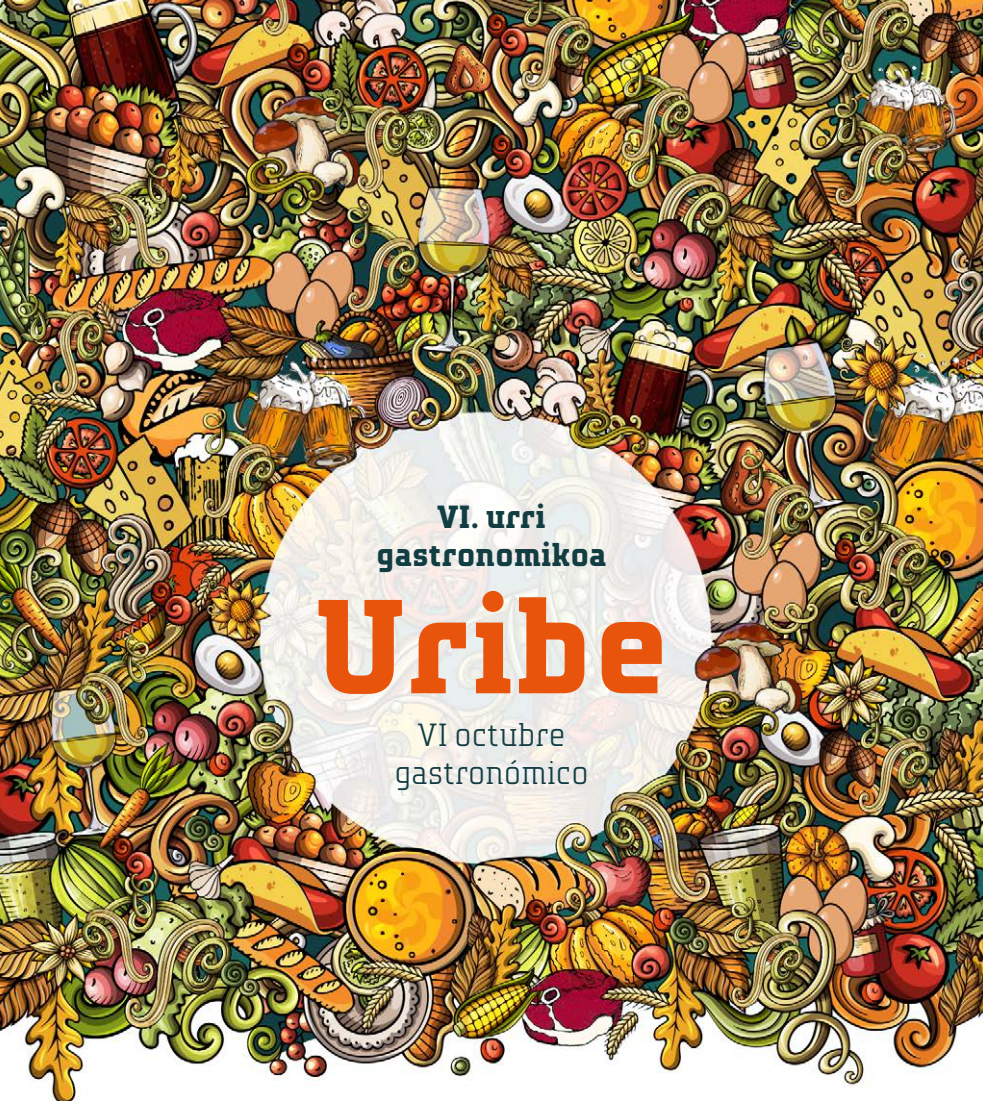




VI. urri
gastronomikoa

Uribe

VI octubre
gastronómico

Zaporez beteriko esperientziak!
¡Experiencias llenas de sabor!

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

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

Menu bereziak Menús especiales

Hotel Bahía de Plentzia • Plentzia
 Restaurante Eleizpe (Hotel Urban Loiu) • Loiu
 Hotel Urban Sondika • Sondika
 Restaurante Izarza • Sondika
 Restaurante Txulu Jatetxea • Mungia
 Restaurante Aspaldiko Jatetxea • Loiu
 Hotel Restaurante Kaian • Plentzia
 Restaurante Ibaiondo Jatetxea • Maruri-Jatabe
 Restaurante La Bakiense Jatetxea • Bakio
 Birjilanda Taberna / Hotel Joshe Mari • Bakio
 Restaurante Harria Jatetxea / Hotel Palacio de Urgoiti • Mungia
 Asador Aurrekoetxe Erretegia • Mungia

Pintxo bereziak Pinchos especiales

Urzabal Taberna • Bakio
 Txispas Taberna • Gortiz

Tailerrak eta jarduerak Talleres y actividades

Restaurante la Roca del Fraile Jatetxea • Erandio
 Hotel Seminario / Aitor Aurrekoetxea • Derio
 Bask Selekt / Hotel Urban Loiu • Loiu
 Magalarte Lezama / La Roca del Fraile /
 Etxeandia garardauak

Bisitak Visitas

Magalarte Zamudioko Txakolina
 Bodega Txakoli Uriarte • Gamiz-Fika
 Doniene Gorrondona Txakolina / Gotzon Jatetxea • Bakio
 Magalarte Lezamako Txakolina • Solazpi zalditegia
 Bodega Crusoe Treasure • Plentzia
 Despierta Tus Sentidos / Cervezas Tito Blas / Los Jubis • Gortiz
 Gelati Gelati • Mungia
 Pelati Pelati • Maruri-Jatabe
 Etxeandia Garardauak • Urduliz
 Boga Garagardoa • Mungia
 Txorierrri garagardoak • Sondika
 Bakioko Turismo Bulegoa • Bakio
 Txakolingunea • Bakio

Azokak Ferias

Artisau garagardo azoka & Jardunaldi mikologikoak Gortizen •
 Feria de cerveza artesanal & Jornadas micológicas en Gortiz
 Azoka enogastronomikoak • Ferias enogastronómicas

Hotel Bahía de Plentzia



Egunero • Todos los días

Bazkaria eta afaria • Comida y cena

6. urri gastronomikoaren menua

Hasierakoa

Hegaluzea eta kantauri itsasoko
 antxo entsalada.

