



VII. Urri
gastronomikoa

URIBE

VII 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...

www.uribe.eu

✉ jataondo@jataondo.org

📌 @Visit Uribe

📍 UribeTurismo

📷 visituribe





Menu bereziak • Menús especiales

Restaurante Eleizpe Jatetxea / Hotel Urban Loiu (Loiu)

Hotel Urban Sondika (Sondika)

Restaurante Izarza (Sondika)

Restaurante Harria Jatetxea / Hotel Palacio de Urgoiti (Mungia)

Restaurante Aspaldiko Jatetxea (Loiu)

Asador Aurrekoetxe Erretegia (Mungia)

Hotel Bahía de Plentzia (Plentzia)



Pintxo bereziak • Pinchos especiales

Despierta tus sentidos / Bar Txomin /

El Rincón del Vermouth / Korrontzi (Mungia)

Tailerrak eta jarduerak • Talleres y actividades

Gelati Gelati (Mungia)

Pelati Pelati (Maruri-Jatabe)

Aitor Aurrekoetxea (Maruri-Jatabe)



Bisitak • Visitas

Magalarte Lezamako Txakolina / Centro Ecuestre Solazpi

Bodega Crusoe Treasure (Plentzia)

Despierta Tus Sentidos / Los Jubis (Gorliz)

Txorierrri garagardoak (Sondika)

Txakolingunea (Bakio)

Bask Selek / Boga Garagardoak (Mungia)

La Gilda del Norte (Lezama)

Mendibile Jauregia (Leioa)

Bakioko Turismo Bulegoa / Txakolingunea / Cooperativa Agraria

Ekorlegi Elikadura (Bakio)



Azokak • Ferias

Gorlizko Turismo Bulegoa:

IV. Artisanu Garagardo Azoka / IV Feria de Cerveza Artesanal

XVIII. Jardunaldi Mikologikoak / XVIII Feria Micológica



Doako wifia
Wifi gratis



Denda
Tienda



Aparkaleku pribatua
Parking privado



Bisitak
Visitas



Jarduerak
Actividades



Terraza
Terraza



Aretoak eta ekitaldiak
Salones y eventos



Aparkaleku publikoa
Parking público



Txartel ordainketa
Pago con tarjeta



Restaurante ELEIZPE (Hotel URBAN LOIU)

Lastetxe kalea 24 / 48180 Loiu

944 53 50 38

www.hotel-loiu.com



Urban Loiu Menua

Udazkeneko gosegarria

Lehen platera

Behi azpizuna txerri hankeztar eta foiez beteaz gaztain trufadun purearen gainean, Pedro Ximenez saltsan.

Postrea

Gazta fresko, laranja eta irasagarra-dun tarta hotza pistatxo errearekin.

Ura, Arabar Errioxa ardoa, txakoli edo sagardoa.

Menú Urban Loiu

Aperitivo otoñal

Plato principal

Solomillo de vaca relleno de manitas de cerdo y foie sobre puré de castañas trufadas en salsa de Pedro Ximénez.

Postre

Tarta fría de queso fresco, naranjada y membrillo con crumble de pistacho.

Agua, vino Rioja Alavesa, txakoli o sidra.



Compromiso
«Calidad Turística»

Compromiso
«Calidad Turística»

ASTELEHENETIK OSTIRALERA LUNES A VIERNES

BAZKARIA ETA AFARIA COMIDA Y CENA



20,90 €

Menuaren prezioa
Precio menú

Pertsonako (BEZa barne)
Comensal (IVA incl.)

Hotel URBAN SONDIKA

Carretera de la Avanzada 2-4 / Asua-Sondika
946 40 25 24
www.hotelsondika.com



Menua

Aperitiboa

Izokin karpatziodun gosegarria
errukula freskoa eta gure baratzeko
lurrin zitrikoekin.

Plater nagusia

Idi buztana gaztaidun saltsa
gozoarekin patata pure trufatuaren
gainean.

Postrea

Arroz-tarta bainilladun
quenelle-arekin.

Ura, Arabar Errioxar ardoa,
txakoli edo sagardoa.

Menú

Aperitivo

Carpaccio de salmón con rúcula
fresca y perfume de cítricos de
nuestra huerta.

Plato principal

Lingote de rabo de buey con salsa
dulce de castañas sobre puré de
patata trufado.

Postre

Tarta de arroz con quenelle
de vainilla.

