eta mendietako gertutasunak *izaera bereziko mahatsak* sortzea ahalbidetzen dute. Tolosaldean txakolina ekoizten duten bi upategi/jatetxe daude: Inazio Urruzola familiarra Alkizan, eta HIKA modernoa Amasan.

TOLOSAKO ARDO TXURIAREN AZOKA — Apirila

Aste Santuaren aurreko asteburuan ospatzen da ardo txuriaren azoka. Ardo txuri mota ezerberdinak dastatzeko aukera izaten da, baita txakolinak ere, pintxoz lagunduta.



AMASAKO TXAKOLIN EGUNA — Iraila

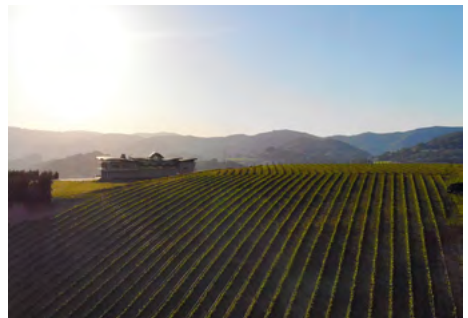
Amasa-Villabonako Amasa auzoko jai egun handienetako bat da. 30 txakolin upategi inguru biltzen dira, irailean. Pilota partidak eta pintxo dastaketa ere izaten dira.



INAZIO URRUZOLA TXAKOLINDEGIA



HIKA TXAKOLINDEGIA



BISITA ETA DASTAKETA

Helduak: **25€**

Info + Erreserbak:
688 767 091
inaziourruzola@gmail.com



BISITA ETA DASTAKETA

Helduak: **27,50€**

Info + Erreserbak:
943 142 709
info@hikagastronomiko.com

EUSKAL TXERRIA

Euskal arrazako txerria berreskuratzeko lanean ari dira Bidania-Goiatzen. Aske bizi dira animaliak, basoan, eta gaztain, ezkur, hur eta belarraz elikatzen dira, hazkunde motela ahalbidetuz. Kalitate goreneko produktuak sortzen dira: txorizoak, urdaiazpikoak, pateak...

URDAPILLETA

Eloa Azpikoa baserri historikoaren lurretan kokatzen da, eta 400 bat txerri buru ditu, 54 hektareako baso batean aske bizi direnak. Basoan zehar bisita gidatuak eskaintzen ditu txerriak ikusteko eta baserrian produktuak dastatzeko.



BISITA GIDATUA ETA DASTAKETA

Urte osoan zehar

Helduak: **48-61€**

Info + Erreserbak: **943 681 006**

PELLO ZABALA GUNEA

Errota martxan ikusi eta euskal jendarteak artoak eta *taloak* izan duen garrantzia ezagutu eta dastatzeko gunea.



BISITA GIDATUA ETA DASTAKETA

Ierabizkar errotara bisita
eta talo tailerra: **10€**

Ierabizkar errotara bisita
eta talo dastaketa: **10€**

Info + Erreserbak: **657 370 156**

SARITUTAKO JATETXEAK

Kalitateak ezberdindu egiten du. Tolosaldean lau jatetxek errekonozimendu garrantzitsuak lortu dituzte egiten duten lanagatik, adibidez, Repsol gidako *Eguzkiak*. Produktua zaindu eta maila goreneko sukaldaritzak eskaintzeaz gain, gastronomia eredu jasangarri baten ikur dira, bertako ekoizleen produktuak erabiltzen baitituzte egunerokoan.



AMA

Azokako eta inguruko ekoizle txikien produktuekin eta sukaldaritzak tradizionalen oinarrituta, plater berritzaileak egiten dituzte gazte hauek. Sukaldarien Errebelazio-Saria jaso dute Madrid Fusion 2023 kongresuan.



CASA JULIAN

Munduko txuletarik onena eskaintzen duen jatetxeen zerrendan sartu zuten jatetxea: Tolosako erretegi historikoenetako bat da. Txuleta izar nagusi izan arren, maila goreneko produktu ugari eskaintzen ditu: simple eta goxo.