Plater nagusia

Abakando paella.

Barnean

Errioxako ardo ondu botila,
 postrea eta ogia.

**Oharra: erreserba 24 ordu aldez
 aurretik egin behar da. Lo egitera geratu
 zaitz logela bikoitzan 75€ gehiago
 ordainduta soilik.*

Menú 6º octubre gastronómico

Entrante

Ensalada de ventresca
 con anchoas del cantábrico.

Plato principal

Paella de bogavante.

Incluye

Botella de vino crianza Rioja,
 postre y pan.

**Observaciones: reservar con 24 horas de
 antelación. Quédate a dormir por sólo 75€
 más la habitación doble.*

39 €

Menuaren prezioa
 Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
 Comensal (IVA incl.)



Erribera 29, Plentzia ☎ 946 77 55 78

✉ info@hotelbahiaplentzia.com 🌐 www.hotelbahiaplentzia.com



Restaurante Eleizpe (Hotel Urban Loiu)



Astelehenetik ostiralera jai egunak izan ezik

Lunes a viernes excepto festivos

Bazkaria eta afaria • Comida y cena

Urban Loiu Menua

Aperitiboa

Espinaka krema ahate jamoiarekin eta trufazko olio.

Lehen platera

Boletus Edulisezko arrautz nahasi kremosoa.

Bigarren platera

Buztan erregosia ardo beltza erara gaztain purearekin.

Postrea

Sagarrazko Tatina Idiazabal gaztazko izozkiarekin.

Menú Urban Loiu

Aperitivo

Crema de espinacas con jamón de pato y aceite de trufa.

Primer plato

Revuelto cremoso de Boletus Edulis.

Segundo Plato

Rabo estofado al vino tinto con puré de castañas.

Postre

Tatín de manzana con helado de Idiazabal.

Hotel Urban Sondika



Astelehenetik ostiralera jai egunak izan ezik

Lunes a viernes excepto festivos

Bazkaria eta afaria • Comida y cena

Menua

Aperitiboa

Kalabaza krema bakalao ketu laskekin.

Hasierakoak

Hostopila onddoz beteta Txakoli kremarekin.

Bigarren platerak

Saiheski adobatua eta erregosia patata erreekin.

Postrea

Goxua.

Menú

Aperitivo

Crema de calabaza con lascas de bacalao ahumado.

Entrantes

Hojaldre relleno de hongos con crema de Txakoli.

Segundos

Costilla adobada estofada con patata asada.

Postres

Goxua.

**Oharra: erreserbak gutxienez 24 orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

**Observaciones: las reservas hay que realizarlas con 24 horas de antelación.*



20,90 €
Menuaren prezioa
Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



20,90 €
Menuaren prezioa
Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

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

📍 Carretera de la Avanzada 2-4, Asua-Sondika
📞 946 40 25 24 🌐 www.hotelsondika.com

Restaurante Izarza



Urri osoan zehar • Todo el mes de octubre

Menua

Gosegarria

Txef-aren gustora.

Hasierakoak

Arrautza nahasia onddoekin,
barazuriek eta otarrainxka
sojazko saltsarekin.

Bigarren platerak

Txipiroiak plantzan tipula karameliza-
tuarekin eta azalerezko fideuarekin.
Entrekot takoa Idiazabal saltsarekin.

Postrea

Kremazko eta karameluzko
kanutiloak txokolate beroarekin.

Edariak

Rioja krianza ardo beltza.
Ardo gorria.
Txakoli.

**Oharrak: erreserbak gutxienez 24
orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

Menú

Aperitivo

Al gusto del chef.

Entrantes

Revuelto de setas, ajos tiernos
y langostinos con salsa de soja.

Segundos

Txipirones a la plancha con cebolla
caramelizada y fideuá de coliflor.
Taco de entrecote con salsa de
queso Idiazabal.

Postres

Canutillos de crema de caramelo
con chocolate caliente.

Bebidas

Tinto Rioja Crianza.
Rosado.
Txakoli.

**Observaciones: las reservas hay que
realizarlas con 24 horas de antelación.*

Restaurante Txulu Jatetxea



Ostiral eta larunbata guztietan • Todos los viernes y sábados

Urriko menua

1. platera (dastatzeko)

Errusiar ensaladilla
eta etxeko kroketak.

2. platera (hautatzeko)

Bakailaoa plantzan olio errearekin
edo

Txerri-hankak Bizkaina saltsan
edo

Txahal eskaloopa.

Postrea, ogia eta ardo ondua
prezioaren barne.

**Oharrak: erreserbak gutxienez 24
orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

Menú de octubre

Primer plato (a degustar)

Ensaladilla rusa y
croquetas caseras.

Segundo plato (a elegir)

Bacalao a la plancha, con refrito
o

Manitas de cerdo con Salsa Vizcaína.
o

Escalope de ternera.

Postre, pan y vino crianza incluidos.

**Observaciones: las reservas hay que
realizarlas con 24 horas de antelación.*



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

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

📍 Gamiz bidea 51, Mungia 📞 946 74 11 87
🌐 www.txulujatetxea.com



Asteartetik igandera bazkaltzeko eta ostirala eta larunbata afaltzeko
De martes a domingo comida y viernes y sábado cena

Dastaketa menu gastronomikoa

Hasierakoak

Foie tarrina moskatel gelatina eta mango chutney-arekin.

Boletus laminak plantxan.

Kristal ogi txigortua piperradarekin eta bakailao orriak pil-pilean.

Plater nagusiak

Legatza labean zigala eta biera saltsaren gainean.

Txingarretan egindako solomilloa piper erreekin eta graten patatekin.

Postreak

Postre dastaketa.

Txakoli zuria Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina edo Ramón Bilbao ardo beltza crianza D.O. Rioja.

Ura, kafea.

**Oharra: erreserbak gutxienez 24 orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

Menú degustación gastronómico

Entrantes

Terrina de foie con gelatina de moscatel y chutney de mango.

Láminas de boletus a la plancha.

Tosta de pan cristal con piperrada y láminas de bacalao al pil-pil.

Platos principales

Merluza al horno sobre salsa de cigalas y vieira.

Solomillo a la brasa con pimientos asados y patata gratén.

Postres

Degustación de postres.

