

wribe

V. urri gastronomikoa V octubre gastronómico

Urriaren 1etik 31ra • Del 1 al 31 de octubre

Menu bereziak Menús especiales • **Bisitak** visitas • **Ekitaldi gastronomikoak** eventos gastronómicos • **Tailerrak** talleres • **Dastaketak** degustaciones •
eta askoz gehiago y mucho más...

Zapore eta esperientzia itzelak bizi!
¡Vive grandes experiencias gastronómicas!



Menu bereziak Menús especiales

Tailerrak eta jarduerak Talleres y actividades

Bisitak Visitas



Gosegarria: chefaren nahierara.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Aperitivo: al gusto del chef.




Compromiso | Compromiso
 de Calidad Turística | Kalitate Turistikokoarekin








📍 Izarza Bidea 48, Sondika 📞 94 453 82 73
✉️ reservas@izarza.com 🌐 www.izarza.com

Restaurante Eleizpe (Hotel Urban Loiu)



Urrian: astelehenetik ostiralera
De lunes a viernes durante el mes de octubre

Bazkaria eta afaria • Almuerzo y cena

Menua

Hasierakoa: kuia-krema bakailao ketua eta antxoa olioarekin.

Lehen platera: onddo-orrudin kurruskariak txakoli kremarekin.

Bigarren platera: txerri-masailak ziapean erreak.

Postrea: goxua.

Edariak: ura • Arabako-Errioxa ardo ondua edo Bizkaiko Txakolina eta Kafea.

• • • • •

Menú

Aperitivo: crema de calabaza con bacalao ahumado y aceite de anchoas.

Primer plato: milhojas crujientes de hongos con crema de Txakoli.

Segundo plato: carrilleras de cerdo asadas en mostaza, romero y miel.

Postre: goxua.

Bebidas: agua • Vino Rioja Alavesa crianza o Txakoli de Bizkaia y café.

Restaurante Begotxu Jatetxea



Urriko ostiral, larunbat, eta igande guztietan
Todos los viernes, sábados y domingos de octubre

Bazkaria eta afaria • Comida y cena

Menu berezia

Aukeratzeko lehengo platera: askotariko zizka-mizkak • Foiea eta onddoz betetako hostopila • Olagarroa galiziar erara • Begotxu entsalada.

Aukeratzeko bigarren platera: legatza begihaundiarekin • Gibia plantxan • Azpizuna plantxan edo rokefortarekin • Bakailaoa errioxar erara.

Aukeratzeko postrea.

Ogia • Ardoa • Ura.

**Oharrak: igandeetan ez dute afaririk ematen, bazkariak bakarrik.*

• • • • •

Menú especial

Primer plato a elegir: entremeses variados • Hojaldre relleno de foie y hongos • Pulpo a la gallega • Ensalada Begotxu.

Segundo plato a elegir: merluza con begihaundi • Jibia a la plancha • Solomillo a la plancha o con roquefort • Bacalao a la riojana.

Postre casero a elegir.

Pan • Vino • Agua.

**Observaciones: los domingos sólo dan comidas y no cenas.*



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

📍 Lastetxe kalea 24, Loiu 📞 944 53 50 38
🌐 www.hotel-loiu.com

📍 Atalaia 5, Armintza (Lemoiz) 📞 946 87 90 53
🌐 <https://es-es.facebook.com/Restaurante.Begotxu.Armintza>



Urri osoan zehar • Todo el mes de octubre

Urri osoan zehar • Todo el mes de octubre

Urri Gastronomikoko Menua

Hasierakoa: foie-terrina moskatel gelatinarekin •
Onddoz betetako Alberjinia.

Plater Nagusia: txipiroi salteatuak tipula bi testuratan • Txingarretan
egindako azpizuna piper erre eta graten-patatekin.

Postrea: etxeko postreen dastaketa.

Edariak: Ramón Bilbao Ardo Beltza edo Aspaldiko Txakolina
Bizkaiko Txakolina J.D. • Ura • Kafea.

**Oharrak: jatetxea astelehenetan itxita dago.*

• • • • •

Menú Gastronómico de Uribe

Entrantes: terrine de foie con gelatina de moscatel •
Berenjena rellena de hongos.

Platos Principales: txipirones salteados con cebolla en dos texturas •
Solomillo a la brasa con pimiento asado y patata gratén.

Postre: degustación de postres caseros.