Agua, vino Rioja Alavesa,
txakoli o sidra.



ASTELEHENETIK OSTIRALERA
LUNES A VIERNES

BAZKARIA ETA AFARIA
COMIDA Y CENA



Restaurante IZARZA

Izarza Bidea 48 / Sondika
94 453 82 73
reservas@izarza.com
www.izarza.com



Menua

Gosegarria

Txef-aren gustora.

Hasierakoak

Ensalada hegazuze mentrezkare-
kin, baratxuri-emultsioa tomatedun
ozpin-olioarekin eta azafraiarekin.

Bigarren platerak

Ajoarriero bakailaoa.

Entrekot dorrea Pedro Ximenezera
murritzutako onddo saltsarekin eta
piper konfiturarekin.

Postreak

Kremazko pantxineta eta txokolate
zuridun biscuit-a.

Edariak

Rioja krianza ardo beltza,
ardo gorria, txakoli, ura.

Menú

Aperitivo

Al gusto del chef.

Entrantes

Ensalada con ventresca de bonito,
emulsión de ajos con vinagreta
de tomate y azafrán.

Segundos

Bacalao ajoarriero.

Torre de entrecot con salsa de
hongos reducida al Pedro Ximenez
y confitura de pimientos.

Postres

Pantxineta rellena de crema
y biscuit de chocolate blanco.

Bebidas

Tinto Rioja Crianza, rosado,
txakoli, agua.



URRI OSOAN ZEHA
TODO EL MES DE OCTUBRE

IGANDETIK OSTIRALERA
DOMINGO A VIERNES: 13:00-16:00
LARUNBATETAN
SÁBADOS: 13:00-16:00 / 21:00-23:00



Restaurante HARRIA JATETXEA Hotel PALACIO DE URGOITI

Arriugane s/n / Mungia
946 74 68 68
www.hotelpalaciourgoiti.com/gastronomia



Urgoiti menua

Lehenengo platera (aukeratzeko)

Arrietako barazki ekologikoen panaxea (Biortzatzu).
Mungia babarrun gorriak beren sakramentuekin.
Mentrezka entsalada, Arrietako Eko Tomateak,
gatzetan jarritako antxoak eta Fruizko piper frijituak.
Porrusalda ketua bakailao papurtuarekin eta tipula
kurruskatsuaren ukituekin.

Onddo arroz krematsua eta Idiazabal gratena.
Sarteneko Bakioko txistorra eta odolostearrekin
eta Jatabe baserriko arrautzarekin.

Bigarren platera (aukeratzeko)

Txakolien erretako bakailaoa Mungia
Reineta sagar konpotaren gainean.
Izokin cevichea, antxo eskalibada
eta aguakatedun ozpina-olioa.

Armintzako txitarro melatua, barazki erreka
eta Primor patatak.

Olabarriko masail erreagos, Perigord
eta batata purea.

Entrekot xerratua, gajo patatak eta tximixurri

Ahate erreko magreta, Rigoitiako gaztaina
sukaldatuak eta Intxaursaltsa.

Postreak (aukeratzeko)

Gatikako limidun tarta eta merenge italiarra.

Fruitu gorri marinatuak eta jogurt izozkia.

Mungia sagarrezko sagardo sorbetea.

Hostopila krema pasteleraz betea eta txokolate beroa.

Krematsu arroz-esne karamelizatua
eta kanela izozkia.

Fruta entsalada.

Ura eta etxeko upategia (botila bana bi pertsonako)

Menú Urgoiti

Primer plato (a elegir)

Panaché de verduras ecológicas de Arrieta
(Biortzatzu).

Alubias rojas de Mungia y sus sacramentos.
Ensalada de ventresca, tomates Eko de Arrieta,
anchoas en salazón y piparras fritas de Fruiz.
Porrusalda ahumada con bacalao desmigado
y toques de cebolla crujiente.

Arroz cremoso de hongos y gratén de Idiazabal.

Sarteneko con txistorra, morcilla de Bakio
y huevo de caserío de Jatabe.

Segundo plato (a elegir)

Bacalao asado al txakoli sobre compota
de manzanas Reinetas de Mungia.

Ceviche de salmón, escalibada de anchoa
y vinagreta de aguacate.

Txitxarro de Armintza confitado, verduras
asadas y patatas Primor.

Carrillera estofada de Olabarri, Perigord
y puré de boniato.

Entrecot laminado, papas gajo y chimichurri.