BAILARA

Bitxiz betetako altxor modura egiten du plater bakoitza Enrique Fleischmann sukaldari ezagunak. Autore sukaldaritzak berea, berritzaile eta sortzailea itxuran, zintzoa produktuen aukeraketan eta aberatsa zaporeen eskaintzan.



HIKA

Etxeko betiko sukaldaritzaren eta bertako produktuen dohainak topera aprobetxatzen ditu. Gastronomia simple baten aldarria da, protagonismoa plateraren dagoen produktuaren zaporeari eskainiz, ingurune preziatu batean.

JATETXEAK

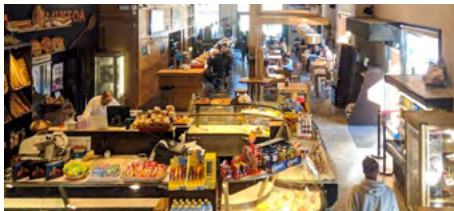


07 LARRAITZ-GAIN

Larraitz Auzoa, 3 - Abaltzisketa
943 653 572 / www.larraitzgain.com



Sukaldaritza tradizionala, oilasko eta arkume errea.
Eguneko menua: 15€
Larunbateko menua: 27€
Igandeko menua: 29€
🍷 Babarrunak garaian.
🔒 Asteazkenetan itxita.



08 ROUTE 33

Bazurka Industriagunea, 1 - Alegia
943 698 604 / www.hogeitahamairu.com

Sukaldaritza tradizionala.
Eguneko menua: 9/12,50€
🔒 Ez du itxen.



09 ALKIZAKO OSTATUA

Alkiza plaza - Alkiza
943 691 836

Merkatuko sukaldaritza.
Eguneko menua: 15€
Karta: 45-50€
🔒 Astelehen eta asteartetan, eta asteazken gaueetan itxita.



10 IU JATETXEA

Arana Bailara, 18 - Alkiza
688 767 091 / www.inaziourruzola.eus

Sukaldaritza tradizionala.
Menua: 60€
🔒 Eguerdietan irekita.



11 ALTZOKO OSTATUA

Altzo Muino, 72 - Altzo
943 652 262 / zatozaltzora@gmail.com



Eguneko menua: 17€. Asteburuko menua: 35€
Txerrikumea edo arkume menua: (enkarguz): 36€
🔒 Asteartetan, eta astelehen gaueetan itxita.



12 HIKA BY ROBERTO RUIZ

Otelarre, 40 - Amasa-Villabona
943 142 709 / www.hikabodega.com



Menu gastronomikoa: 110€
🍷 Babarrun menua: 33€
🔒 Afariak larunbat gaueetan bakarrik.
Urtarrileko erdialdetik martxoaren erdialdera itxita.



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



Merkatuko sukaldaritza.
Eguneko menua: 15,85€
Asteburuko menua: 27,85€
Karta: 30-40€
🔒 Ez du ixten.
👤 Bai.



14 IRIARTE
J. M. Goikoetxea, 34 - Berrobi
943 683 078 / www.iriartejatetxea.com



Eguneko menua: 22€
Garaiko menua: 45€
Degustazio menua: 65€
Karta: 55-60€
🔒 Itxita, astelehenak eta gauak.
* Talde handientzat ordutegia kontsultatu.



15 BAILARA
Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz
943 681 234 / www.bailara.com



Autore sukaldaritza.
Karta: 65-70€
Merkatu dastatzen menua: 85€
🔒 Astelehena (urritik martxora), asteartea egun osoa eta asteazkena eguerdian (apirilatik irailera).



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



Sukaldaritza tradizionala.
Asteko menua: 18€
Asteburuko menua: 30-35€
🔒 Astelehenetik asteazkena afaririk ez.
👤 Egunero daude babarrunak.



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

Karta: 40€
🔒 Astelehenetan eta gauetan itxita.



18 ZIRTA JATETXEA
Larraulgo plaza - Larraul
943 691 855

Karta: 40€ Dastatze menua: 45€
🔒 Astelehenetan itxita.


19 BISTRO IJH

Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz
 943 681 234 / www.iriartejauregia.com



Sukaldaritza tradizionala.

Karta: 35€

Astelehen eta astearte eguerdia itxita.
 Abenduak 15etik Otsailaren 15a arte itxita.