Bebida: tinto Ramón Bilbao Crianza o Txakoli Aspaldiko
D.O. Bizkaiko Txakolina • Agua • Café.

**Observaciones: el lunes el restaurante está cerrado.*

Bi enpresa hauen talde-lanari esker, Birjilanda Tabernaren menua dastatu ahal izango duzue, eta honez gain, nahi dutenek Joshe Mari Hotelean lo egiteko aukera izando dute prezio berezian.

Menua

- Euskal baserriko piperrak edo Bakioko tomate entsalada hegazuzearekin.
- Txahal, begana edo oilasko hamburgesa.
- Patata frijituak.
- Boga Pilsen garagardoa edo "Birjilanda" ardo ondua.

• • • • •

Gracias al trabajo en equipo de estas dos empresas, podréis degustar un menú en la Taberna Birjilanda. Por si esto fuese poco las parejas que se animen tienen la opción de dormir en el Hotel Joshe Mari.

Menú

- Pimientos de Euskal baserri o ensalada de tomate de Bakio con bonito.
- Hamburguesa de ternera, pollo o vegana.
- Patatas fritas.
- Cerveza Boga Pilsen o Crianza Birjilanda.



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Gau bat/Gela bikoitza
Noche/Habitación doble

Asador Aurrekoetxe Erreategia



Urri osoan zehar • Todo el mes de octubre

Menua

Partekatzeko hasierakoak: txerri iberiko txistorra, etxeko kroketak eta Burgoseko artisau odolkia pikillo piperrekin.

Plater Nagusia aukeratzeko: Galiziako behi-txuleta egur ikatzetan (Kg 1ekoa 2 lagunek) patata frijituekin eta Larrauriko baratzeko entsalada berdearekin • Kantauri itsasoko legatz freskoa Aurrekoetxe estiloan, osagarriekin.

Etzeko postrea aukeratzeko: kremaz eta esne-gainez betetako hostopila txokolate beroarekin estalita • Goxua • Mami-tarta masusta basatien saltsarekin • Arroz-esnea.

Edariak: Errioxako ardo ondua • Rueda Zuria • Lambrusco • Sagardoa • Ur minerala.

***Oharrak:** menua bai bazkarietan bai afarietan eskaintzen da.
Asteartetan jatetxea itxita dago.

Menú

Entrantes para compartir: chistorra de cerdo ibérico • Croquetas caseras • Morcilla artesana de Burgos con pimientos de piquillo.

Plato principal a elegir: chuletón de vaca gallega a la brasa (1 kg. cada 2 personas) con patatas fritas y ensalada verde de las huertas de Larrauri • Merluza fresca del Cantábrico al estilo Aurrekoetxe con su guarnición.

Postre casero a elegir: hojaldre relleno de crema y nata cubierto con chocolate caliente • Goxua • Tarta de cuajada con salsa de moras silvestres • Arroz con leche.

Bebidas: vino Rioja crianza • Blanco Rueda • Lambrusco • Sidra • Agua mineral.

***Observaciones:** el menú se ofrece tanto en comidas como en cenas.
El martes el restaurante está cerrado.



30 €

Menuaren prezioa
Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



26,50 €

Menuaren prezioa
Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

Asador Aritxi Erretegia



Urriak 27, 28 eta 29 • 27, 28 y 29 de octubre

Urri Gastronomikoko Menua

- Bermeoko antxoak gatzetan tomate apurrekin.
 - Etxeko odolki pateaa eta tipula-piruleta.
- Perretxiko basatien nahaskia taloa eta arrautz-irakinarekin.
 - Bakailao errea azafrai natillean.
 - Entrekota patata frijitu eta piperrekin.
 - Etxeko Goxua.
 - Errioxako ardo ondua edo txakolina.
 - Kafea edo infusioa.