Magret de pato asado, castañas guisadas
de Rigoitia e intxaursaltsa.

Postre (a elegir)

Tarta de limones de Gatika y merengue italiano.

Frutos rojos marinados y helado de yogurt.

Sorbete de sidra con manzanas de Mungia.

Hojaldre relleno de crema pastelera
y chocolate caliente.

Cremoso de arroz con leche caramelizado
y helado de canela.

Ensalada de frutas naturales.

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



**ASTELEHENETIK OSTIRALERA
(LANEGUNAK SOILIK)**
LUNES A VIERNES (LABORABLES)

**BAZKARIA
COMIDA**



Restaurante ASPALDIKO jatetxea

Zabalotxe etorbidea 14 / Loiu
944 53 14 21
aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
www.aspaldiko.com



Dastaketa menu gastronomikoa

Hasierakoak

Foie tarrina moskatel gelatina
eta mango chutney-arekin.

Kristal ogi txigortua piperradarekin
eta bakailao orriak pil-pilean.

Plater nagusiak

Legatza labeaz zigala eta biera
saltsaren gainean.

Txingarretan egindako solomilloa
boletus eta graten patatekin.

Postreak

Postre dastaketa.

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

Menú degustación gastronómico

Entrantes

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

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

Platos principales

Merluza en salsa de cigalas, vieiras
y langostinos.

Solomillo a la brasa con boletus
y patatas al horno.

Postres

Degustación de postres caseros.

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



**ASTEARTETIK IGANDERA
ARTE, EGURDIETAN**
DE MARTES A DOMINGO,
MEDIODÍA

13:00-15:30



Asador AURREKOETXE Erreategia

Txirro Bidea 17 / Mungia
946 15 59 31
www.asador-aurrekoetxe.net



7. Urri gastronomikoa menua

Aperitiboa

Txistorra pintxoak.

Hasierakoak

Zartaginekoen aukera: Kroketak, rabak eta barazkiak tenpura.

Burgoseko odoloste artisauaz betetako piperrak: 1 pertsonako.

Aukeran

Behi galiziarreko Txuleta 1Kg
2 pertsonentzako + patatak.

Behi galiziarreko entrekota.

Aurrekoetxe legatza.

Ettxeko postrea aukeran

Edariak

Errioxako ardo ondua edo sagardoa
eta ura botila bat 2 pertsonako.

**Gomendagarria da erreserba eta menu
hautaketa aurretiaz egitea. Opari txiki bat
egongo da mahai bakoitzean.*

Menú 7º octubre gastronómico

Aperitivo

Pintxo de txistorra.

Entrantes

Fritos variados: croquetas, rabas
y verduritas en tempura.

Pimientos rellenos de morcilla
artesana de Burgos: 1 pp.

Plato a elegir

Chuleta de vaca gallega 1Kg
para 2 personas + patatas.

Entrecot de vaca gallega.

Merluza Aurrekoetxe.

Postre casero a elegir

Bebidas

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

**Recomendable reservar y concertar
menú con antelación. Habrá un obsequio
por mesa.*

**EGUNERO EGUERDIA
ETA GAUEAN ASTEARTAN
IZAN EZIK (ITXITA)**
A DIARIO MEDIODÍA Y NOCHE,
EXCEPTO MARTES (CERRADO)



Hotel BAHÍA DE PLENTZIA

Erribera 29 / 48620 Plentzia
946 77 55 78
info@hotelbahiaplentzia.com
www.hotelbahiaplentzia.com



Asteburuko menua

Asteburu bakoitzean menu ezberdin
bat eskainiko da eta horrekin batera
Lezamako txakolinaren koktel bat
eskainiko da doan.

**Ez da beharrezkoa
aurretiazko erreserba.*

Menú fin de semana

Cada fin de semana se ofrecerá un
menú diferente acompañado de un
cóctel gratuito de txakoli de Lezama.

**No es necesario reservar.*

**ASTEBURUETAN
FINES DE SEMANA**

**BAZKALORDUAN
COMIDAS**

13:00-16:00



DESPIERTA TUS SENTIDOS BAR TXOMIN EL RINCÓN DEL VERMOUTH KORRONTZI

Arizpetxu Kalea / 48100 Mungia
676 11 10 93



Bermut itsaskiekin Rue del Perceberek

Txomin, El Rincón del Vermouth eta Korrontzi tabernek elkarlanean, kanean egongo gara itsaski egosi berriaren proportzioak saltzen.