20 BIDE-BIDE

Euskal Herria plaza, 1 - Tolosa
 943 231 111 / www.hotelbidebide.eus



Karta: 25€

Ez du itxen.

Babarrunak garaian.


21 AMA

Martin Jose Iraola, 4 - Tolosa
 943 38 20 59 / www.amataberna.net



Astelehena eta astearta.

Dastatze menua: 72€

Karta: 70-75€


22 BOTARRI

Oria kalea 2, beheha - Tolosa
 943 654 921 / www.botarri.com

Sukaldaritza tradizionala eta parrilla.

Eguneko menua: 19,60€

Asteburuko menua: 34,90€

Dastaketa menua: 45€

Itxita astelehen eta ostegun eta igande gauetan.

Babarrunak enkarguz.


23 FRONTON

San Frantzisko, 4 - Tolosa
 680 545 037 / www.frontontolosa.com

Eguneko menua: 21,90€

Egunero irekita.

Babarrunak urte guztian zehar eta egunero.

ERRETEGIAK



24 BURRUNTZI

San Frantzisko pasealekua, 3 - Tolosa
943 650 559

Karta: 60€
Arraia parrillan.
🔒 Astelehenetik ostegunerako gauak eta igandea.



25 CASA JULIAN

Santa Clara, 6 - Tolosa
943 671 417 / www.casajulianmg.com

Karta: 75€
🔒 Igandetik ostegunerako gauak eta astelehena.



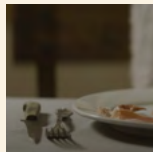
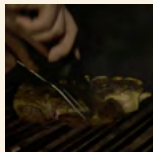
26 ASADOR NICOLAS

Zumalakarregi pasealekua, 7 - Tolosa
943 654 759
www.asadornicolas.com

Karta: 90€
🔒 Gauetan itxita (egunero) eta astelehenak.



IKUSI "SUA", TOLOSALDEKO ERRETEGIEN
INGURUKO BIDEOA HEMEN:



PINTXO TABERNAK



27 ORBELA

Errementeri 10, behea - Tolosa

943 016 780

Ez da ixten.
 Babarrunak enkarguz.



28 IKATZA

Plaza Berria, 6 - Tolosa

943 674 913

Ez da ixten.
 Babarrunak enkarguz.



29 XARE

Lopez Mendizabal, 1 - Tolosa

943 476 520 / www.pedido.xare-tolosa.com



30 KARELA

San Frantzisko, 21 - Tolosa

943 650 182



23 FRONTON

San Frantzisko, 4 - Tolosa

680 545 037

www.frontontolosa.com



32 TXUMITXA

Euskal Herria kalea, 30 - Ibarra

943 671 158

www.txumitxa.com

GOZOGILEAK



32 ECEIZA

Rondilla kalea, 34 - Tolosa
San Frantzisko, 8 - Tolosa
943 655 161 / eceiza.eus

🔒 Rondilla kaleko denda itxita igande eta astelehen arratsaldetan.

33 RAFA GORROTXATEGI

Usabal Industrialdea, 14 - Tolosa
943 890 306 / rafagorrotxategi.eus



🔒 Larunbata eta igande arratsaldea.

🔞 IKUSI "TOLOSALDEA, KALITATEAREN JATORRIA" BIDEOA HEMEN:



GOURMET DENDAK



34 BARRIOLA HARATEGIA

Euskal Herria kalea, 13 - Ibarra
943 670 869 / www.bariola.eus

🔒 Larunbat arratsaldea eta igandea egun osoa

35 GARIA

Soldadu kalea, 1 - Tolosa
943 671 363 / www.gariaokindegia.com

🔒 Astelehena, larunbat eta igande arratsaldea.