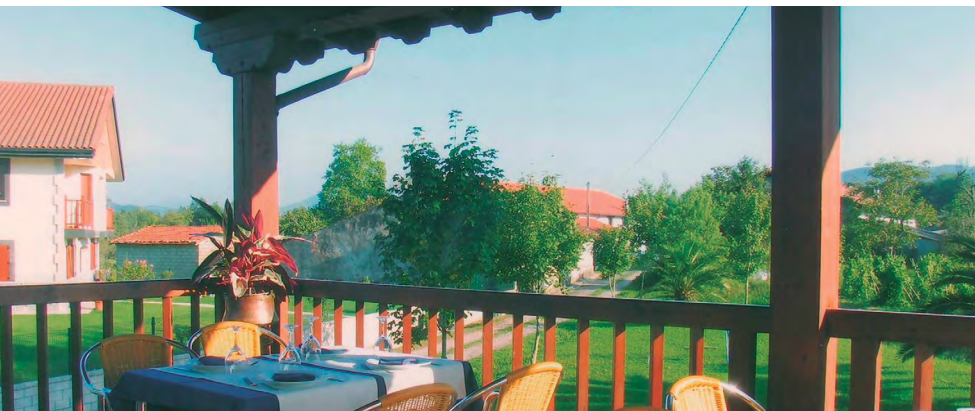
***Oharrak:** ardo botila bat 2 laguneko.

Menú Octubre Gastronómico

- Antxoas en salazón de Bermeo con migas de tomate.
 - Paté de morcilla casero y piruleta de cebolla.
- Revuelto de setas silvestres con talo y huevo escalfado.
 - Bacalao asado con natillas de azafrán.
 - Entrecote con patatas y pimientos.
 - Goxua casero.
 - Vino Rioja crianza o txakoli.
 - Café o infusión simple.

***Observaciones:** una botella de vino para cada 2 pax.





Urriak 12, 13, eta 14 • 12, 13 y 14 de octubre

Menua

Dastatzeko 4 sarrerakoak: tomate entsalada hegaluze-mendrezkarekin • Taloa txorizoarekin, taloa odolkiarekin • Kroketak.

Bigarren platera (aukeratzeko): masailak bere zukuan • Bakailaoa tomate eta piperrekin.

Etxeko postrea.

Ogia eta ardo ondua.

• • • • •

Menú

4 entrantes a degustar: ensalada de tomate con ventresca • Talo con chorizo, talo con morcilla • Croquetas.

2º plato a elegir entre: carrilleras en su jugo • Bacalao con tomate y pimientos.

Postre casero.

Pan y vino crianza.



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Urriak 21 eta 22 • 21 y 22 de octubre

Menua

• Otarrainxkak plantxan.

• Erreboilo basatia.

• Postrea.

• Bakioko Txakolina eta kafea.

• • • • •

Menú

• Langostinos a la plancha.

• Rodaballo salvaje con su refrito.

• Postre.

• Txakoli de Bakio y café.



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Urriko larunbat guztietan • Todos los sábados de octubre

Iraupena duración
18:00-20:00

Haur-Sukaldaritza Ikastaroa

Materiala eta osagarriak emango zaizkie. Askaria barne.
Etxean egindako amantala opari izango dute.

**Oharrak: 6 urtetik gorako umeei zuzendua.
Ordainketa izena emateko orduan egingo da.*

• • • • •

Taller de cocina infantil

Incluye material e ingredientes, merienda y regalo
de delantal artesano exclusivo.

**Observaciones: para niños a partir de 6 años.
El pago se realizará en el momento de la inscripción.*



Urriko ostiraletan, larunbatetan, eta igandetan. 17:30-21:00 bitartean
Viernes, sábados y domingos de octubre desde las 17:30 hasta las 21:00

Iraupena duración

30 edo 50 minutu, parte-hartzaile kopuruaren arabera
De 30 a 50 minutos dependiendo del número de personas apuntadas

Ikastaroa. Izozki-kata itsuka

**Oharrak: gutxieneko talde 5 pertsona – gehieneko talde 12 pertsona.
Oparia: izozki kilo erdia eramateko (8,50 €tan baloratua).
Dendan eskainitako zaporeen artean aukeragai.*

• • • • •

Taller-Cata a ciegas de helados

**Observaciones: grupo mínimo de personas 5 – grupo máximo de personas 12.
Regalo: ½ kilo de helado para llevar, valorado en 8,50 €.
A elegir entre los sabores expuestos en la tienda.*



10 €

Pertsonako (BEZa barne)
Precio por persona (IVA incl.)



12 €

Pertsonako
Precio por persona



Urriko larunbat guztietan
Todos los sábados de octubre

Iraupena duración

Aurkezpena eta ardo kata: 12:00-13:15
Presentación y cata de vinos: de 12:00 a 13:15

Crusoe upategiak Bahía de Plentzia Hotelean solairu oso bat bereganatu du aurkezpenak, katak, otorduak, eta ekitaldiak egiteko.