Vermuteo con marisco con Rue del Percebe

En colaboración con los bares Txomin, El Rincón del Vermouth y Korrontzi, estaremos en la calle vendiendo raciones de marisco recién cocido.

**URRIAK 6
(IGANDEA)**
6 DE OCTUBRE
(DOMINGO)

12:00-15:30

**(HIRU ORDU ETA 30 MIN
3 HORAS Y 30 MIN)**

GELATI GELATI Mungia

Elordugoitia 3 / 48100 Mungia
(al lado del Ayuntamiento)
946 85 21 55
munguia@gelatigelati.com



Detox irabiatuen tailerra

Ezagutu nola landu DETOX IRABIATU bat, zeinek barne hartzen dituen FRUTAK, BARAZKIAK, LEKAK eta HAZIAK. Irabiatu hauen ezaugarri nagusia hidratazioa da; gure gorputza garbitzen laguntzen dute toxinak ezabatuz. Animatuko zara?

**Elaboratuko diren irabiatuen dastaketa, gutxienez 3 ezberdin.*

Erreserbak: 946 85 21 55
astelehenetik ostiralera (11:00-21:00)
munguia@gelatigelati.com

Lekua: gure Mungia denda.

Taldeko gehiengo pertsona kopurua:
12 pertsona

Taller batidos detox

Descubre cómo elaborar un BATIDO DETOX, donde están presentes la combinación de FRUTAS, VERDURAS, VAINAS y SEMILLAS. Su principal propiedad es la hidratación. Ayudan a depurar nuestro cuerpo, eliminar toxinas. ¿Te apuntas?

**Degustación de los batidos que se elaboran, mínimo tres diferentes.*

Reservas: 946 85 21 55
de lunes a domingo (11:00-21:00)
munguia@gelatigelati.com

Lugar: en nuestra tienda de Mungia.

Grupo máximo de 12 personas.

**URRIAK 4, 11, 18 ETA 25
(OSTIRALAK)**
4, 11, 18 Y 25 DE OCTUBRE
(VIERNES)

18:00 (45 MIN)



PELATI PELATI Maruri

Barrio Eridigune 69 (piscinas) / 48112 Maruri
620 62 42 08
gestion@gelatigelati.com



Pizza tailerra

Pelati Pelatin, pizza tailerra eskaintzen dizugu. Pizzaren oreka nola landu, osagaiak aukeratu eta pizza labean sartu.

Tailerrean zehar landuko dugun pizza dastatzeko aukera izango duzu. Animatuko zara?

**Elaboratuko den pizzaren dastaketa.*

Erreserbak: 620 62 42 08
asteleheneretik ostiralera (10:00-17:00)
gestion@gelatigelati.com

Gehieneko pertsona kopurua taldeko:
4 pertsona

Taller de pizza

En Pelati Pelati, te ofrecemos un taller de pizza. Cómo elaborar la masa de la pizza, elegir los ingredientes y hornearla.

Durante el taller podrás degustar la pizza que estemos elaborando. ¿Te apuntas?

**Degustación de pizza elaborada.*

Reservas: 620 62 42 08
de lunes a viernes (10:00-17:00)
gestion@gelatigelati.com
Grupo máximo de 4 personas

5, 12, 19 Y 26 DE OCTUBRE
(SÁBADOS)

URRIAK 5, 12, 19 ETA 26
(LARUNBATAK)

20:00 (45 MIN)



AITOR AURREKOETXEA

946 15 66 12
jataondo@jataondo.org



Talo tailerra

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

**Beharrezkoa da erreserba aurretiaz egitea Jata-ondo LGAn kontaktuan agertzen den telefonora deituz asteleheneretik ostiralera (8:00-15:00)*

Taller de talo

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

**Es necesaria hacer la reserva previa por teléfono en ADR Jata-Ondo (de lunes a viernes de 8:00-15:00)*



URRIAK 25, (OSTIRALA)
25 DE OCTUBRE (VIERNES)

18:30
(ORDUBETE 1 HORA APROX.)

MARURI JATABEKO PLAZAN
*(EGURALDI TXARRA EGINEZ
GERO, KIROLDEGIAN)

EN LA PLAZA DE MARURI JATABE
*(EN CASO DE MAL TIEMPO,
EN EL POLIDEPORTIVO)



MAGALARTE LEZAMAKO TXAKOLINA CENTRO ECUESTRE SOLAZPI

GaraioItza Auzoa, 92B / 48196 Lezama
magalarte@icloud.com
solzapizalditegia@gmail.com
672 24 98 68 / 620 15 36 93



Dibertsioa ume eta helduentzako Lezaman

Upelategira bisita gidatua eta txakoli dastaketa gurasoentzako eta poniekin jarduerak umeentzako.

**Nagusien taldeko gutxieneko kopurua: 8 pertsona.
Umeen taldeko gutxieneko kopurua: 5 ume.*

Aurretiazko erreserba beharrezkoa da.



Diversión para niños y padres en Lezama

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

** Grupos mínimos para adultos:
8 adultos.
Grupos mínimos para niños:
5 niños*

Es necesaria reserva previa.

ASTEBURUETAN FINES DE SEMANA

12:00
(ORDUBETE ETA 30 MIN
1 HORA Y 30 MIN.)



Bodega CRUSOE TREASURE

Areatza 38 / Plentzia
94 401 50 40
visit@crusoetresure.com



Urpeko upelategiaren ardo dastaketa

Goza ezazu badiako itsaslabarrek eskaintzen duten paisaiatz Txitxarro puntara arte osteratxo bat emanetz eta bitartean *Crusoe Treasure Upategiaren* historia ezagutz. Bertan, upategiko itsaspeko bi altxor dastatu ahaliko dituzu gosegarri batekin batera.

**Erreserba ezinbestekoa da.*



Cata bodega submarina Crusoe Treasure

Disfruta del increíble paisaje de los acantilados de la bahía en un agradable paseo hasta Txitxarro punta, descubriendo la historia de la *Bodega Crusoe Treasure*, donde podrás realizar la cata de dos de sus tesoros submarinos en un entorno inigualable acompañado de un pequeño aperitivo.

**Imprescindible reserva previa.*

URRIAK 20 (IGANDEA) 20 DE OCTUBRE (DOMINGO)

12:00
(ORDUBETE ETA 30 MIN
1 HORA Y 30 MIN.)

AREATZA 38, PLENTZIA
***{Izena-ematea egitean emango da geralekuaren berri}**
***{En el momento de la inscripción se comunicará el punto de encuentro}**



DESPIERTA TUS SENTIDOS LOS JUBIS

676 11 10 93
elena@despiertatussentidos.com



Dastaketa itsutua

Ausartuko zara zure papilak
desafiatzera? Zer gertatuko da
sentsumenekin jolastuz gero?

Lurrin ezberdinak, sentsazioak,
zaporeak; gozoa, gazia, garratza,
mingotsa, beroa... jaki eta edari
desberdinak dastatuko ditugu, horiek
zeintzuk diren asmatzeko gai izango
ote zara?

**Plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*



Cata a ciegas

¿Te atreves a retar a tus papilas?
¿Qué pasa si jugamos con los
sentidos?

Aromas diferentes, sensaciones,
sabores; dulce, salado, ácido,
amargo, frío, caliente...
probaremos diferentes bebidas
y alimentos, ¿serás capaz de
adivinarlos?

**Plazas limitadas,
imprescindible reserva previa*

TXORIERRI Garagardoak

Mandragora Jateetxea
Alangobarri 9 / 48992 Getxo
607 42 26 55
info@txg.eus / www.txg.eus



3 garagardo maridatu 3 gutizia veganoekin

3 Garagardoen maridajea
3 gutizia veganoekin.

**Plaza mugatuak.
Erreserba ezinbestekoa da.*



3 cervezas maridadas con 3 delicias veganas

Maridaje de 3 cervezas
con 3 delicias veganas.

**Plazas limitadas,
imprescindible reserva previa.*

**URRIAK 25
(OSTIRALA)**
25 DE OCTUBRE
(VIERNES)

**19:30-20:30
(ORDUBETE 1 HORA)**

**GORLIZKO LOS JUBISEN,
SAN PEDRO PLAZAN**
EN LOS JUBIS DE GORLIZ,
PLAZA SAN PEDRO



**URRIAK 24
(OSTEGUNA)**
24 DE OCTUBRE
(JUEVES)

**20:00-21:30
(ORDUBETE ETA 30 MIN
1 HORA Y 30 MIN)**



TXAKOLINGUEA

Basigoko Bide Nagusia, 3 / 48130 Bakio
94 602 85 13
txakolingunea@bizkaia.eus
www.bizkaikoa.bizkaia.eus/txakolingunea



Uribeko Txakoli eta Garagardo artisauaren dastaketa

Hurbildu zaitez Uribeko txakolina eta garagardo artisauaren berezitasunak ezagutzera; lehengaiak, elaborazio bereziak, usainak, zaporeak... amaigabeko sentazioak.

**Despierta tus Sentidosekin kolaboratzen du.*

Cata de Txakoli y cerveza artesana de Uribe

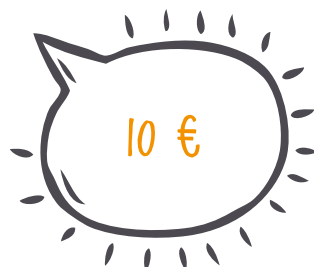
Ven a descubrir las particularidades del txakoli y la cerveza artesana de Uribe; materias primas, elaboraciones especiales, aromas, sabores... un sinfín de sensaciones.

**Colabora con Despierta tus Sentidos.*

Bizkaia
txakolingunea

**URRIAK 19
(LARUNBATA)**
19 DE OCTUBRE
(SÁBADO)

12:00-13:30
(ORDUBETE ETA 30 MIN)
1 HORA Y 30 MIN)



BASK SELEKT BOGA GARAGARDOAK

Fábrica de Cerveza Artesanal Boga
Luisene Bidea 2, A-8; Belako II elkartegia / 48100 Mungia
Boga: 688 87 10 69 / info@boga.eus
Bask Selekt: 608 34 83 41 / info@baskselekt.com



Boga + Bask Selekt dastaketa: Garagardoak&Txokolatega

Boga garagardo artisauaren lantegira bisita, nun Boga garagardo artisauaren lantze-prozesua ezagutuko duzun, malta hautatzetik mazerazio, erreketak, hartzadura deposituak, botilatzeko eta etiketatzeko puntura arte.

Ondoren 4 Boga garagardo ezberdinen dastaketa egingo da, aditu baten eskutik azalduz. Garagardo bakoitzak txokolate ezberdin bat du barne. Helburua garagardo eta txokolateen nabardura, zapora eta testura ezagutu eta dastatzea da. Esperientzia paregabea!

**Izen-ematea Boga edo Bask Selektekin hitz eginez egin daiteke, izena, abizena eta esperientziaren ordua eta eguna adostuz. Zenbat pertsonako taldea izango den ere adierazi beharko da.*

Degustación Boga + Bask Selekt: Cervezas&Chocolate

Visita a la fábrica artesanal de cerveza Boga, donde conocerás el proceso de elaboración de la cerveza artesana Boga, desde la selección de maltas, maceración, cocción, tanques de fermentación, hasta la línea de embotellado y etiquetado.

Posteriormente realizaremos una cata comentada por un profesional de 4 cervezas Boga, cada una de ellas con un chocolate diferente. El objetivo es conocer y degustar los diferentes matices, sabores y texturas de las cervezas y los chocolates. ¡Una experiencia única!

**Podrás apuntarte bien comunicándote con Boga o con Bask Selekt, indicándonos nombre, apellido, día y hora de la experiencia y número de personas.*

BASK SELEKT

BOGA
BASQUE CRAFT BEER

URRIAK 25 (OSTIRALA)
25 DE OCTUBRE (VIERNES)
19:00
(ORDUBETE ETA 30 MIN)
1 HORA Y 30 MIN)

URRIAK 26 (LARUNBATA)
26 DE OCTUBRE (SÁBADO)
12:30 / 19:00
(ORDUBETE ETA 30 MIN)
1 HORA Y 30 MIN)



LA GILDA DEL NORTE

Invernadero de la Gilda del Norte
Polígono La Cruz, 128 / 48196 Lezama
662 33 22 83



11:00etan negutegian ongi-etorria emango zaie.

Negutegian sartu eta bertan azalpen bideo bat ikusiko dugu (umeentzako egokitua).

Bideoa ikusi eta gero amantalak eta txanoak emango zaizkie umeei eta landa-eremura languduko diegu.

Bertan, bi talde txikitan banatuko da taldea: alde batetik, piparrak batu nahi dituzten gurasoek eta umeei eratuak talde bat egongo da eta bestetik, bisita tekniko bat jasoko duen taldea egongo da.