Txakoli blanco Aspaldiko D.O. Bizkaiko Txakolina o tinto Ramón Bilbao crianza D.O. Rioja.

Agua, café.

**Observaciones: las reservas hay que realizarlas con 24 horas de antelación.*

6. urri gastronomikoaren menua

Hasierakoak

Kaian kroketak (zapore ezberdinak).

Patata tortila brasan tomatearekin eta piper morroarekin.

Olagarro errea, patata, oliba eta piperrautsarekin.

Plater nagusiak

Bakailaoa brasan etxean erretako piperrekin.

Entrekot xafila onddo kremarekin.

Postreak

Tostada karamelizatua izozkiarekin.

Ogia, ura eta ardo ondua.

**Oharra: erreserbak gutxienez 24 orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

Menú 6º octubre gastronómico

Entrantes

Croquetas del Kaian (variedad de sabores).

Tortilla de patata a la brasa con tomate y pimiento morrón.

Pulpo asado, patata ajada, oliva y pimentón.

Platos principales

Lomo de bacalao a la brasa con pimientos asados en casa.

Láminas de entrecote con crema de hongos.

Postres

Tostada caramelizada con helado.

Pan, agua y vino.

**Observaciones: las reservas hay que realizarlas con 24 horas de antelación.*



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

Restaurante Ibaiondo Jatetxea



Ostirala, larunbata eta igandea • Viernes, sábado y domingo
Bazkariak eta afaria • Comidas y cena

6. urri gastronomikoaren menua

Lehenengo platera
Entsalada mista.

Bigarren platera
Eguneko haragi edo arraina.
Etxeko postreak eta ardo ondua
barne.

Menú 6º octubre gastronómico

Primer plato
Ensalada mixta.

Segundo plato
Pescado o carne del día.
Postre casero y vino
crianza incluído.

30 €
Menuaren prezioa
Precio menú
Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

Restaurante La Bakiense Jatetxea



Egunero asteartean izan ezik • Todos los días excepto el martes
Bazkaria • Comida

6. urri gastronomikoa

Hasierakoak

Piper berdeak, etxeko kroketak
eta gure ensaladilla errusiarra.

Plater nagusia

Begi handi plantxan tipula
karamelizatuarekin eta buztana
bere zukuan patatekin.

Postrea

Etxeko postrea hautatzeko.
Ardo beltza kiantza edo txakolina
eta kafea barne.

**Oharra: erreserba aldez aurretik.*

6º octubre gastronómico

Entrantes

Pimientos verdes, croquetas caseras
y nuestra ensaladilla rusa.

Platos principales

Begi handi a la plancha con cebolla
caramelizada al txakoli y rabo en su
jugo con patata panadera.

Postre

Casero a elegir.
Vino tinto crianza o txakoli
y café.

**Observaciones: reserva previa.*

42 €
Menuaren prezioa
Precio menú
Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



Urri osoan zehar • Todo el mes de octubre

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

Menua

Euskal baserriko piperrak edo Bakioko tomate entsalada hegazuerekin.

Txahal, begana edo oilasko hamburguesa.

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 a un precio especial.

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.

**Oharra: erreserbak gutxienez 24 orduko aurrerapenarekin egin behar dira.*

**Observaciones: las reservas hay que realizarlas con 24 horas de antelación.*



55 €

Gau bat/Gela bikoitza (BEZa barne)
Noche/Habitación doble (IVA incl.)

18 €

Menuaren prezioa
Precio menú
Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

Astelehenetik ostiralera (lanegunetan) • Lunes a viernes (laborables)

Bazkaria • Comida

Urgoiti menua

Lehenengo platera (aukeratzeko)

Arroz barazkiekin Gamiz-Fika-ko txakolinarekin eta Idiazabal gratinatuekin.
Alkatxofa salteatuak.
Mungia babarrun gorriak Bakioko txistorrearekin eta Arrietako odolostearekin.
Entsalada hegazuze, antxoa, tomate eta rukularekin.
Gatikako kalabaza erre azalore cuscusarekin eta foie gras txiribilekin.
Jatabeko arraultza ekologikoaren gorringoa onddo salteatuen gainean eta Mungia piper gorrien zukuarekin.

Bigarren platera (aukeratzeko)

Txipiroiak plantan Mungia errege-sagar konpotarekin eta Meñakako tipula melatuarekin.
Armitzako hegazuze etxean egindako tomate saltsarekin ukitu pikantearekin.
Legatza erre Bakioko Txakolinarekin eta ilarra kremarekin.
Txahal carpaccio errukula eta parmesano gaztarekin.
Hezugabeko ukondoa, Mungia Errege-sagarrarekin eta ardi Latxaren gaztaizko bonboa.
Ahatea Barrikako udare errearekin eta Mungia piku kremarekin.

Postreak (aukeratzeko)

Sagardo sorbetea.
Mamia Gatikako menbrilloarekin eta hur izozkiarekin KM 0.
Arroz-esne tarta Bakioko mahats izozkiarekin.
Hostopila, Chantilly eta etxeko izozkia.
Fruitu gorri gazpatxo eta yogur moussa.
Fruta entsalada.

Ura eta etxeko ardoa (botila bat 2 pertsonako)

Menú Urgoiti

Primer plato (a elegir)

Arroz cremoso con verduras asadas al Txakoli de Gamiz-Fika e Idiazabal gratinado.
Alcachofas salteadas en sal de ibéricos.
Alubias rojas de Mungia con txistorra de Bakio y morcilla de Arrieta.
Ensalada de ventresca, rúcula, antxoa en salazón y tomate fresco.
Calabaza de Gatika asada con Cuscús de coliflor y virutas de Foie Gras.
Yema de huevo Eko de Jatabe sobre hongos salteados y jugo de pimientos rojos de Mungia.

Segundo plato (a elegir)

Txipirones plancha con compota de Manzana Reineta de Mungia y cebolla confitada de Meñaka.
Bonito de Armitza en salsa de tomate casera con toque picante.
Merluza asada al Txakoli de Bakio con crema de guisantes.
Carpaccio de ternera con rúcula y Parmesano.
Código deshuesado, manzana Reineta de Mungia y bombón de queso de oveja Latxa.
Pato con pera de Barrika asada y crema de higos de Mungia.