Aurtengo Urri Gastronomikoaren bostgarren ediziorako proposamena: upategiaren aurkezpena eta urpeko ardoen kata.

Nahi duenak bertan bazkaltzeko aukera izango du.

.....

La Bodega Crusoe Treasure acondiciona una de las plantas del Hotel Bahía de Plentzia, como un espacio idóneo para el desarrollo de presentaciones, la realización de catas, así como comidas y eventos.

Para la quinta edición del Octubre Gastronómico de Uribe, la bodega propone la creación de una presentación y también una cata en dicha planta del hotel.

Quienes lo deseen también podrán optar por una comida.



15 €

Aurkezpena eta urpeko ardoen kata
Presentación y cata de vinos en tierra

50 €

Aurkezpena eta urpeko ardoen kata eta bazkaria
Presentación, cata de vinos en tierra y comida

Urriak 7 eta 28 • 7 y 28 de octubre

Iraupena duración

9:00 - 13:00

Arrozagintza-ikastaro teoriko-praktikoa

Hasteko, 9:00etan ongietorri kafea, gero parte-hartzaileak lau taldetan banatuko dira. Juan Fuster arrozgile maisuak gidatuko ditu 4 arroz ezberdin lantzeko.

Paellak egin eta gero, Bizkaiko Txakolina J.D. batzordeko kide den Jose María Agirrerekin maridaje bat egingo da Uribe eskualdeko ardo eta egindako arrozekin. Opari gisa amantal bat banatuko da parte-hartzaile bakoitzari.

***Oharrak:** *erreserbak astelehenetik-ostiralera egin behar dira. Gutxieneko taldea 12 pertsona – gehiengo taldea 20.*

.....

Curso teórico-práctico de elaboración de arroces

A las 9:00 café de bienvenida, a continuación se procederá a dividir a los participantes en 4 grupos, que guiados y acompañados por el maestro arrocero Juan Fuster, prepararán 4 arroces diferentes.

Una vez elaboradas las 4 paellas, se realizará un maridaje de todas ellas con vinos de la comarca de Uribe, de la mano de Jose María Agirre, miembro del comité de cata de la D.O. Bizkaiko Txakolina.

Regalo de un delantal conmemorativo.

***Observaciones:** *las reservas hay que realizarlas de lunes a viernes. Grupo mínimo 12 personas – grupo máximo 20.*



25 €

Pertsonako
Precio por persona

HOTEL BAHÍA DE PLENTZIA

📍 Erribera 29, Plentzia ☎ 944 01 50 40

✉ visit@crusoetrasure.com 🌐 www.underwaterwine.com/es

📍 Polígono Industrial - Edif. C Mod. 011 - Ribera de Axpe, Erandio

☎ 944 31 41 41 🌐 www.larocadelfraile.com



Urriak 20 • 18:30etan • 20 de octubre a las 18:30

Iraupena duración

Ordu 1 • 1 hora

Lekua lugar

Urban Loiu hotela • Hotel Urban Loiu

Talo eta hozituen tailerra

Talo-tailerrean taloak prestatzeko, oratzeko, egiteko eta erretzeko prozesua azalduko dugu. 19:00etan, hozituen tailerraren ondoren, talo eta hozituen dastaketa.

**Oharrak: lekua hartu 94 453 50 38 telefonoan.*

.....

Taller de talos y germinados

El taller de talo consistirá en una explicación del proceso, amasado, elaboración y asado de los talos. A las 19:00, después del taller de germinados, degustación de talo y germinados.

**Observaciones: reserva tu plaza en 94 453 50 38.*

Urriak 20, ostirala • 20 de octubre, viernes

Iraupena duración

19:00etatik aurrera • A partir de las 19:00

Fresh Hops Fest!

Boga garagardoaren fabrikan:

- **#BogaFreshHops** garagardo berriaren aurkezpena.
 - Lupuluen dastaketa.
 - Barra irekia + pikoteoa.
 - Folk kontzertua.

.....

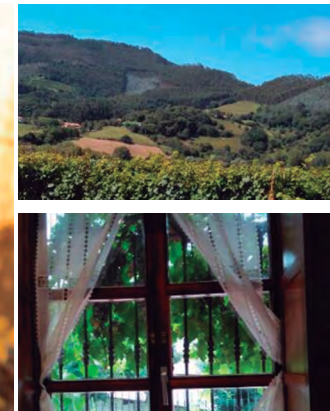
Fresh Hops Fest!