Zerbitzuak

TURISMO BULEGOAK

Tolosaldeko Turismo bulegoa (Tolosa)
943 697 413 / www.tolosalde.eus

Txindokiko Itzala (Larraitz-Abaltzisketa)
(Irekita Apiriletik Urrira)
943 654 757 / www.txindokikoitzala.com

MUSEO ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK

TOPIC: Txotxongiloen Nazioarteko Zentrua (Tolosa)
943 650 414 / www.topic.eus

Pello Zabala Gunea (Amezketeta)
657 37 01 56

Urmara (Alkiza)
609 465 942 / www.urmara.com

Fagus Alkiza: Hernio-Gazumeko interpretazio zentrua (Alkiza)
943 690 235 / www.fagus-alkiza.eus

NEKAZALTURISMO ETA LANDETXEAK

Zabale (Aduna) KSS00051
943 690 825 / zabalerural1@gmail.com

Haundiko (Amezketeta) 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
agroturismougarte@gmail.com

Zumargain (Asteasu) XSS00109
655 758 808 / 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
943 841 429 / www.teileri.es

Mikelenea (Gaztelu) XSS00112
607 389 937 / info@casagaztelu.com

Ziasoro (Zizurkil) KSS00023
943 693 143 / ziasoro@yahoo.es

Lizolagoiena (Asteasu) KSS00188
688 683 262 / lizolagoiena@gmail.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 - 653 722 363
www.agroturismourresti.com

Arkaitza (Berrobi) XSS00145
615 009 620 - 639 960 435 / arkaitza2@gmail.com

Agerre Berri (Larraul) XSS00156
607 280 591 / info@agerreberri.com

Korteta (Tolosa) KSS00144
639 489 833 / www.agroturismokorteta.com

HOTELAK ETA PENTSIOAK

Iriarte Jauregia** (Bidania-Goiatz) HSS00709**
943 681 234 / www.iriartejauregia.com

Hotel Bide-Bide (Tolosa) HSS00854**
943 231 111 / www.hotelbidebide.eus

Hotel Oria I° / II° (Tolosa) HSS00605
943 654 688 / www.hoteloria.com

Benta Aldea Pentsioa (Anoeta) HSS00706**
943 654 079 / www.bentaldea.com

Karmentxu Pentsioa I/2 (Tolosa) HSS00517
943 673 701 / pkarmentxu@gmail.com

Oyarbide Hostala Pentsioa (Tolosa) HSS00061
943 670 017 / www.pensionoyarbide.com

APARTAMENTU TURISTIKOAK

Lete (Alkiza) XSS00139
943 691 264 / www.letealkiza.com

Villa Amalur (Tolosa) TSS00060
650 296 244 / apartamentosamalur@gmail.com

Orexa Enea (Orexa) TSS00119
943 68 22 90 / pelogarmendial1972@gmail.com

Iriarte Apartamentuak (Orexa) TSS00121
943 682 148 - 665 701 707
iriarteapartamentuak@gmail.com