Postre (a elegir)

Sorbete de sidra.
Mamia con confitura de membrillo de Gatika y helado de avellana KM 0.
Tarta de arroz con leche y helado de uva al Txakoli de Bakio.
Milhoja, Chantilly y helado casero.
Gazpacho de frutos rojos y mousse de yogur griego.
Ensalada de frutas naturales.

Agua y vino de la casa (1 botella para 2 personas)

29 €

Menuaren prezioa
Precio menú
Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)



TABERNA BIRJILANDA

📍 Zarrakoa Bidea 7, Bakio ☎ 946 87 90 53
🌐 www.birjilandataberna.com

HOTEL JOSHE MARI

📍 Basigoko Bide Nagusia 134, Bakio ☎ 656 70 77 83

📍 Arritugane s/n, Mungia ☎ 946 74 68 68
🌐 www.hotelpalaciourgoiti.com/gastronomia

Asador Aurrekoetxe Erretegia



Egunero asteartean izan ezik • Todos los días excepto martes
Bazkari eta afariak • Comidas y cenas

6. urri gastronomi-koaren menua

Hasierakoak

Mungiako tomatezko entsalada.
 Onddo melatuak eta foie plantxan
 Etxeko kroketak.

Aukeran

Galiziako Behi txuleta
 (Kg1, 2 pertsonako) entsalada
 eta patata frijituekin edo
 Itsas zapoa txingarretan
 guarnizioarekin.

Etxeko postrea aukeran

Opil txigortua.
 Hostopila krema, chantilly
 eta txokolate beroarekin.
 Goxua.
 Mami tarta masusta saltsarekin.

Edariak

Errioxa ondua edo sagardoa
 edo Bakioko txakolina eta ura
 (botila bat 2 pertsonako).

**Oharrak: erreserbak gutxienez 24 orduko
 aurrerapenarekin egin behar dira.*

Menú 6º octubre gastronómico

Entrantes

Ensalada de tomate de Mungia.
 Hongos confitados con foie
 a la plancha.
 Croquetas caseras.

Plato a elegir

Chuleta de vaca gallega (1Kg para
 2 personas) con ensalada verde
 y patatas fritas o Rape a la brasa
 con guarnición.

Postre casero a elegir

Tostada de bollo.
 Hojaldre relleno de crema y nata
 con chocolate caliente.
 Goxua.
 Tarta de cuajada con salsa de moras.

Bebidas

Vino Rioja crianza o sidra o txakoli
 de Bakiyo y agua (1 botella cada
 2 personas).

**Observaciones: las reservas hay que
 realizarlas con 24 horas de antelación.*



Pertsonako (BEZa barne)
 Comensal (IVA incl.)



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

Urzabal Taberna



Igande guztietan urriko azkena izan ezik
 Todos los domingos excepto el último domingo del mes

Pintxo berezia

Bakailao laminak pistoarekin
 Bilboko erara eta pil-pilean.

Pintxo especial

Láminas de bacalao con pisto
 a la bilbaína sobre su pil-pil.



Txispas Taberna



Urriko larunbata eta igande guztietan
Todos los sábados y domingos de octubre

Pintxo berezia

Zamburiña betea.

Pintxo especial

Zamburiña rellena.



1,70 €

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

📍 Iberrebarri plaza 2, Gorniz ☎ 946 77 43 90
🌐 www.facebook.com/Txispas-Taberna-387353391704980
www.visitgorniz.com/empresa/txispas/

Restaurante la Roca del Fraile Jatetxea



Urriak 6 (larunbata) • 6 de octubre (sábado)

Iraupena duración
9:00 - 13:00

Paella ikastaroa

Arroza ikastaroa: paellak egiten ikasi
valentziar aditu batekin eta lekuko
ardoen maridajearekin batera.

**Oharra: plaza mugatuak. Erreserba
ezinbestekoa da. Azaroak 17an ere
ikastaroa egongo da.*

Taller de paella

Taller de arroces con maestro
paellero valenciano acompañado
de un maridaje con vinos de la tierra.

**Observaciones: plazas limitadas.
Imprescindible reserva previa.
También habrá taller gastronómico
el 17 de noviembre.*



25 €

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

📍 Polígono Industrial - Edif. C Mod. 011 - Ribera de Axpe, Erandio
☎ 944 31 41 41 🌐 www.larocadelfraile.com



Urriak 5 (ostirala) • 5 de octubre (viernes)

Ordutegia horario
18:30

Talo tailerra

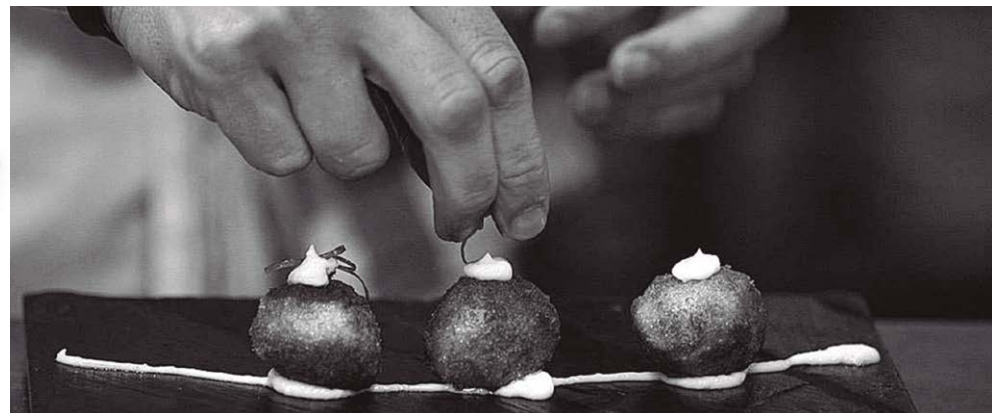
Talo-tailerrean taloak prestatzeko, oratzeko, eta erretzeko prozesua azalduko dugu.

**Oharra: erreserba beharrezkoa da.*

Taller de talos

El taller de talo consistirá en una explicación del proceso, amasado, elaboración y asado de los talos.

**Observaciones: es necesaria hacer la reserva previa.*



Urriak 21 (igandea) • 21 de octubre (domingo)

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
11:30 (30 min.) - 14:30 (30 min.)