En la fábrica de Boga garagardoa:

- Presentación de la nueva cerveza **#BogaFreshHops**.
 - Cata de lúpulos.
 - Barra abierta + picoteo.
 - Concierto de Folk.



*Edaten dena bakarrik kobratuko da
Se cobra sólo las bebidas que se consuman*



Urriak 21. Larunbata 12:00etan • Sábado 21 de octubre a las 12:00

Iraupena duración

Gutxi gora behera 2 ordu • Aproximadamente 2 horas

Urriari Uribeko V. Urri Gastronomikoa ospatzen da. Bakioko Txakolingunean Elena Urigüen ("Despierta Tus Sentidos") sommelierarekin maridaje bat antolatu dugu.

Maridaje honetan Uribeko 4 txakoli desberdin (gaztea, ligen gainean ondutakoa, zuri ondua eta beltza) eta euskal gaztak dastatuko dira.

***Oharrak:** *erreserbak egiteko deitu 10:00etatik-14:00etara, eta 16:00etatik-18:00etara.*

Leku mugatuak. Aldez aurretik izena ematea derrigorrezkoa da.

.....

En octubre se celebra el V Octubre Gastronómico de Uribe. En el Txakolingune de Bakio hemos organizado un maridaje dirigido por la sumiller Elena Urigüen de "Despierta Tus Sentidos".

Este maridaje consta de 4 txakolis de Uribe (txakoli joven, txakoli sobre lías, blanco crianza y txakoli tinto) y quesos vascos.

***Observaciones:** *las reservas se tendrán que hacer de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 18:00.*

Plazas limitadas. Previa inscripción.

Urriak 27, arratsaldean • 19:30etan

Tarde del 27 de octubre • 19:30

Gorronдона txakolinaren eta pintxoaren maridajea

Gorronдона txakolinaz bereziki dastatzeko egingo diren pintxoetaz gozatu.

***Oharrak:** *gehienez 12 pertsona.*

.....

Maridaje de txakoli Gorronдона con pintxos

Disfruta de un exquisito surtido de pintxos elaborados especialmente para ser acompañados con el mejor Txakoli Gorronдона.

***Observaciones:** *máximo 12 personas.*



TXAKOLINGUNEA

Basigoko Bide Nagusia, 3, Bakio ☎ 946 02 85 13
✉ txakolingunea@bizkaia.eus
🌐 www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea

DESPIERTA TUS SENTIDOS

Areata 5, 1º Izda. Gortiz
🌐 www.despiertatussentidos.com

📍 Mesterika auzoa 4, Meñaka ☎ 635 00 88 08
✉ info@bekoabadene.biz 🌐 www.bekoabadene.biz



Urriak 27 • 20:00etan
Viernes 27 de octubre • 20:00

Lekua lugar

San Pedro Plaza, Gorliz • Plaza de San Pedro, Gorliz

Koktelak egiteko ikastaroa • Lehiaketa

- Destilatzea, kokteleria, tresnak, neurriak eta osagaiei buruzko "briefing" edo azalpen labur bat.
 - Produktuen kata.
- Parte-hartzaile bakoitzak bere errezeta pertsonala egingo du eta koktail onenak lehiaketan parte hartuko du.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Taller de coctelería • Concurso

- Breve briefing sobre los destilados y la coctelería, utensilios, cantidades, ingredientes...
 - Cata de productos.
- Cada asistente elaborará su receta personal y entrará en el concurso del mejor Cocktail.

15 €

Pertsonako
recio por persona



Urriak 28, larunbata • Sábado 28 de octubre

Iraupena duración

13:00-14:30 bitartean • 13:00-14:30

Lekua lugar

San Pedro Plaza, Gornitz • Plaza de San Pedro, Gornitz

Showcooking eta Txakolin Kata

Txitxirioak abakandoarekin. Plater fin bat sukaldatzen ikasi.

- Uribeke txakolin kata bideratuta.

Prezioaren barne:

- Errezeta inprimatuta.
- Bi txakolin kopa desberdin.
- Txitxirioak abakandoarekin plater bat.

*Oharrak: Iankidetza: Rue del Percebe.

● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ● ●

Showcooking y Cata de Txakoli

- Garbanzos con Bogavante. Aprende a cocinar un plato exquisito.
 - Cata dirigida de txakoli de Uribe.
- Incluye:
- Receta impresa.
 - Dos copas de txakoli diferentes.
 - Una ración de garbanzos con bogavante.

***Observaciones:** en colaboración con Rue del Percebe.

14 €

Pertsonako
Precio por persona



Urriak 27 eta 28 • 27 y 28 de octubre • 18:00-00:00

Lekua lugar

San Pedro Plaza, Gorliz • Plaza de San Pedro, Gorliz

Gorlizko II Artisau Garagardo Azoka

Artisau garagardoek ekoizleak • Tailerrak, musika...

***Oharrak:** Tito Blas artisau garagardoak eta "Despierta Tus Sentidos"-en laguntzarekin • Pintxo-pote berezia pintxo mikologikoekin Gorlizko tabernetan.

• • • • •

II Feria de la Cerveza Artesanal de Gorliz

Productores de cerveza artesanal • Talleres, música...

***Observaciones:** en colaboración con cerveza artesanal Tito Blas y "Despierta Tus Sentidos" • Pintxo-pote especial con pintxos micológicos en los bares de Gorliz.

• • • • •

2017ko urriak 29, 11:30etan • 29 de octubre a las 11:30

Lekua lugar

San Pedro Plaza, Gorliz • Plaza de San Pedro, Gorliz

XVI. Azoka Mikologikoa. Erakusketa eta dastaketa mikologikoa Kinpulene Eskubaloi Taldearekin

***Oharrak:** pintxo-pote berezia pintxo mikologikoekin Gorlizko tabernetan.

• • • • •

XVI Feria Micológica. Exposición y degustación micológica con Kinpulene Eskubaloi Taldea

***Observaciones:** pintxo-pote especial con pintxos micológicos en los bares de Gorliz.





Urriak 7 • 7 de octubre

Iraupena duración
2 ordu • 2 horas

Txakolin eta mahats kata

Txakolin ohitura jarraitzera etorri eta upategian bertan
egingo den mahats eta txakolinaren kataz gozatu.



Cata de uvas y txakoli

Anímate a seguir la tradición txakolinera y ven a disfrutar
 a la propia bodega de una singular cata de uvas y txakoli.



Urriak 7 • 7 de octubre

Egun osoko Txangoa

10:00: Fika eta Boga Garagardotegira bisita, artisau garagardo eta produktu gastronomikoen dastaketarekin.

14:15: bisita + bazkaria dutenentzat, bazkaria Birjilanda jatetxean izango da.
Besteek, denbora libre bazkaltzeko Bakion.

17:00: Beerbusaren itzulera abiapuntuetara.

Egun osoko txangoa Beerbusean. Hauek biltzen ditu:

Abiapuntutik joan-etorri "Beerbus" zerbitzua • Uribetik ibilaldi panoramikoa • Egurdira arte gida laguntzailea • Bisita gidatuak: herriak, ondarea, Uribe eskualdeko artisauek garagardo eta produktu gastronomikoen dastaketarekin eta garagardotegira bisitak • Gaztelaraz eta ingelesez eskaintako zerbitzua.



Excursión de día completo

10:00: visita a Fika y a Boga Garagardotegia con degustación de cervezas artesanas y productos gastronómicos.

14:15: comida en restaurante Birjilanda (Bakio) para reservas de visita + comida. Tiempo libre para comer en Bakio si sólo se reserva la visita.

17:00: regreso del Beerbus hacia los puntos de origen.

Incluye:

Servicio de autocar "Beerbus" desde origen ida y vuelta • Recorrido panorámico por Uribe • Guía acompañante hasta mediodía • Visita guiada a municipios, patrimonio y productoras de cerveza con degustación de cervezas artesanas y productos gastronómicos (según calendario) • Servicio ofrecido en castellano e inglés.