Bilketaren ostean hamaiketakoaz gozatu ahaliko dute gure gildak dastatzeko aukera izanik.

**Aurretiazko erreserba beharrezkoa da.*

A las 11:00 se les acogerá en el invernadero y se les dará la bienvenida.

Entraremos al invernadero y se les pondrá un breve vídeo explicativo (adaptado para los niños).

Después del vídeo se les entregará unos delantales y gorros a los niños y les acompañaremos a todos a las zonas de las plantas. Allí se dividirán en dos pequeños grupos, uno que estará formado por familias y niños que quieran recoger piparras y el otro será una visita explicativa más técnica para las personas que estén interesadas.

Después de la recolecta se realizará un hamaiketako donde podrán degustar nuestras gildas.

**Se necesita reserva previa.*

URRIAK 27 (IGANDEA)

27 DE OCTUBRE
(DOMINGO)

11:00-13:00
(BI ORDU 2 HORAS)

LA GILDA DEL NORTEko
NEGUTEGIA, LEZAMA
INVERNADERO DE LA GILDA
DEL NORTE, LEZAMA



MENDIBILE Jauregia

Mendibile 42 / Leioa
946 00 19 50 / 688 75 88 74 (Gorka)
eventos@mendibilejauregia.com



Txakolin eta herri kirolen museora bisita

Txakoli eta Herri Kirolen Museora bisita gidatua, Bizkaiko txakolinaren kopa bat eskainiko delarik. Ondoren, bazkaria jatetxean, hurrengo menua eskainiz:

Hasierakoak banatzeko

Perretxiko eta gazta entsalada eta Foie mi-cuit txakoli mahats-biltze berantiarran bigundua.

Bigarren platerak aukeratzeko

Bakailaoa pil-pil eran.
Txipiroiak tipularekin.
Entrekota piper gorriekin.

Postrea

Limoia txakolineradun sorbetea.

Edaria

Txakoli, Rioja krianza ardo beltza, ardo gorria.

**Aurretiazko erreserba beharrezkoa da.*

Visita al museo de txakoli y deporte rural

Visita guiada al museo de txakoli y al de Herri Kirolak con una copa de txakoli D.O. Bizkaia. Posterior comida en el restaurante con el siguiente menú:

Entrantes a compartir

Ensalada de setas y queso y Foie mi-cuit macerado en txakoli vendimia tardía.

Segundos a elegir

Bacalao al pil-pil.
Txipirones encebollados.
Entrecot con pimientos rojos.

Postre

Sorbete de limón al txakoli.

Bebida

Txakoli, tinto Rioja crianza, rosado.

**Es necesaria hacer la reserva previa.*

URRIKO LARUNBAT
ETA IGANDE GUZTIETAN.
BISITAK 12:30-13:30, ONDOREN
BAZKARIA JATETXEAN
TODOS LOS SÁBADOS
Y DOMINGOS DE OCTUBRE.
VISITAS 12:30-13:30, POSTERIOR
COMIDA EN EL RESTAURANTE

(ORDUBETEKO BISITAK
VISITAS DE 1 HORA)



BAKIOKO TURISMO Bulegoa

Basigoko Bide Nagusia, 3
Edificio Txakolingunea / 48130 Bakio
turismo@bakio.org
94 619 33 95 / 94 465 50 07



#Bakio #Behetikgora

10:00 Bisita gidatua **#Bakiokoerroak**

11:15 Ekorlegi Elikadura Kooperati-
bara bisita gidatua **@ekorlegi**

12:30 San Martin Ermitatik irteera
gidarekin Bakioko Turismo Bulegora
arte **@turismobakio** eta
TXAKOLINGUNEA. Bertan
Txakolinaren museoa bisitatuko da
@Bizkaiko Txakolina maridajearekin:
Bakio bi txakoli (beltza eta zuria)
eta bi pintxo Ekorlegi.

**Euria egonez gero, oinetako onak erama-
tea gomendatzen da, eremua lokatzarekin
egon daitekeelako. Aparkalekua Turismo
Bulegoaren aurrean dago (Txakolingunea
eraikina), errearen beste aldean.*

#Bakio #Behetikgora

10:00 Visita guiada **#Bakiokoerroak**

11:15 Visita guiada a la Cooperativa
agraria Ekorlegi Elikadura **@ekorlegi**

12:30 Salida por la Ermita de San
Martín con la guía hasta la Oficina
de Turismo de Bakio **@turismobakio**
y TXAKOLINGUNEA. Allí se hará una
visita al museo del TXAKOLI
@Bizkaiko Txakolina con maridaje:
dos txakolis de Bakio (tinto y blanco)
y dos pintxos Ekorlegi.

**En caso de lluvia se recomienda llevar
buen calzado porque la zona puede estar
embarrada. Aparcamiento frente a la
Oficina de Turismo (Edificio Txakolingu-
nea), al otro lado del río.*

ekorlegi

BAKIO
udaia

Bizkaia
txakolingunea

URRIAK 13
(IGANDEA)
13 DE OCTUBRE
(DOMINGO)

10:00-14:30
(LAU ORDU ETA 30 MIN
4 HORAS Y 30 MIN)



GORLIZKO TURISMO Bulegoa

www.visitgorliz.com



Gorlizko IV. Artisau Garagardo Azoka

Artisau garagardo ekoizleak,
tailerrak, musika...

IV Feria de Cerveza Artesanal

Productores de cerveza artesanal,
talleres, música...



URRIAK 25 ETA 26
(OSTIRALA ETA
LARUNBATA)
25 Y 26 DE OCTUBRE
(VIERNES Y SÁBADO)

18:00-00:00
SAN PEDRO PLAZA
PLAZA DE SAN PEDRO



XVIII. Jardunaldi mikologikoak

Murgiara irteera (Larunbatean 7:30)

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

**Pintxo mikologiko lehiaketa Gorlizko
tabernetan (ostirala, larunbata eta
igandea).*

XVIII Feria Micológica

Salida a Murgia (Sábado 7:30)

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

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

URRIAK 26 ETA 27
(LARUNBATA ETA IGANDEA)
26 Y 27 DE OCTUBRE
(SÁBADO Y DOMINGO)



AZOKA ENOGASTRONOMIKOAK • FERIAS ENOGASTRONÓMICAS

Urriak 5 Octubre (Larunbata • Sábado)

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

ZAMUDIO	Neka Zamudio Bertako Produktuen merkatua Neka Zamudio Mercado de productos locales
---------	--

Urriak 6 Octubre (Igandea • Domingo)

LAUKIZ	Nekazaritza eta artisautza azoka / Feria agrícola y artesana
--------	---

Urriak 6 Octubre (Igandea • Domingo)

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

ARRIETA	Nekazaritza azoka / Feria agrícola
---------	---

Urriak 6 & 20 Octubre (Igandea • Domingo)

MUNGIA	Abeltzaintza azoka / Feria ganadera
--------	--

Urriak 13 Octubre (Igandea • Domingo)

SONDIKA	Enologia eguna / Feria enológica
---------	---

Urriak 19 - 20 Octubre (Larunbata eta igandea • Sábado y domingo)

DERIO	Azoka mikologikoa / Feria micológica
-------	---

Urriak 20 Octubre (Igandea • Domingo)

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

LOIU	XXVII. Gastronomía eta eskulangintza azoka XXVII Feria Gastronómica y artesana
------	--

Urriak 25 eta 26 Octubre (Ostirala eta larunbata • Viernes y sábado)

GORLIZ	Gorlizko IV. Artisau garagardo azoka IV Feria de cerveza artesanal
--------	--

Urriak 26 eta 27 Octubre (Larunbata eta igandea • Sábado y domingo)

GORLIZ	XVIII. Azoka mikologikoa / XVIII Feria micológica
--------	--

TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO

BAKIO 

Basigoko Bide Nagusia, 3 / 48130 Bakio
Tel.: 946 19 33 95 / Fax: 946 19 31 61
turismo@bakio.org

PLENTZIA 

Erribera kalea, 23 / 48620 Plentzia
Tel.: 946 77 41 99 / Fax: 946 77 45 61
turismo@plentzia.eus

GORLIZ 

Eloisa Artaza, 1 (Edif. Sertutxena)
48630 Gorliz
Tel.: 946 77 43 48 / Fax: 946 77 19 38
info@visitgorliz.com

SOPELA 

Loiola Ander Deuna, 28 / 48600 Sopela
Tel.: 944 06 55 19 / Fax: 946 56 94 84
turismo@sopela.eus

JATA-ONDO

Landa Garapenerako Elkartea • Asociación de Desarrollo Rural

Trobika 5 • 48100 Mungia (Bizkaia) • 946 15 66 12