Pintxo tailerra

Parte-hartzaileek pintxo bat egingo dute sagardo gelearekin, Idiazabal gaztarekin eta intxaurrearekin, txakoli edo sagardo batekin.

**Oharra: lekua hartzeko hotelera deitu (944 53 50 38).*

Taller de pintxos

Los asistentes elaborarán un pintxo con gelée de sidra, queso Idiazabal y nuez, acompañado de un txakoli o sidra.

**Observaciones: reserva de plazas en el hotel (944 53 50 38).*



Doan
Gratis

📍 Hotel Seminario: Larrauri Kalea 1, Derio ☎ 944 65 97 00
✉ reservas@hotelseminariobilbao.com



Doan
Gratis

📍 Hotel Loiu: Lastetxe kalea 24, Zabaloetxe ☎ 944 53 50 38

Magalarte Lezama • La Roca del Fraile • Etxeandia garardauak



Azaroak 3, 7 eta 10 • 3, 7 y 10 de noviembre

Eta jarraian... azaroan, ardo eta garagardoaren jardunaldiak

Mahastizaintza eta enologia

Data: 2018 /11/03

Ordua: 10:00-13:00

Lekua: Bodega Magalarte Lezama
(Lezama).

Upeltegira bisita, mostoaren
transformazioa ardoan ikusi, mahastian
ibili eta mosto eta ardo dastaketa tapa
batzuekin dastatu bukatzeko.

Kata metodologia

Data: 2018/11/07

Ordua: 17:00-20:00

Lekua: La Roca del Fraile (Erandio).

Kata metodologia, ikusteko,
usaintzeko eta dastatzeko faseak
ardo kolore, usain eta zaporeak.
Maridajea eta dastaketa.

Garagardoa eta bere mundua

Data: 2018 /11/10

Ordua: 10:00-13:00

Lekua: Etxeandia garardauak (Urduliz).

Garagardoa, bere sustraiak, osagaiak,
langintza eta garagardo dastaketa
eta maridajea.

**Oharra: plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*

Y a continuación... en noviembre, jornadas del vino y la cerveza

Viticultura y enología

Fecha: 03/11/2018

Hora: 10:00-13:00

Lugar: Bodega Magalarte Lezama
(Lezama).

Visita a la bodega, recorrido de la
transformación del mosto de uva en vino,
viñedo, degustación de mostos y vino en
rama acompañado de alguna tapa.

Metodología de cata

Fecha: 07/11/2018

Hora: 17:00-20:00

Lugar: La Roca del Fraile (Erandio).

Metodología de cata, fase visual,
olfativa y gustativa, colores, aromas
y sabores del vino.

La cerveza y su mundo

Fecha: 10/11/2018

Hora: 10:00-13:00

Lugar: Etxeandia garardauak (Urduliz).

Cerveza, origen, ingredientes, elaboración,
degustación y maridaje de cervezas.

**Observaciones: plazas limitadas.
Indispensable hacer reserva.*

Doan
Gratis

Magalarte Zamudioko Txakolina



Ostiral, larunbata eta igandeetan
Viernes, sábados y domingos

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
12:30 (ordu bat eta 45min) • 12:30 (1 hora y 45min)

Bisita eta kata

Bisita honetan ikusiko dugu
mahastia mahats barietate
ezberdinen adierazgarriei buruz
informazioa emanez.

Gero, lantze prozesua azalduko
dugu gure upeltegian.

Bukatzeko, katak egiteko gelan,
txakoli eta pintxo dastaketa egingo
da, txakoli mota bakoitzaren
ezaugarriak aipatuz.

**Oharra: plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*

Visita y cata

Visita al viñedo dando explicaciones
de las diferentes variedades de uva
que trabajamos.

Después, explicaremos el proceso de
elaboración detalladamente dentro
de la propia bodega.

Finalmente, en la sala de catas,
degustación de txakolis y pintxos
con productos de la zona, con cata
comentada.

**Observaciones: plazas limitadas.
Indispensable hacer reserva.*

10 €

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



LA ROCA DEL FRAILE
☎ 944 31 41 41

📍 Arteaga Auzoa 107, Zamudio ☎ 94 452 14 31 • 630 10 96 86
✉ kaixo@bodegamagalartezamudio.com
🌐 www.bodegamagalartezamudio.com



Asteartetik igandera • De martes a domingo

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
11:30 y 16:00 (2 ordu) • 11:30 eta 16:00 (2 horas)

1867. urteko Txakoli Uriarte upeltegira bisita

Bisita honek 4 geldialdi ditu:

1. **Geldialdia:** antzin aroko etnografia erakusketa.
2. **Geldialdia:** mahastiak.
3. **Geldialdia:** upeltegia.
4. **Geldialdia:** txakoli dastaketa.

Eskaintzen da txakoli botila bat 3 pertsonako eta 3 pintxo pertsonako.

**Oharrak: erreserba beharrezkoa.
Bisita alemanez, frantsesez
edo ingeleraz nahi ezker aste bat
lehenago erreserbatu behar da.
Taldearen prezioa 160€-tan
handituko da.*

*Bisita autobus handientzat
(60 pertsonatik gora), ertainentzat
(30 pertsona arte) edo autobus
txikientzat 20 pertsona baino
gutxiagorentzat.*

Visita a la Bodega Txakoli Uriarte de 1867

La visita consta de 4 paradas:

- 1ª **parada:** exposición etnográfica de antigüedades.
- 2ª **parada:** viñedos.
- 3ª **parada:** bodega.
- 4ª **parada:** degustación en txakolinería.

Se ofrece una cata de 1 botella para cada 4 personas y 3 pintxos por persona.

**Observaciones: reserva obligatoria.
Para los idiomas alemán, francés e inglés
avisar con una semana de antelación.
En este caso se incrementará el precio
en 160 €/grupo.*

*La visita se puede realizar para
autobuses grandes con capacidad hasta
60 personas, autobuses medianos hasta
30 personas o autobuses pequeños hasta
20 personas.*

14,50€

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



Urriak 27 (larunbata) • 27 de octubre (sábado)

Lekua lugar
Hasiera bodegan (Gibelorratzagako San Pelaio, Bakio)
Comienzo en la bodega

Txakoli bodegara bisita eta dastaketa + maridaje menua

Mahats eta txakoli dastaketa
upeltegian.

Maridaje menua jatetxean.

Ondarre entsalada (piperrezko
hostopil, hagaluze mendrezkarekin,
antxoa eta berdea. Doniene txuria.

Legatza begi handi-arekin gure
"Ama" estilora.

Doniene barrikan fermentatua.

Azpizuna guarnizioarekin
Gorrondona ardo beltza.

Postrea

Txakoli sorbetea.

Visita bodega de txakoli con cata y menú especial maridaje

Cata de uvas y txakoli
en la bodega.

Menú maridaje en el restaurante.

Ensalada Ondarre (milhoja de
piquillo, ventresca de bonito,
boquerón y verde). Doniene blanco.

Merluza con begi handi al estilo
de nuestra "Ama".

Doniene fermentado en barrica.

Solomillo con guarnición
Gorrondona tinto.

Postre

Sorbete al txakolí.

65 €

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



Magalarte Lezamako Txakolina

• Solazpi zalditegia



Asteburuetan • Fines de semana

Iraupena duración
Ordu bat eta 30 min. • 1h 30 min.

Dibertsioa ume eta helduentzat Lezaman

Bisita gidatua upeltegira eta txakoli dastaketa gurasoentzat eta poniek jarduerak seme-alabentzat.

**Oharrak: erreserba beharrezkoa.*

Diversión para niños y adultos en Lezama

Visita guiada a bodega y degustación de txakoli para los padres y actividades con ponys para los hijos.

**Observaciones: reserva obligatoria.*



10 €

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

📍 Garaioltza Auzoa 92B, Lezama ☎ 672 24 98 68 / 620 15 36 93
✉ magalarte@icloud.com • solazpizalditegia@gmail.com
🌐 www.magalartelezamatxakolina.com

Bodega Crusoe Treasure



Urriak 20 (larunbata) • 20 de octubre (sábado)

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
12:00 (Ordu bat) • 12:00 (1 hora)

Urpeko upeltegiaren ardoen dastaketa

Herriaren aurrean egindako aurkezpenean urpeko ardo eskusibo baten dastaketa pintxo batekin maridatua egingo da.

**Oharrak: plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*

Cata bodega submarina Crusoe Treasure

Presentación popular de la Bodega Submarina y cata de uno de sus exclusivos vinos submarinos maridado con un pintxo.

**Observaciones: plazas limitadas,
imprescindible reserva previa.*



20 €

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

HOTEL RESTAURANTE KAIAN PLENTZIA
📍 Areatza 38, Plentzia ☎ 944 01 50 40
✉ visit@crusoeatrasure.com 🌐 www.underwaterwine.com



Urriak 27 (larunbata) • 27 de octubre (sábado)

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
19:00 (Ordu bat eta 30 min.) • 19:00 (1h 30 min.)

Lekua lugar
San Pedro plazan, Jubis tabernan

Artisau garagardoen dastaketa eta maridajea

Artisau garagardoak ezagutu, lehengaiak, elaborazioa eta zein janari mota hobeto datorkio bakoitzari. Horretarako 5 garagardo dastatuko ditugu 5 pintxorekin.

**Oharrak: plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*

Cata maridaje de cervezas artesanas

Descubre las cervezas artesanas, materias primas, elaboración y qué se puede comer con cada tipo. Para ello, probaremos 5 cervezas maridadas con 5 pintxos.

**Observaciones: plazas limitadas,
imprescindible reserva previa.*

18 €

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

Urriko ostiral, larunbata eta igande guztietan. 17:30-21:00 bitartean
Todos los viernes, sábados y domingos de octubre. 17:30-21:00

Iraupena duración
Ordu bat baino gutxiago • Menos de 1 hora

Gelati Gelati izozki dastaketa itsututa Mungian

Taldean ohartuko zara izozkiaren mundu paregabe honetaz. Horretarako 5 zentzumenak beharko dituzu adi adi, gainera esperientzia ahaztezina izan dadin begiak ezalikoz dizkizugu.

Dastatuko dituzu 5 artisau-izozki gutxienez. Dastaketan zehar aipatuko ditugu sorbete, krema eta izozki gastronomikoen diferentziak. Izozki zapore bereziak probatuko dituzu.

**Oharrak: dastaketaren bukaeran opari bat izango duzu: izozki handi bat aukeran 100 mota baino gehiagotik (prezioa dendan 3,50€).*

Cata a ciegas de helados Gelati Gelati en Mungia

Descubre en grupo el fantástico mundo del helado. Para ello es necesario que agudices los 5 sentidos, te colocamos un antifaz para que tu experiencia sea más inolvidable.

Te daremos a catar mínimo 5 helados artesanales diferentes. Durante la cata te explicamos las diferencias entre sorbetes, cremas y helados gastronómicos y probarás helados fuera de lo habitual.

**Observaciones: al final de la cata te obsequiaremos con un helado grande (cuyo coste en tienda es de 3,50€) de los sabores disponibles (rotativos entre más de 100 referencias que trabajamos habitualmente).*

5 €

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

Pelati Pelati



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

Iraupena duración
19:00 - 22:00

Giro pizza Pelati Pelati Maruri

Zenbat artisau pizza jan ahal duzu
bi ordutan?

Pelati Pelatin aukera duzu jakiteko!
2 ordu dituzu jan ahal duzun guztia
jateko gure terrazan.

Nahi eta ahal duzun pizza guztia
jango duzu gure lokalean.

**Oharrak: edariak ez daude barne.*

Giro pizza Pelati Pelati Maruri

¿Cuánta pizza artesanal eres capaz
de degustar en dos horas?

En Pelati Pelati, te ofrecemos la
posibilidad de descubrirlo durante
dos horas de degustación de pizza
artesanal en nuestra terraza.

Todas las pizzas que puedas y quieras
durante dos horas para consumir
en el local.

**Observaciones: bebidas no incluidas.*



12 €

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

Etxeandia Garardauak



Urriko ostiral guztietan • Todos los viernes de octubre

Iraupena duración
17:00 - 24:00

Ate irekiak urri gastronomikoan

Ate irekiak 3 artisau-garagardoen
dastaketarekin.

Puertas abiertas en octubre

Puertas abiertas: degustación
de 3 cervezas artesanas.



Doan
Gratis

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

📍 Barrio Edigoien 69 (piscinas), Maruri
☎ 620 62 42 08 (de lunes a viernes de 10:00 a 17:00)
✉ gestion@gelatigelati.com o presencialmente en nuestra tienda de Mungia

📍 Antsonekoa 2, Igeltzera industrialdea (Nave 12), Urduliz
☎ 605 70 79 85 • 634 40 12 44
✉ jon@etxeandia.biz 🌐 www.etxeandia.biz

Boga Garagardoa



Urriak 19 (ostirala) • 19 de octubre (viernes)

Ordutegia horario
19:30

Lekua lugar
Izarra Taberna - Mungia

Boga garagardoan aurkezpen dastaketa

Kooperatibaren aurkezpena egin, ekoizpen prozesua ezagutu eta gure garagardoekin egindako dastaketa profesionalaz gozatu ahal izango duzu, Eko taloekin lagunduta.

**Oharra: informazio gehiago Izarra tabernan edo boga faktorian.*

Presentación y degustación de Boga Garagardoak

Podrás disfrutar de la presentación de la cooperativa, información sobre el proceso productivo y degustación profesional de cervezas acompañada de talos Eco.

**Observaciones: más información en taberna Izarra o factoría Boga.*

5-10 €

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



IZARRA TABERNA

📍 Itzaropena Kalea, 4, Mungia
☎ 946 74 05 89

BOGA GARAGARDOA

📍 Luisene 2, A-8 Belako II Elkartegia, Mungia
☎ 944 06 28 48 🌐 www.boga.eus

Txorierri garagardoak



Urriak 26 (ostirala)
26 de octubre (viernes)

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
16:00 (4 ordu) • 16:00 (4 horas)

Ate irekien eguna

Goza ezazu arratsalde atsegin batez gure lantegian. Dasta itzazu gure garagardo ezberdinak musika zuzenari jotzen delarik.

**Oharra: erreserba ez da beharrezkoa.*

Jornada puertas abiertas

Disfruta de una tarde en nuestras instalaciones catando nuestras cervezas, acompañada de música en directo.

**Observaciones: no es necesario reservar.*



Urriak 27 (larunbata) • 27 de octubre (sábado)

Iraupena duración
11:00 (3 ordu) • 11:00 (3 horas)

Garagardo berriaren aurkezpena Fresh Hops

Bisitatu gure lantokia, non garagardo produktzio prozesua azalduko da. Gainera bukaeran garagardo kata egongo da, Txorierriko produktuz lagundua.

**Oharra: erreserba beharrezkoa bai deituz edo whatsapp bidez 607 42 26 55.*

Astebukaera guztietan bisita daiteke erreserbatuz gero. Gutxienez 8 pertsona.

Presentación de la nueva cerveza Fresh Hops

Visita a las instalaciones, explicaciones del proceso de la elaboración de la cerveza y cata de cerveza acompañada de productos del Txorierri.

**Observaciones: es necesario reservar mediante llamada o whatsapp 607 42 26 55.*

Visitas todos los fines de semana previa reserva. Grupo mínimo 8 personas.

12 €

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

📍 Txorierri Etorbidea 46 Pol. Berreteaga 8 I, Sondika
☎ 607 42 26 55 🌐 www.txg.eus



Urriak 6 (larunbata) • 6 de octubre (sábado)

Ordutegia eta iraupena Horario y duración
10:00 (4 ordu eta 30 min.) • 10:00 (4h 30 min.)

Bakio: Gaztelugatxera atea... Txakolina, lurra eta itxasoa

Bisita gidatua Txakolingunera

Irteera museotik 4x4-an Bakioko kai-
ra. Ontziratzen gara Gaztelugatxeko Donienera,
eta bere ingurura "Acercando al mar" eskutik
(txakoli botila irekiera)

Bakioko kaira itzuli 4x4 (Ocio aventura) hartu
eta jatarantz joango gara Bakioko mahastiak
ikusteko Gaztelugatxeko Doniene atzealdean
dagoelarik (Txakoli botila irekiera).

Esperientziaren bukaera. Partekideei
Turismo bulegoan - Txakolingunean utziko
zaie berriro.

**Oharrak: erreserbak Bakioko Turismo
Bulegoan eta Txakolingunean egin behar dira.*

*Gomendioak: aldatzeko arropa ekarri eta
eguraldira moldatua. Eguraldi txarra badago
posible da urriak 12-13-14 egitea.*

*Parte-hartzaileak: Bakioko Turismo Bulegoa,
Txakolingunea, Acercando el mar eta 4x4 Ocio
Aventura.*

Bakio: la puerta a Gaztelugatxe... Txakoli, tierra y mar

Visita guiada al Txakolingunea

Salida del museo en 4x4 hasta el muelle
de Bakio. Embarcamos rumbo a San Juan de
Gaztelugatxe y su entorno con "Acercando al
mar" (descorche de botella de txakoli)

Regreso al Muelle de Bakio y salida en 4x4
Ocio Aventura hacia el Jata con vistas de
los viñedos de txakoli de Bakio y San Juan
de Gaztelugatxe (descorche de botella de
Txakoli).

Fin de la experiencia. Se dejará a los
asistentes de nuevo en la Oficina de
Turismo - Txakolingunea.

**Observaciones: las reservas sólo se hacen a
través de la Oficina de Turismo y del Txakolingunea.*

*Recomendaciones: traer ropa de recambio
y adecuada a la estación. Dependiendo de la
situación meteorológica (posible 12-13-14
de octubre).*

*Colaboran: Oficina de Turismo Bakio, Txakolin-
gunea, Acercando el mar y 4x4 Ocio Aventura.*

50 €

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



BAKIOKO TURISMO BULEGOA
Basigoko bide nagusia 3, Bakio
94 619 33 95
turismo@bakio.org

ACERCANDO EL MAR
Bakio 686 11 65 51
www.acercandoelmar.com

4x4 OCIO AVENTURA
Bakio 946 19 41 38
www.4x4ocioaventura.com

Txakolina eta Uribeko produktu gastronomikoak

Uribeko txakoli eta produktuen
maridaje dastaketa itsuan azaldua,
Elena Uriguen-en eskutik "Despierta
tus sentidos". Upetegi eta elaborazio
desberdineko txakolinak, bertoko
produktuekin maridatuak probatzeko
aukera izango duzu.

**Oharrak: erreserba beharrezkoa da.
Lankidetzan: "Despierta tus sentidos".*

El txakoli y los productos gastronómicos de Uribe

Cata maridaje a ciegas de txakoli y
productos de Uribe de la mano de la
sumiller Elena Uriguen "Despierta
tus sentidos". Tendremos la
oportunidad de probar txakolis
de diferentes bodegas y formas de
elaboración maridados con
productos artesanos.

**Observaciones: es necesario hacer la
reserva. Colabora con "Despierta tus
sentidos".*

10 €

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



TXAKOLINGUNEA
Basigoko bide nagusia 3, Bakio 946 02 85 13
txakolingunea@bizkaia.eus
www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea

DESPIERTA TUS SENTIDOS
Areatza 5, 1º Izda. Gortiz
www.despiertatussentidos.com

Gorlizko Turismo Bulegoa



Urriak 26 eta 27 • 26 y 27 de octubre • 18:00-00:00

Lekua lugar

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

Gorlizko III. Artisau Garagardo Azoka

Artisau garagardo ekoizleak, tailerrak, musika...

III Feria de Cerveza Artesanal

Productores de cerveza artesanal, talleres, música...



Urriak 27 eta 28 • 27 y 28 de octubre

Lekua lugar

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

XVII. Jardunaldi mikologikoak

Murgia-ra irteera (Larunbatean 7:30)

Erakusketa eta dastaketa mikologikoa Kinpulene Eskubaloi Taldearekin (igandean 11:30).

**Oharrak: pintxo mikologiko lehiaketa Gorlizko tabernetan (ostirala, larunbata eta igandea).*

XVII Jornadas micológicas

Salida a Murgia (Sábado 7:30)

Exposición y degustación micológica con Kinpulene Eskubaloi Taldea (domingo 11:30).

**Observaciones: concurso de pintxos micológicos en los bares de Gorliz (viernes, sábado y domingo).*



Doako sarrera
Acceso gratuito

Azoka enogastronomikoak Ferias enogastronómicas

URRIAK 6 OCTUBRE (Larunbata • sábado)

LAUKIZ

Nekazaritza eta artisautza azoka • Feria agrícola y artesana

URRIAK 6 OCTUBRE (Larunbata • sábado)

(Hileko lehenengo larunbat guztietan) (Todos los primeros sábados de mes)

ZAMUDIO

Nekazaritza azoka • Feria agrícola

URRIAK 7 OCTUBRE (Igandea • domingo)

MUNGIA

Pintxo solidarioa: talo tailerrak, batitxupitoak, gilda, Mungia Pintxo solidarioaren dastaketa 2018.
Pintxo solidario: taller de talos, batitxupitos, gilda, degustación del Pintxo de Mungia Solidario 2018.

URRIAK 7 OCTUBRE (Igandea • domingo)

(Hileko lehenengo igande guztietan) (Todos los primeros domingos de mes)

ARRIETA

Nekazaritza azoka • Feria agrícola

URRIAK 7 & 21 OCTUBRE

MUNGIA

Abeltzaintza azoka • Feria ganadera

URRIAK 14 OCTUBRE

SONDIKA

Enologia eguna • Feria enológica

URRIAK 20 - 21 OCTUBRE

DERIO

Azoka mikologikoa • Feria micológica

URRIAK 21 OCTUBRE

LARRABETZU

Nekazaritza azoka (bertako ekoizleak bakarrik) • Feria agrícola (solamente productores locales)

LEZAMA

IV. Nekazaritza azoka Denon Artean
IV Feria agrícola Denon Artean

LOIU

XXVI. Gastronomía eta eskulangintza azoka • XXVI Feria Gastronómica y artesana

URRIAK 28 OCTUBRE

GORLIZ

XVII. Mikologi jardunaldiak • XVII Jornadas micológicas

AZOKA ENOGASTRONOMIKOAK • FERIAS ENOGASTRONÓMICAS

URRIAK 6 OCTUBRE (Larunbata • sábado)	LAUKIZ	Nekazaritza eta artisautza azoka Feria agrícola y artesana
URRIAK 6 OCTUBRE (Hileko lehenengo larunbat guztietan) • (Todos los primeros sábados de mes)	ZAMUDIO	Nekazaritza azoka • Feria agrícola
URRIAK 7 OCTUBRE	MUNGIA	Pintxo solidario: talo tailerrak, batitxupitoak, gilda, Mungiako Pintxo solidarioaren dastaketa 2018. Pintxo solidario: taller de talos, batitxupitos, gilda, degustación del Pintxo de Mungia Solidario 2018.
URRIAK 7 OCTUBRE (Igandea • domingo) (Hileko lehenengo igande guztietan) • (Todos los primeros domingos de mes)	ARRIETA	Nekazaritza azoka Feria agrícola
URRIAK 7 & 21 OCTUBRE	MUNGIA	Abeltzaintza azoka • Feria ganadera
URRIAK 14 OCTUBRE	SONDIKA	Enologia eguna • Feria enológica
URRIAK 20-21 OCTUBRE	DERIO	Azoka mikologikoa • Feria micológica
URRIAK 21 OCTUBRE	LARRABETZU	Nekazaritza azoka (bertako ekoizleak bakarrik) Feria agrícola (solamente productores locales)
	LEZAMA	IV. Nekazaritza azoka Deonon Artean IV Feria agrícola Denon Artean
	LOIU	XXVI. Gastronomia eta eskulangintza azoka XXVI Feria Gastronómica y artesana
URRIAK 28 OCTUBRE	GORLIZ	XVII. Mikologi jardunaldiak XVII 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

PLENTZIA

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

GORLIZ

Eloisa Artaza, 1 (Edif. Sertutxena)
48630 Gorliz
Tel.: 946 774 348 • Fax: 946 771 938
info@visitgorliz.com

SOPELA

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

JATA-ONDO

Landa Garapenerako Elkarte • 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 @visituribe

www.uribe.eu