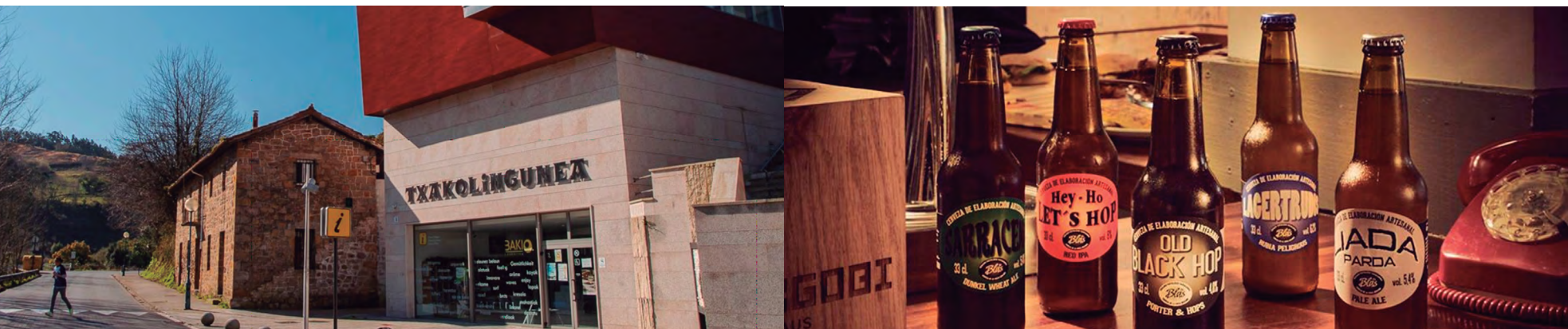
Salida	Adultos	11 y 17 y mayores de 65	3-10 años
Visita			
Bilbao/Mungia	19 €	15 €	5 €
Vitoria/Gasteiz	24 €	20 €	5 €
Visita y comida			
Bilbao/Mungia	39 €	35 €	18,50 €
Vitoria/Gasteiz	44 €	40 €	18,50 €

Oharra:
leku mugatuak

Observación:
plazas limitadas



15 €
Pertsonako
Precio por persona



Urriak 14 • 14 de octubre

Xarmadun bisita eta jarduerak

11:00: Txakolingunera bisita gidatua.

12:00: Jataraino 4x4an igoera, Bakioko txakolin-mahastien eta Gaztelugatxe Donienaren ikuspegiak. Bertan, ikuspegi paregabe horiek Bakioko txakolin kopa batekin topa egingo da.

13:00: Zabala upategira bisita gidatua, pintxo eta txakolin kata batekin.

**Oharrak: gutxieneko taldea 6 pertsona – gehieneko taldea 10 pertsona. Nahiz eta bisita gidatua 11:00etan hasi, Bakioko Turismo Bulegoan 10:45ean egotea komenigarria da.*

.....

Visita y actividades con encanto

11:00: visita guiada al Txakolingunea.

12:00: subida hasta el Jata en 4x4 con vistas de los viñedos de txakoli de Bakio y de San Juan de Gaztelugatxe. Disfrutando de estas incomparables vistas se brinda con una copa de txakoli de Bakio.

13:00: visita guiada a la bodega Zabala con cata de txakolis y pintxo.

**Observaciones: grupo mínimo 6 personas – grupo máximo 10 personas. Las reservas se tendrán que hacer exclusivamente a través de los datos de contacto de la oficina de turismo de Bakio.*

Aunque la visita guiada comienza a las 11:00, se recomienda estar en la oficina de turismo de Bakio a las 10:45.

Urriak 14 • 12:00-14:00/14:30 • 14 de octubre • 12:00 a 14:00/14:30

Iraupena duración

Bi ordu gutxi gora behera • Dos horas aproximadamente

Lantegira bisita eta garagardo kata

Bisita egitera datozenek garagardoa ekoizteko prozesu osoari buruzko azalpenak entzungo dituzte: lehengaia, ehoketa, bertzea, iragazpen, egosketa, hoztea, hartzidura, heltzea, eta botilaratzea. Gainera, zerbait jateko eta hiru garagardo mota desberdinen kata egiteko aukera izango dute.

**Oharrak: gutxieneko taldea 5 pertsona – gehieneko taldea 15 pertsona. Eskaeraren arabera asteburu gehiagotan egiteko aukera dago. Erreserbak bai telefonoz, bai WhatsApp bitartez egin daitezke.*

.....

Visita a las instalaciones y cata de cervezas

Quienes acudan a esta visita podrán escuchar las explicaciones sobre el proceso completo para la elaboración de la cerveza: materia prima, molienda, macerado, filtrado, cocción, enfriamiento, fermentación, maduración y embotellado.

Además, se hará una cata de cerveza con tres variedades acompañada de algo de picoteo.

**Observaciones: grupo mínimo 5 personas – grupo máximo 15 personas. Posibilidad de hacerlo varios fines de semana según demanda. Las reservas se pueden hacer mediante llamada y WhatsApp al teléfono facilitado.*





Urriak 19 eta 26 • Ostegunak 17:00etan
Los jueves 19 y 26 de octubre a las 17:00

Iraupena duración

30 minutu gutxi gora behera • 30 minutos aproximadamente

Maruri-Jatabeko Garaizar Errotara bisita

Bisitan, errotaren inguruko azalpenak emango dira eta baita martxan jarriko da, arto ehoketa nola egiten den azalduz. Bisita honekin legatu hau eta landa eremuko aktibitate ekonomiko hau baserriaren munduarekin nola lotua egon den ezagutu dezakegu.

***Oharrak:** gutxienezko taldea 10 pertsona – gehienezko taldea 20 pertsona.

.....

Visita al Molino Garaizar de Maruri-Jatabe

La visita consiste en una explicación con demostración y puesta en marcha para la molienda de harina de maíz. Con esta visita podemos descubrir este legado y conocer esta actividad económica tan ligada al caserío y al mundo rural.

***Observaciones:** grupo mínimo 10 personas – grupo máximo 20 personas.

Urriak 27 • 27 de octubre

Iraupena duración

12:00 – 22:00

Lantegiko ate ireki jaialdia, Uriben ekoiztutako 8 garagardoan katerekin

***Oharrak:** ez da beharrezkoa erreserba egitea.

.....

Festival de puertas abiertas de la fábrica con cata de 8 cervezas producidas en Uribe

***Observaciones:** no es necesario hacer reserva.



Edaten dena bakarrik kobratuko da
Se cobra sólo las bebidas que se consuman

AZOKA ENOGASTRONOMIKOAK • FERIAS ENOGASTRONÓMICAS

URRIAK 1 OCTUBRE	ARRIETA	Urriko nekazaritza azoka Feria agrícola de octubre
	MUNGIA	Abeltzaintza azoka (ferialean) Feria ganadera (en el ferial)
URRIAK 7 OCTUBRE	LAUKIZ	Nekazaritza eta artisautza azoka Feria agrícola y artesana
URRIAK 8 OCTUBRE	SONDIKA	Enologia eguna Feria enológica
URRIAK 14 OCTUBRE	LEZAMA	Nekazaritza azoka Feria agrícola
URRIAK 14-15 OCTUBRE	MARKINA-XEMEIN	Uribeko produktuak Markina-Xemeingo nekazaritza eta abeltzaintza azoka Lea Artibairekin lankidetzan Productos de Uribe en la feria agrícola y ganadera de Markina-Xemein en colaboración con Lea Artibai
URRIAK 15 OCTUBRE	LOIU	Gastronomia eta eskulangintza azoka Feria gastronómica y artesana
	DERIO	Azoka mikologikoa (Sollube kalean) Feria micológica (calle Sollube)
	MUNGIA	Abeltzaintza azoka (ferialean) Feria ganadera (en el ferial)
URRIAK 22 OCTUBRE	LARRABETZU	Nekazaritza azoka Feria agrícola
URRIAK 27-28 OCTUBRE	GORLIZ	Garagardo azoka Feria de cerveza
URRIAK 28-29 OCTUBRE	GORLIZ	Mikologi jardunaldiak Jornadas micológicas

TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO

BAKIO

Basigoko Bide Nagusia, 3
48130 Bakio
Tel.: 946 19 33 95 • Fax: 946 193 161
turismo@bakio.org

GORLIZ

Eloisa Artaza, 1 (Edif. Sertutxena)
48630 Gorliz
Tel.: 946 774 348 • Fax: 946 771 938
turismo@gorliz.net

PLENTZIA

Erribera kalea, 23
48620 Plentzia
Tel.: 946 774 199 • Fax: 946 774 561
turismo@plentzia.eus

SOPELA

Loiola Ander Deuna, 28
48600 Sopela
Tel.: 944 065 519 • Fax: 946 569 484
turismo@sopela.eus

JATA-ONDO

Landa Garapenerako Elkartea • Asociación de Desarrollo Rural

Informazio gehiagorako eskatu zure liburuxka • Para más información pide tu folleto:

Trobika 5, 48100 Mungia (Bizkaia)

☎ 946 15 66 12

✉ jataondo@jataondo.org @Visit Uribe UribeTurismo

www.uribe.eu