TURISMO ATERPETXEAK

Uztartza Aterpetxea (Aduna) BSS00012
943 693 481 / www.albergueuztartza.com

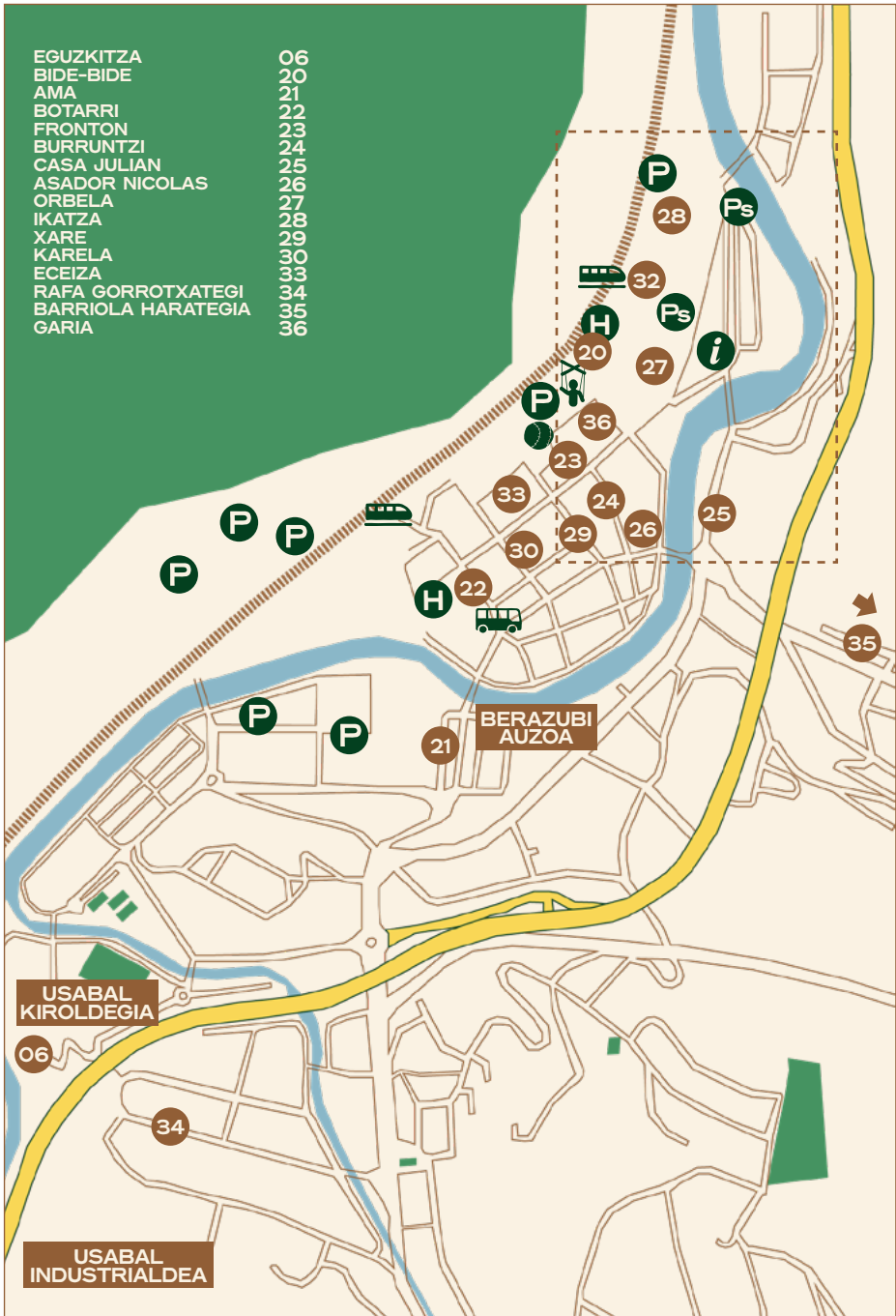
Otardi Aterpetxea (Asteasu) BSS00022
649 062 674 - 663 048 275 / www.otabardi.eus



- | | | | |
|--|--------------------|----------|------------------------------------|
| | Jatetxea | | Erosketak |
| | Erretegiak | M | Museoak eta interpretazio zentroak |
| | Gozotegiak | | Ibilbideak |
| | Tolosako babarruna | | Esnekiak |
| | Idiazabal gazta | | Euskal txerria |
| | Ibarrako piparra | | Artzaintza |
| | Sagardotegia | | Argizaiolak |
| | Txakolindegia | | Altzoko handia |
| | Mondejuak | | Txindokiko Itzala |
| | Eztia | | |

**TOLO
SALDEA**

Tolosako planooa



↑ Donostia

ARRAMELEKO ZUBIA

PLAZA BERRIA

BERDURA PLAZA

EUSKAL HERRIA PLAZA

PLAZA ZAHARRA

TRIANGULOA

ZERKAUSIA

NAPARZUBIA

Orta Ibaia

Orta Ibaia

Orta Ibaia

A-1 errepeidea

↓ Ibarra

P

28

Ps

WC

33

H

20

Ps

27

i

36

T

23

22

24

29

WC

26

25



Soldadu kalea

San Frantzisko pasealekua

Lopez Mendizabal pasealekua

Ferretena kalea

Laskarain kalea

Rondilla kalea

Arozcaigeta kalea

Lerxuga Kalea

Eremitan kalea

Korroo kalea

Kale Nagusia

Santa Klara kalea

Zunalarregi pasealekua

TOLOSALDEKO TURISMO BULEGOA

Plaza Zaharra, 10 - Tolosa 943 697 413 / www.tolosaldea.eus



**TOLO
SALDEA**™

 **Tolosaldea**
garatzen

 **GIPUZKOA**
TURISMOA

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomia