wribe
gastronomia
aukera zaporetsua • una elección con sabor • a question of taste

Uribe

Bakio
Gorliz
Lemoiz
Plentzia
Barrika
Maruri-Jatabe
BI-2120
Sopela
N-631
Urduliz
Gatika
Meñaka
Berango
Mungia
Laukiz
BI-2121
Arrieta
Fruiz
Gamiz-Fika
Loiu
Erandio
Derio
A8
Sondika
Zamudio
Bilbao
Lezama
N-637
Larrabetzu

	Aurkibidea	Índice	Table of contents
4	Zer da Euskadi Gastronomika?	¿Qué es Euskadi Gastronomika?	What is Euskadi Gastronomika?
6	Uribeko zaporeak	Sabores de Uribe	Tastes of Uribe
8	Uribe ezagutu	Conoce Uribe	Discover Uribe
10	Produktuak	Productos	Products
12	Txakoli	Txakoli	Txakoli
13	Txakolingunea	Txakolingunea	Txakolingunea
14	Txakolin upategiak	Bodegas de Txakoli	Txakoli wineries
16	Sagardoa	Sidra	Cider
17	Urpeko Upeltegia (Itxasoko ardoa)	Bodega submarina (El vino del mar)	Underwater Winery (Sea-aged wine)
18	Artisau garagardoa	Cerveza artesana	Craft beer
20	Talo (Gure arto torta)	Talo (Nuestra torta de maíz)	Talo (Our corn tortilla)
21	Barazkiak eta ortuariak (Gure ortuaren koloreak)	Verduras y hortalizas (Los colores de nuestra huerta)	Vegetables and garden produce (The colours of our market gardens)
22	Marmeladak (Gosari koloretsuak)	Mermeladas (Desayunos coloridos)	Preserves (Colourful breakfasts)
23	Ogiak eta gozokiak	Panes y Dulces	Bread and Sweets
24	Mahaira!	¡A la mesa!	Food's up!
25	Jatetxeak	Restaurantes	Restaurants
30	Erretegiak	Asadores	Grillrooms
32	Pintxo tabernak	Bares de pintxos	Pintxo bars
34	Jarduera Enogastronomikoak	Actividades enogastronómicas	Wine and food activities
36	Anfitroiak: Turismo bulegoak + Izenaduba	Anfitriones: Oficinas de turismo + Izenaduba	Hosts: Tourist offices + Izenaduba
37	Ostatuak	Alojamientos	Accommodation
38	Non eros dezaket?	¿Dónde comprar?	Where to buy?
39	Azoka, merkatu eta ekitaldiak	Ferias, mercados y eventos	Fairs, markets and events

EUSKADI
gastronomika

ZER DA?
¿QUÉ ES?
WHAT IS IT?
EUSKADI GASTRONOMIKA

Produktuen bikaintasuna eta gure sukaldarien eta ekoizleen ongi egitea badira Euskadi osoko ezaugarria orokorrean baina baita Uribe eskualdekoak ere. Gastronomia ulertzeko modu hori sustatzeko, **Euskadi Gastronomika Kluba** sortu dugu, hau da, zenbait eskakizun berezi eta konpromiso betetzen dituzten jatetxez, tabernaz, ekoizleez eta **establezimendu gastronomikoz** osatutako sarea. Gida honetan **kalitate betebehar guztiak betetzen dituzten** establezimenduak baino ez dituzu aurkituko.

La excelente calidad de los productos y el saber hacer de nuestros cocineros y productores son parte fundamental de la **identidad** de Euskadi en general y de nuestra comarca, **Uribe**, en particular. Para potenciar esta forma de entender la gastronomía ha sido creado el **Club Euskadi Gastronomika**, una red formada por restaurantes, bares, productores y otros **establecimientos gastronómicos** que cumplen una serie de criterios de exigencia y compromiso. En esta guía solamente encontrarás establecimientos que **cumplen todos los requisitos de calidad**.

Excellence in product quality and the expertise of chefs and producers are part of Basque **identity** and nowhere is this more true than in our region, **Uribe**. To help promote this approach to cuisine, we have created the **Club Euskadi Gastronomika**, a network of restaurants, bars, producers and other **gastronomic establishments** that fulfil a series of quality and dedication criteria. The establishments in this guide all meet **our demanding quality requirements**.

Uribeko zaporeak

Uribe osoan zehar dastatuko dituzun zapore ezin hobeak. **Eskaintza gastronomiko zabala** duen eskualde honek primerazko produktuak ditu, janaria eta edariak, tradizionalak eta modernoak, hau guztia maila handiko sukaldetan eginda. Gure pintxo tabernek, mostradoreetan erakusten dituzten sorkuntzez gozatzen laguntzen digute. Honetaz gain, gure erretegiek gure lurreko zaporea mantentzen jakin dute baita gure paregabeko laguntzaileak ere. Azken hauei esker, aparteko janari eta edariak probatzeaz gain, tailer berezietan janaria prestatzen ikasteko aukera izango duzu, baita artisau garagardoa eta txakolina dastatzen ikasteko ere.

Sabores de Uribe

Unos sabores que se pasean por toda la comarca de Uribe. **Una amplia oferta gastronómica** que nos ofrece productos de primera calidad, de la tierra y del mar, alimentos y bebidas, tradición y modernidad, todo ello en cocinas de alto nivel. Nuestros bares de pintxos nos hacen disfrutar de un sinfín de creaciones que llenan los mostradores. Así como los asadores que mantienen el sabor especial de nuestra tierra. También contamos con unos grandes colaboradores que harán que además de comer y beber excelentes productos aprendas a cocinarlos en talleres y a degustarlos en catas de Txakoli y cerveza artesana.

Tastes of Uribe

Discover the flavours to be found throughout the entire Uribe region. We have an **extensive gastronomic range** combining the finest produce of sea and land, food and drink, tradition and modernity... all prepared with the skill of our quality cuisine. The counters of our pintxo bars are packed with an endless variety of magnificent creations. And our asadores (grillrooms) preserve the special flavours of our land. And as well as eating and drinking our quality products, in some establishments there's a chance to learn how to make them yourself. You can also find out more about local txakoli and craft beer at special tasting sessions.

Ezagutu Conoce Discover **Uribe**

Uribe gara, **paisaia berezia** duen eskualdea, Bilbotik oso gertu dagoena, 23 herriz osatutakoa. Hemen, turismo eta aisialdi eskaintza zabalaz gozatu dezakezu.
Ezagutu ezazu paisaia berde hau, Asua eta Butroi ibaiek zeharkatzen dituen bailarak baita **Sollube eta Jata** mendiek inguratuta. Hau guztia, herri txikiz beteta. Disfrutatu itsasoaren kolore urdinaz eta **Gaztelugatxeko Donienen** eta Sopelako eta Barrikako **Flyschean** kontra lehertzen duten olatuez.
Barrualdean barneratzen bazara altxor izugarriak aurkituko dituzu, **Butroiko gaztelua** edota Fruizko Eliza erromanikoa, honen adibide direlarik.

Somos Uribe, una comarca con un **paisaje singular** y un emplazamiento estratégico muy próximo a Bilbao, formada por veintitrés municipios donde podrás disfrutar de una amplia oferta turística y de ocio.
Descubre un paisaje verde, con valles regados por los ríos Asúa, Butrón... y coronado por montes como **Sollube y Jata**. Todo ello salpicado de pequeños pueblos. Disfruta del azul del mar con las olas que rompen en **San Juan de Gaztelugatxe** y en el **Flysch** de Sopela y Barrika.
Y si te adentras en el interior, descubrirás pequeños grandes tesoros como el **castillo de Butrón** o la Iglesia románica de Fruiz.

Uribe offers plenty of opportunities for sight-seeing and recreation. Situated in a **unique landscape**, just a short distance from Bilbao, it is made up of twenty-three separate municipalities.
Discover the rolling green countryside and the beautiful valleys of rivers like the Asua and the Butron, overlooked by **Sollube and Jata** hills and dotted with small towns and villages. Enjoy the blue of the sea as the waves break on **San Juan de Gaztelugatxe** or the **Flysch** landscape at Sopela and Barrika. Further inland, there little big gems to be found like **Butron Castle** and the Romanesque church in Fruiz.

Produktuak
Productos
Products

Uribe, Bizkaiko **Txakolin** eskualdea da dudarik gabe, baita **Euskadi mailako artisau garagardo** produkzio gehien duena ere. Eta gutxi balitz, **urpeko upategia** ere badauka.
Edateaz gain, jateko ederra aurkituko duzu Uriben. **Barazki, fruta eta ortuari** mota asko eskaintzen digu gure lur emankorrak, eta hauek erabiliz kalitatezko produktuak egiten ikasi dugu.
Gozozaleek ere badute zer aurkitu gure eskualdean, Euskadi osoan ezagunak diren pastel eta tarta ezinhobeak topatuko dituzu eta. Seguru gaude, hauen ospea entzun duzula eta ez zarela joango probatu barik.

Uribe, la comarca del **Txakoli** de Bizkaia por excelencia, aunque también conocida por ser la 1ª comarca productora de **cervezas artesanas** de Euskadi. Y por si fuera poco, una **bodega submarina**.
No sólo se bebe bien, también se come muy bien en Uribe. Ofrecemos una excelente variedad de **frutas, verduras y hortalizas** de las fértiles huertas así como productos elaborados a partir de éstas.
Los **dulces** también son cosa de nuestra comarca, podrás encontrar los más típicos pasteles y tartas de los cuales seguro que te han hablado y que no puedes marchar sin probar.

Uribe is the most important **txakoli**-making region in Bizkaia, but it is also well-known as the top producer of **craft beer** in the Basque Country. And as if that wasn't enough, there's an **underwater winery** too!
And Uribe also has a fine offering of great food. We boast a wide variety of **fruit, vegetables and garden produce** and derived products.
The region is also famous for its traditional **cakes**. Don't leave without trying some!

TXAKOLI

Txakolina gure barnean dagoen ardoa da, Bizkaian upategi gehien dituen eskualdea baita. Gure kulturaren eta tradizioaren parte da. Ardo honen produkzioa XII. eta XIII. mendean hasi zen etxeko ardo bezala, baina azken urteetan guztiz eraldatu da **kalitatezko ardo** bihurtuz eta salmenta eta produkzio markak hautsiz.

El Txakoli es algo muy nuestro y más si cabe en la comarca de Bizkaia con más bodegas. Es parte de nuestra cultura y tradición. Su producción comienza en los siglos XII y XIII como vino de casa y se ha desarrollado hasta nuestros días, en los que se han alcanzado récords de comercialización y una producción de muy **alta calidad**.

Another typical product of Uribe is Txakoli wine and the region boasts more wineries than any other in the province. Txakoli is part of our culture and our tradition. First produced in the twelfth and thirteenth centuries for home production, it is now a **high-quality** product which commands record levels of sales.

TXAKOLINGUNEA

Basigoko Bide Nagusia, 3 - 48130 BAKIO • 94 602 85 13 / 94 619 33 95
txakolingunea@bizkaia.eus / www.bizkaikoa.bizkaia.eus

Txakolingunea Bakion dago, ardo gazte, suabe eta fruta-gustuko honen ekoizpenean erreferentea den herrian eta Euskadin hain esanguratsua dena. Bisitariak ikus-entzunezkoen bidez , txakolina ezagutu ahal izango du baita dastatze nozio batzuk hartu ere.

El Txakolingunea, situado en Bakio, la localidad referente en la elaboración de este vino suave, joven y afrutado, tan característico de Euskadi. Quien lo visite podrá conocerlo, mediante audiovisuales, incluso se hará con unas nociones básicas de cata.

The greatest production of this young mild, fruity wine, so characteristic of the Basque Country, is concentrated in Bakio, which is also home to the Txakolingunea Txakoli Museum. Here visitors can learn more about the product, with the aid of interactive audiovisual media, and even pick up some tasting tips.

Txakolinaren interpretazio zentro honek ardoaren eta upeltegien historia eta bilakaera erakusten ditu, tradizioari lotuta egon arren modernizatzen jakin izan dutenak. Hemen, **Bakion**, ikus-entzunezko eta tresna interaktiboen bidez, Txakolinak gure eskualdean duen garrantziaz konturatuko zara, eta ardo zuriaz aparte, ezagunena dena, txakolin gorria eta beltza ere badaudela ikasiko duzu.

Este **centro de interpretación del Txakoli** muestra la historia y la evolución del vino y las bodegas, que aún estando aferradas a la tradición, han sabido modernizarse. Aquí, en **Bakio**, comprobarás con los últimos medios audiovisuales e interactivos que además del Txakoli blanco, el más conocido, también hay rosado "ojo de gallo" y tinto y podrás conocer en profundidad la importancia del txakoli en nuestra comarca.

This **Txakoli Interpretation Centre** in Bakio offers information on the history and development of wine and on the wineries, which have successfully managed to update production techniques without sacrificing their long tradition. Learn more about our best-known variety, white txakoli, as well as the reds and "rooster eye" rosés and the importance of this wine for the Uribe region.

TXAKOLIN UPATEGIAK
BODEGAS DE TXAKOLI
TXAKOLI WINERIES

Azurmendi Complejo Enogastronómico

Bº Legina, s/n
48195 LARRABETZU
946 742 706
txakoli@gorkaizagirre.com
www.gorkaizagirre.com

Gorka Izagirre upategia proiektu familiarra da, mahastian hasi eta kalitate altuko txakolinak lortzeko etengabe eboluzionatzen duena , munduko ardo zurien artean aurrera egiteko prest. Bisita ezazu bodega eta ikusi txakolinaren iraultza/eboluzioa.

La bodega Gorka Izagirre es un proyecto familiar que nace en el viñedo y evoluciona constantemente para lograr txakolis de alta calidad, dispuestos a abrirse paso entre los grandes blancos del mundo. Visita la bodega y descubre la (R)evolución del txakoli.

The Gorka Izagirre winery is a family business, operating from the vineyards. It has constantly developed its wines to achieve a high quality txakoli, making a name for itself among the world's great whites. Visit the winery and discover the (R)evolution of txakoli.

Bodega Magalarte Zamudio

Arteaga Auzoa 107
48170 ZAMUDIO
944 521 431
kaixo@bodegamagalartezamudio.com
www.bodegamagalartezamudio.com

Magalarte Zamudio, inguruari errotua dagoen upategi familiarra da. Gaur egun, seigarren ekoizle belaunaldiak gidatzen du upategia. Bisita gidatuak antolatzen ditu upeltegira.

Magalarte Zamudio es una bodega familiar muy apegada a la tierra, que actualmente gestiona la 6ª generación de productores de txakoli. Organiza visitas guiadas a la bodega.

Magalarte Zamudio is a family business with close links to the land, which has been producing txakoli for six generations now. Guided tours are available.

Butroi

Igartua, 25
48110 GATIKA
639 46 97 38
txakoli@butroi.com
www.butroi.com

Butroi upategiak baditu mahastiak eskualdeko zenbait herritan. Txakolina, Hondarrabi Zuri, Petit Courbu y Mune mahatsekin egiten dute. Ados jarriz gero, bisita daiteke.

La Bodega Butroi cuenta con viñedos en varias localidades de la comarca. Su txakoli está elaborado con uvas Hondarrabi Zuri, Petit Courbu y Mune Mahatsa. Organizan visitas concertadas.

Butroi Winery has several vineyards throughout the region. It uses Hondarrabi Zuri, Petit Courbu and Mune Mahatsa varieties. Tours are available by appointment.

Doniene Gorrondona

Gibelorratzagako San Pelaio, 1
48130 BAKIO
946 194 795
bixitak@donienegorrondona.com
www.donienegorrondona.com

Bakion, kantauri itsasoak, izaera nabarmena ematen dio mahastietako mahatsei. Aguardienteak, apardun ardoak eta beste ardo aitzindari batzuk sortzen dituzte hemen. Upeltegia bisitatzeaz gain, txakolin eta gastronomi dastaketak eskeintzen ditu.

En Bakio, el Cantábrico dota de una personalidad muy marcada a la uva de sus viñedos. Produce aguardientes, espumosos y varios txakolis pioneros. Las visitas a la bodega se acompañan de catas y degustaciones gastronómicas.

In Bakio, the Cantabrian Sea endows the grapes of the vineyards with a strong personality of their own. Doniene Gorrondona produces eau-de-vies, sparkling wines and a number of pioneering txakolis. Tours of the winery are accompanied by food and drink tasting sessions.

Txakoli Uriarte

Eguzkitza Baserria, Fika
48113 GAMIZ-FIKA
946 153 140 / 946 153 535 / 659 674 595
Fax: 946 153 535
info@txakoli-uriarte.com
www.txakoli-uriarte.com

Gamiz-Fikan dagoen bodega hau Bizkaiko txakolinaren jatorrizko deiturapean dago. Familia tradizioari jarraituz ekoizten du txakolina, teknika modernoak erabiliz. Txakolin zuria, gorria eta beltza ekoizten ditu.

En esta bodega de Gamiz-Fika elaboran su txakoli siguiendo la tradición familiar con la aplicación de las técnicas más modernas. Producen txakoli blanco, rosado y tinto.

This winery in Gamiz-Fika has brought the most modern techniques to a long family tradition of Txakoli-making. It produces whites, rosés and reds.

Magalarte Lezama Txakolina

Garaioltza, 92-Bis
48196 LEZAMA
94 455 65 08 / 636 62 14 55
magalarte@icloud.com
www.magalartelezamatxakolina.com

120 urte baino gehiago duen upategi familiarra da, Bizkaiko Txorierrin errotze handia duena. Bizkaiko Txakolinaren jatorrizko deiturapean dago. Bisitak eta hainbat jarduera eskaintzen ditu.

Bodega familiar con más de 120 años de historia, con gran arraigo en el Txorierri de Bizkaia acogida a la D.O. Bizkaiko Txakolina. Ofrece visitas a la bodega y diversas actividades.

This family business has been operating for over 120 years and has long roots in the Txorierri, which forms part of the Bizkaiko Txakolina designation of origin. The winery offers guided tours and a range of other activities.

Zabala Txakolina

Elexalde, 5-D
48130 BAKIO
656 76 79 54
zabalatxakolina@gmail.com

Upeltegi honek Bakioko mahatsak baino ez ditu erabiltzen, hiru txakolinen ohitura mantenduz (zuria, beltza eta gorria). Era berean, Gaztelugatxe izena daukan 6 hilabetez ondua dagoen txakolin berri batekin eraberritzen ari dira.

Esta bodega elabora el txakoli únicamente con uva de Bakio, manteniendo la tradición de los tres txakolis (blanco, tinto y ojo gallo) y a su vez innovando con el nuevo txakoli con crianza de 6 meses, bautizado Gaztelugatxe.

The Zabala winery uses only grapes grown in Bakio to make its three traditional txakolis (white, red and "rooster eye" rosé). They also produce an innovating new txakoli, aged for 6 months, which has been christened Gaztelugatxe.

SAGARDOA
SIDRA
CIDER

Gure sagarrondoen zaporea

Sagardoa ere gure baitan dagoen edaria da, **Gatikan** hain zuzen ere, sagarrondoz betetako hainbat lur aurkituko ditugu . Hauetan, Bizkaiko mota autoktonoak (boskantoia, urtebeta, urdin sagarra, etc.) eta gipuzkoakoak (rexil sagarra, txalaka, etc.) lantzen dituzte eta emaitza, goi-mailako sagardo naturala lortzea da.

El sabor de nuestros manzanos

La sidra también es una bebida muy nuestra, en **Gatika** dos elaboradores trabajan varias hectáreas de manzanos de variedades autóctonas de Bizkaia (boskantoia, urtebeta, urdin sagarra, etc.) y de Gipuzkoa (rexil sagarra, txalaka, etc.). Y como resultado obtenemos sidras naturales de gran calidad.

The flavour of our apple trees

Another very typical beverage of this region is **cider**. Two producers from **Gatika** farm several hectares of orchards, growing local varieties from Bizkaia (boskantoia, urtebeta, urdin sagarra, etc.) and Gipuzkoa (rexil sagarra, txalaka, etc.). The result is a natural cider of the highest quality.

URPEKO UPELTEGIA
BODEGA SUBMARINA
UNDERWATER WINERY

Itxasoko ardoa

Proba ezazu **usain, kolore eta zapore aparta duen produktu bat**. Korronteek eta mareek eragiten diote produktu berezi bilakatu arte. Itsaspeko upeltegiak, ardo aparta gordetzeaz gain espezieak erroldatzeko baita klima aldaketa monitorizatzeko ere balio du.

El vino del mar

Prueba un **producto único en aroma, color y sabor**. Las corrientes y mareas hacen de este vino un producto muy especial. La bodega submarina no sólo sirve para atesorar un vino único sino también censar especies y monitorizar el cambio climático.

Sea-aged wine

Try a product with a **unique bouquet, colour and taste**. The currents and tides in the bay make this wine a very special product. As well as playing host to the wines as they age, the underwater winery also conducts surveys of fish species and monitors climate change.

Bahía de Plentzia - 48620 PLENTZIA - Bizkaia - 94 401 50 40
visit@crusoetreasure.com - www.underwaterwine.com

Urpeko upeltegi honek, **Plentzia**ko badiako itsaspeko ardoa gordetzen den ardoa **dastatzeko** irteerak antolatzen ditu itsasontziz.

Bodega submarina que organiza salidas en barco, catas y **degustaciones** de su vino atesorado bajo el agua de la bahía de **Plentzia**.

The Crusoe Treasure underwater winery organises boat trips and **tasting sessions** of its wine, aged beneath the waters of the Bay of **Plentzia**.

Artisau garagardoaren eskualdea

garagardoa

Txakolinagatik ezagunak izan arren, badugu beste edari bat, azken urteotan indar handia hartu duena: garagardoa, hain zuzen, eskualdean **5 artisau garagardo ekoizle** dauzkagu eta. Ez izan zalantzarik: bisitatu eta gozatu urte osoan zehar antolatutako jarduerez

La comarca de las cervecerías artesanas

Aunque todos nos conozcan por el txakoli, también tenemos otra bebida que en los últimos años está cogiendo gran arraigo en la comarca y es que contamos **con 5 micro-cervecerías artesanas**. ¡Aquí también tenemos cerveza! No dudes en visitarlas y disfrutar de sus múltiples actividades organizadas durante todo el año.

The region of the craft breweries

Although we're most famous for our txakoli, in recent years another beverage has been making a name for itself in the region and we now have **5 craft micro-breweries**. We have beer here too! Take a tour of one of the establishments or enjoy one of the many activities organised throughout the year.

Boga garagardoa

Luisene Bidea, 2, A-8
48100 MUNGIA
94 406 28 48 / 688 871 069
info@boga.eus
www.boga.eus

Boga kooperatiban Euskal artisau garagardoa egiten dute, kalitateko osagaiak erabiliz eta bertoko ekoizleen lanari lehentasuna emanez. Honetaz gain, katering zerbitzuak eta bisita gidatuak (dastaketa barne) eskaintzen ditu.

En la cooperativa Boga elaboran cerveza artesanal vasca, priorizando la materia prima de calidad y los proveedores locales. Además, ofrecen servicios de catering y visitas guiadas a la fábrica con cata incluida.

The Boga cooperative makes a Basque craft beer, prioritising quality raw materials and local suppliers. They also offer catering services and guided tours of the factory, including tasting.

Etxeandia Garardauak

Antsonekoa, 2 – Igeltzera Industrialdea 12 (Fase A) – 48610 URDULIZ
605 707 985
etxeandiagarardauak@gmail.com
www.etxeandia.biz

Etxeandiak 10 minututako bisita libreak eskaintzen ditu, garagardo dastaketa egiteko aukera emanez. Beste aukera bat 90 minutuko bisita osoa izan daiteke, lau garagardo dastatuz. Halaber, garagardoa ekoizteko tailerrak bere web gunean iragartzen ditu.

Etxeandia ofrece visitas libres de 10min. Con posibilidad de cata o bien visitas más completas, de 90 minutos con cata de 4 cervezas. También organizan cursos de elaboración que anuncian en su web.

Etxeandia offers 10-minute tours on demand. You can also enjoy tasting sessions or more complete 90-minute tours with a chance to try 4 different beers. Etxeandia also organise beermaking courses. For details, go to their website.

cerveza beer

TitoBlas Brewing Co.

Polígono Industrial Sagastikoetxe. Pabellón 22
48630 GORLIZ
699 277 853
cervezatitoblas@yahoo.es
www.facebook.com/TitoBlasBrewingCo/

TitoBlas Brewing Co. bada artisau garagardo egile bat, bere garagardoak, Gorlizko erakargarrietako bat bihurtu dituena. Lantegia bisitatzeak garagardo dastaketarekin, kañaz beste modu batez gozatzera eramango zaitu. Bisitak aurretiaz erreserbatu behar dira.

Es una microcervecería artesana que ha convertido sus cervezas en uno de los atractivos de Gorliz. Visitar la fábrica seguida de una cata de sus cervezas te permitirá saborear una caña de una forma distinta. Visitas con cita previa.

TitoBlas is a craft micro-brewery whose beers have become one of the many attractions of Gorliz. Take a tour of the factory and enjoy a tasting session and discover a whole new beer experience. Guided tours by prior appointment.

Txorierri Garagardoak

Txorierri Etorbidea, 46, P8 - nave I
48150 SONDIKA
629 312 690
kepa@txg.eus
www.txg.eus

Garagardotegi hau bertako produktuak erabiltzeagatik bereizten da: Arabako garagar malta eta nekazaritza jasangarri metodoak errespetatzen dituen bertan ekoiztutako lupuloa.

Esta cervecería se distingue por utilizar ingredientes de proximidad: malta de cebada alavesa y lúpulo de cultivo propio que respeta métodos de agricultura sostenible.

Txorierri uses only local ingredients in its beers: malt barley from Alava and home-grown hops, employing sustainable agricultural methods.

Urbanbeer

Pol. Udaldeguren III, Parcela 24 izda
48170 ZAMUDIO
94 403 88 76
info@urbanbeer.es
www.urbanbeer.es

Gure errezetak sortzen ditugu ohiko garagardoei buelta bat emateko eta inoiz ez bezalako zaporeak egiteko asmoarekin. Adibidez, estatuko lehena Ipa hirukoitza whisky barrel age.

Elaboramos nuestras propias recetas con el objetivo de dar un giro a las cervezas tradicionales y desarrollar nuevas sin precedentes. Entre éstas, la primera del estado en hacer un triple Ipa whisky barrel age.

We elaborate our own receipts with the aim to turn around the traditional beers and develop new ones without precedents. Among them, state's first whisky barrel aged triple Ipa.

TALO

Gure arto torta

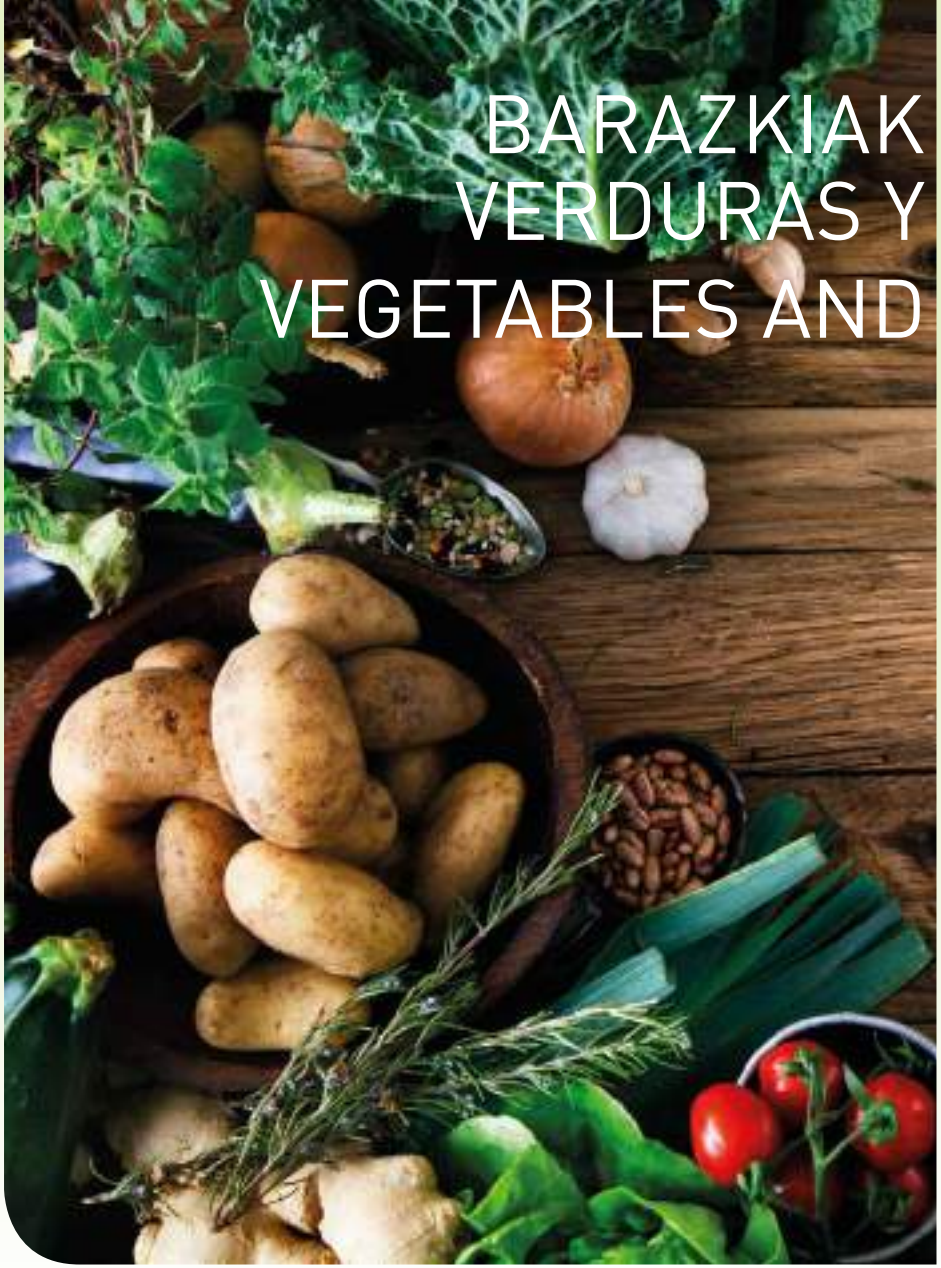
Taloa, gure produktu esanguratsuenetariko bat da. Arto irinez egindako torta hau, eskualdean dauden XVII. mendeko errotetan egiten da, eta oraindik martxan daudenetako bakarrak dira Errotabarri (Gamiz-Fika) eta Lauxerre (Gatika) kasu. Hemengo ohiturari jarraituz, talo horiek txorizoarekin batera jaten dira, baina beste hainbat produkturekin ere probatzeko aukera daukazu: txistorra, odolostea, hirugiharra, gazta, txokolatea...

Nuestra torta de maíz

Uno de los productos más nuestros es el **talo**, una torta hecha con harina de **maíz** producida en molinos de la comarca, como Lauxerre (Gatika) y Errotabarri (Gamiz-Fika) del siglo XVII, de los pocos que siguen en funcionamiento. Estos talos se suelen acompañar de chorizo, aunque los puedes probar de múltiples productos como txistorra, morcilla, panceta, queso, chocolate...

Our cornbread

One of our most classic products is the **talo**, a form of bread or tortilla made from **corn** flour produced in some of the few local mills still in operation, such as Lauxerre in Gatika and the 17th-century Errotabarri in Gamiz-Fika. Talo is typically eaten with chorizo, though it can also be combined with many other products such as *txistorra* sausage, blood pudding, pancetta, cheese or even chocolate...



BARAZKIAK ETA ORTUARIAK
VERDURAS Y HORTALIZAS
VEGETABLES AND GARDEN PRODUCE

Gure ortuaren koloreak

Uribeko ortuak kolorez beterik daude: tomateak, letxugak, sagarrak, berenjenak... Gure baserritarrek kontuz eta mimoz zaintzen dituzte produktu hauek guztiak, haien ogibidea da eta. Honen emaitza, goi-mailako produktuak dira, ekologikoak eta km 0koak.

Los colores de nuestra huerta

Las huertas de Uribe están llenas de color; tomates, lechugas, manzanas, berenjenas etc. Todo ello cuidado con el mayor esmero por nuestros baserritarras que hacen de esta labor su medio de vida. Ello tiene como fruto productos de la máxima calidad, ecológicos y de km 0.

The colours of our market gardens

The market gardens of Uribe are a blaze of colour, with tomatoes, lettuces, apples aubergines and other produce, all lovingly tended for by our local farmers. The result is ecological local products of the highest quality.

Marmeladak

Mermeladas - Preserves

Gosari koloretsuak

Desayunos coloridos

Colourful breakfasts

Gure zuhaitzetako fruitu asko mermelada goxoa egiteko erabiltzen dira, **zure gosariari laguntzeko aukera ezin hobea!**.

Muchos frutos de nuestra comarca se convierten artesanalmente en deliciosas mermeladas, **acompañamiento ideal para tus desayunos**.

Many of our local products find their way into delicious artisan preserves, **the ideal accompaniment to your breakfast**.

Ogiak eta gozokiak

Panes y dulces

Bread and sweets

Uriben ere, teilak eta Bizkaiko **gozogintza ezagunak** diren beste hainbat gozoki aurkituko dituzu, besteak beste, Karolina, Gurin-opila edo arroz pastela.
Gure dietaren produkturik esanguratsuenetariko bat, hau da ogia, gure eskualdean ere topa dezakezu. Uriben hainbat ogi-lantegi aurkituko dituzu non hamaika **ogi mota ezberdin egiten dituzten**, ama orea erabiliz.

En Uribe también encontrarás **dulces típicos** como las tejas y otros clásicos de la pastelería de Bizkaia como son la carolina, el bollo de mantequilla y el pastel de arroz.
El producto más básico de la dieta mediterránea también lo encontrarás en nuestra comarca, el pan. Uribe cuenta con múltiples obradores distribuidos en los distintos pueblos que elaboran **panes de las especialidades más variadas**, usando como base la masa madre.

In Uribe you'll also find **typical delights** such as "tejas" and other classic fare from the local pastrycooks' repertoire, including Carolinas, butter buns and rice cakes.
And of course, we have that staple of the Mediterranean diet - bread. Throughout the towns and villages of Uribe, a host of bakeries offer **a huge variety of bread**, using sourdough.

Mahaira! • ¡A la mesa! • Food's up!

Gure eskualdean **hainbat jatetxe** aurkituko dituzu, luxuzkoak zein xumeak, baina hauek guztiek bat egiten dute puntu batean: tokiko produktuen kalitate handia beraien plater askotan. Alde honek konpetentziatik bereizten gaitu eta tokiko garapena errazten du. Ez ezazu zalantzarik izan eta probatu gure platerak, pintxoak eta haragi zein arrain erreak!

En la comarca encontrarás una **amplia variedad de mesas**, desde las más lujosas a las sencillas. Todas ellas con un punto en común, el uso de **productos locales de máxima calidad** en muchos de sus platos. Algo que los distingue de la competencia y que favorece el desarrollo local. ¡No dudes en probar los platos, pintxos y asados más nuestros!

In Uribe, you'll find a **huge variety of eating establishments**, ranging from simple fare to the highest luxury. What they all share, though, is their use of **high-quality local products** in many dishes. This is what sets them out from the competition, favouring the local economy. Come and enjoy our typical dishes, pintxos and grills!

JATETXEAK
RESTAURANTES
RESTAURANTS

Ayoberri Sagardotegia

Carretera de Butrón, Bº Mendiondo
48610 URDULIZ
946 764 257
www.ayoberrisagardotegia.net

Sagardotegi atsegin hau landa eremuan kokatutako baserri batean dago. Hainbat menu eskaintzen ditu. Berezitasunak: bakailaoa Ayoberri erara, txuleta errea, arkumea eta txerri-kumea aldez aurretik enkargatuta.

Acogedora sidrería ubicada en un caserío en pleno entorno rural. Ofrece múltiples menús. Entre sus especialidades encontramos bacalao al estilo Ayoberri, chuleta a la brasa, asado de cordero y cochinillo (por encargo).

This welcoming *sidrería* (cider-house) is situated in a farmhouse in rural surroundings. It offers a wide variety of set menus. Specialities include cod à la Ayoberri, char-grilled steak, roast lamb and suckling pig (on demand).

Aspaldiko

Zabaloetxe, 14
48180 LOIU
944 531 421
aspaldiko@restauranteaspaldiko.com
www.aspaldiko.com

Aspaldiko jatetxea, XVI. mendeko baserri eder batean kokatzen da, 300 pertsonentzako jantoki pribatuak dituena, lorategi ederrez inguratuta. Menu eta karta eskaintza zabala edukitzeagatik nabarmentzen da, betiko euskal sukaldaritza tradizionalean oinarritzen delarik.

Aspaldiko es un restaurante ubicado en un caserío del siglo XVI con comedores privados con capacidad de hasta 300 personas y rodeado de jardines. Destacan su variada oferta de menús y carta, que se especializa sobre todo en la cocina tradicional vasca.

The Aspaldiko is located in a sixteenth-century farmhouse, surrounded by beautiful gardens. It can seat up to 300 people in private dining rooms. Noted for its complete range of set menus and à-la-carte offerings, it specialises in traditional Basque cuisine.

Azurmendi

Bº Legina, s/n
48195 LARRABETZU
944 55 83 59
info@azurmendi.biz
www.azurmendi.restaurant
Astelehena / lunes / Monday

Jatetxe honek mahastiz inguratutako beirazko eraikin jasangarri batean kokatzen da. Eneko Atxak zuzenduta, abangoardiako sukaldaritza eskaintzen du. Hainbat sari lortu ditu, besteak beste, munduko 50 jatetxe hoberenen artean izatea.

Es un restaurante sostenible ubicado en un moderno edificio acristalado rodeado de viñedos. Ofrece cocina de vanguardia capitaneada por Eneko Atxa. Premiado restaurante clasificado entre los 50 mejores del mundo.

The sustainable restaurant is located in a modern glazed building surrounded by vineyards. It offers avant-garde cuisine under the leadership of owner and head chef Eneko Atxa. This Michelin-starred restaurant is on the World's 50 Best Restaurant list.

Batzoki Astrabudua

Calle Etxegorri 10
48950 ASTRABUDUA - ERANDIO
94 607 54 06
aurid63@gmail.com

Lokal honek barra handia, jantokia eta terraza eskeintzen ditu. Pintxoak, gosariak, eguneko menuak, plater konbinatuak eta bokatak ematen ditu, baita menu bereziak eta ospakizunak antolatu ere.

Local con gran barra y comedor además de terraza. Sirve pintxos, desayunos, menús de día, platos combinados y bocadillos. También se realizan menús especiales y celebraciones: cumpleaños, bautizos etc.

The establishment has a large bar and dining room as well as outdoor seating. It serves pintxos, breakfasts, set menus, mixed dishes and rolls. It also caters for special menus and functions: birthdays, baptisms etc.

Begotxu

Atalaia, 5
48620 ARMINTZA-LEMOIZ
94 687 90 53
Astelehenetik ostegunera / Lunes a jueves / Monday to thursday

Gozatu Begotxu eskalope ospetsuaz. Sukaldaritza aukeratutako lehengai freskoez baino ez da egiten.

Disfruta del gran Escalope Begotxu. Toda la cocina es elaborada con ingredientes frescos y rigurosamente seleccionados.

Enjoy the famous Begotxu Escalope. All meals are prepared using carefully-selected fresh ingredients.

Begoña

Landabarri Estrata, 1
48630 GORLIZ
94 677 09 73
www.restaurantebegona.com

Gorlizko hondartzatik 5 minutura dagoen jatetxe hau, amama Begoren sukaldaritzari begira dago. %100eko sukaldaritza tradizionala eskaintzen du. Honetaz gain, jatetxeak berezko aparkalekua dauka.

Situado a escasos 5 minutos a pie de la playa de Gorliz se encuentra este restaurante donde todo gira en torno a la cocina de amama Bego. Una cocina elaborada 100% al estilo tradicional. Dispone de parking propio.

Just a 5-minute walk from the beach at Gorliz, everything at the Begoña centres on Grandma Bego's kitchen. Meals are prepared entirely in the traditional style. The restaurant has its own car-park.

Bidebieta

Emerando, 12
48120 MEÑAKA
94 674 06 61 / 94 615 63 47
www.bidebietajatetxea.es
Astelehenetan / Lunes / Monday

Meñakako euskal jatetxe tradizional honen berezitasunak, legatza, almejak eta esne arkumea dira.

Restaurante tradicional vasco situado en Meñaka. Las especialidades de la casa son la merluza, las almejas y el cordero lechal.

Traditional Basque restaurant located in Meñaka. The house specials are hake, clams and suckling lamb.

Birjilanda Taberna

Zarrakoa Bidea, 7
48130 BAKIO
94 619 47 50
andreabirjilanda@gmail.com
www.birjilandataberna.com

Taberna hau leku ezinhobean kokatzen da, Bakioko kaian hain zuzen. Itsasoari begira dagoen terrazatik, gustu handiz prestatutako produktu hoberenak dastatu ahal izango dituzu, benetako zapore osoaz jabetzeko.

Taberna situada en un lugar privilegiado, el muelle de Bakio. Desde nuestra terraza con vistas al mar, podrás degustar los mejores productos de la zona preparados con gusto para que puedas descubrir todo su sabor.

Tavern on the quays at Bakio. On the outdoor terrace, with its magnificent sea views, you can enjoy the best local products, carefully prepared to bring out all the flavour.

Gotzon

Luzarragako bidea, 2
48130 BAKIO
94 619 40 43
info@gotzonjatetxea.com
www.gotzonjatetxea.com
Astelehena / lunes / Monday

Bakioko hondartzaren aurrealdean kokaturik, itsasoari begira dagoen jantokia dauka, terrazan ere jan daitekeelarik. Gainera, Gastrotabernaren mostradorean pintxo zein errazio landuak eta ardo kopa selekzio anitzaz lagunduta dastatu ditzakezu.

Ubicado frente a la playa de Bakio, cuenta con un elegante comedor acristalado con vistas al mar, también se puede comer en la terraza. Además, en la barra del gastrobar, se pueden degustar elaborados pintxos y raciones acompañados por una amplia selección de vinos por copas.

Overlooking the beach at Bakio, the Gotzon has an elegant glazed dining room with sea views. Diners can also eat on the outdoor terrace. The gastrobar offers elaborate pintxos and portions accompanied by a wide selection of wines available by the glass.

Eleizpe (Hotel Urban Loiu)

Lastetxe Kalea, 24
48180 LOIU
94 453 50 38
reservas@hotel-loiu.com
www.byeurotels.com/hoteles-eurotels/urban-loiu
Larunbata eta Igandea / Sábado y domingo / Saturday and Sunday

Hotel hau Loiu herriko erdialdean kokatzen da. Kartaren aniztasuna, sukaldearen freskotasuna eta mimoa zerbitzuan, badira oharkabean pasatzen ez diren hiru elementu,sukaldariaren ikutu bereziarekin egindako euskal-mediterranear sukaldaritza dastatzerakoan.

Hotel situado en el centro de la localidad de Loiu. La variedad de la carta, la frescura de la cocina y el mimo en el servicio, son tres elementos que no pasan inadvertidos a la hora de degustar su cocina vasco-mediterránea con toques de autor.

Hotel in the centre of Loiu. Customers appreciate the varied menu, the freshness of the cuisine and the attentive service - and of course the marvellous Basque/ Mediterranean cuisine with a hint of auteur.

Harria (Hotel Palacio Urgoiti)

Arritugane, s/n
48100 MUNGIA
94 674 68 68
info@palaciourgoiti.com
www.palaciourgoiti.com

Harria jatetxean produkturen kalitatean oinarritutako Euskal gastronomi ospetsua dastatu ahal izango duzu arretaz egindako aurkezpenarekin. Hainbat menu eskaintzen ditu: egunekoa, exekutiboa eta ospakizunekoa, hala nola, koktel ezberdinak, brunch etab.

En el Restaurante Harria degustará la afamada gastronomía tradicional vasca basada en la calidad del producto con una cuidada presentación. Menús: diarios, de trabajo, celebraciones, etc., así como diferentes cócteles, brunch, etc.

At Restaurant Harria, try our famous traditional Basque cuisine, combining product quality and careful presentation. Set menus: menu of the day, business menus, functions, etc, as well as a range of cocktails, brunch, etc.

Hotel Urban Sondika

Carretera de la Avanzada 2 – 4
48150 SONDIKA
946 40 25 24
reservas@hotelsondika.com
www.hotelsondika.com

Hotel hau Sondikan dago, Bilbotik, aireportutik eta hainbat leku interesgarritik oso gertu. Bere jatetxean, Bizkaiko km 0ko produktuaz egindako plater tradizionalak dastatu ahal izango dituzu. Etxeko berezitasuna: zezen buztan tinbal erregosia ardo beltzaren saltsan.

Hotel situado en Sondika a un paso de Bilbao, el aeropuerto y múltiples enclaves turísticos. Cuenta con un restaurante donde degustarás platos tradicionales del recetario de Bizkaia elaborados con productos km0. Especialidad: timbal de rabo de toro estofado.

The hotel is located in Sondika, just a short distance from Bilbao, the airport and many tourist spots. The restaurant offers traditional Bizkaian dishes made with local produce. Speciality: Stewed timbale of oxtail.

Ibaiondo

Barrio Goieta, 26
48112 MARURI-JATABE
946 155 583
asador@ibaiondo1989.com
www.ibaiondo1989.com
Astelehenetik asteazkenera / De lunes a miércoles / From Monday to Wednesday

Jata mendiaren magalean kokatzen da, Maruri-Jataben hain zuzen, inguru atsegin baten familia artean joateko. Bertoko produktuez egindako janari tradizionala eskaintzen du. Nabarmentzeko da kartan duen Armintzako arrain freskoa.

Ubicado en las faldas del monte Jata, en Maruri-Jatabe, en un entorno perfecto para ir en familia. Especializados en comida tradicional con productos de la zona. En su carta destacan los pescados de Armintza.

Situated in Maruri-Jatabe, in the shadow of Mount Jata, the Ibaiondo offers the perfect ambience for all the family. It specialises in traditional meals using local products. Our fish comes from the nearby port of Armintza.

Hotel - Restaurante Bahía de Plentzia

Erribera, 29
48620 PLENTZIA
946 77 55 78
info@hotelbahiaplentzia.com
www.hotelbahiaplentzia.com

Hotel hau, metrotik eta hondartzatik 5 minututara kokatzen da, Plentziako itsasadarraren parean. Bere bi jantokietan 240 lagun sartzen dira. Honetaz gain 4 terraza ditu . Eskualdeko produktuez egindako Euskal sukaldaritza tradizionala eskaintzen du.

Hotel ubicado a 5 minutos del metro y la playa, en primera línea de la ría de Plentzia. Dispone de dos comedores hasta 240 comensales y 4 terrazas. Cocina tradicional vasca elaborada con productos de la comarca.

The Bahía de Plentzia is situated just 5 minutes from both the metro station and the beach, on the riverfront at Plentzia. The two dining rooms can seat up to 240 diners, and there are 4 outdoor terraces. It offers traditional Basque cuisine prepared using local products.

Izarza

Izarza bidea, 48
48150 SONDIKA
944 538 273
reservas@izarza.com
www.izarza.com

Lorategiz inguraturik dagoen jatetxe eder hau sukaldaritza tradizionala eskaintzen du ikutu modernoekin. Mota guztietako ekitaldiak antolatzeko leku ezinhobea da. Pintxo tailerrak antolatzen ditu.

Precioso restaurante rodeado de jardines que ofrece una cocina tradicional y elaborada con toques modernos. Un lugar ideal para todo tipo de eventos. Organiza talleres de pintxos.

This beautiful restaurant set amidst fine gardens offers traditional cuisine with a modern touch and is ideal for all types of events. It also organises pintxo-making workshops.

Hotel - Restaurante Kaian

Areatza, 38
48620 PLENTZIA
946 775 470 / Fax: 946 770 285
kaian@kaianplentzia.com
www.kaianplentzia.com
Igande afaria / Domingo cena / Sunday dinner

Plentzia kostaldeko herriaren portuaren ondoan dago. Sukaldaritza berritzailea eta irekia dastatzeko aukera ematen du, haragia eta arrain erreak egiten duen esperientzian oinarriturik.

Junto al puerto de la localidad costera de Plentzia. Ofrece la posibilidad de degustar en su restaurante de una cocina innovadora y abierta, basada en su amplia experiencia en carnes y pescados a la brasa

Situated next to the harbour in the coastal village of Plentzia. Here you can savour an innovative, open cuisine, based on the Kaian's extensive experience in char-grilled meat and fish.

La Bakiense

San Pelaioko Bide nagusia, 35
48130 BAKIO
94 619 42 32
Asteartea / Martes / Tuesday

Kokaleku paregabean kokaturik, Bakioko hondartzan hain zuzen, harrian egindako haragia eta bertako arrainak plantxan dira bere berezitasunak.

Situado en un marco incomparable como es la playa de Bakio, sus especialidades son la carne a la piedra y los pescados de la zona a la plancha.

Situated in incomparable surroundings of Bakio´s beach, the restaurant specialises in meat cooked on hot stones and grilled local fish.

La Roca del fraile

Pol. Ind. Ribera De Axpe, 11
48950 ERANDIO
944 314 141
info@larocadelfraile.com
www.larocadelfraile.com
Igandea / Domingo / Sunday

La Roca del Fraile jatetxe polit honetan, Bilboko itsasadarra aurrealdean duelarik, txuletoi ona eta beste hainbat plater ezinhobe dastatu ahal izango dituzu, baita postre gozoez eta kafeaz ahaztu barik. Honetaz gain, hainbat ekintza antolatzen ditu.

La Roca del Fraile es un precioso restaurante, con la ría al fondo, donde degustar un buen chuletón y otros platos exquisitos sin olvidarnos de sus deliciosos postres y cafés. Ofrece también múltiples actividades.

At the Roca del Fraile, a beautiful restaurant set against the backdrop of the river estuary, enjoy a T-bone steak or other exquisite dishes, followed by some delicious desserts and coffees. The restaurant also offers a wide range of other activities.

Txulu

Gamiz Bidea, 51
48100 MUNGIA
946 741 187
www.txulujatetxea.com
Igandea / Domingo / Sunday

1964ko baserri antzeko etxe hau, Gamiz errepidearen mendi-magal berdeen artean dago. Etxe historiko honetan etxeko zaporea duen platerez gozatuko duzu.

Casa de estilo caserío moderno del año 1964, situada entre laderas verdes en la carretera de Gamiz. Disfrutarás de platos con sabor casero en esta histórica casa.

Located in a modern farmhouse-style house built in 1964, the Txulu stands amidst green hillsides on the road to Gamiz. Enjoy farm-style dishes in this historic establishment.

ERRETEGIAK
ASADORES
GRILL ROOMS

Hondartzape

Gorlizko Badia, 5
48630 GORLIZ
94 677 00 40
www.hondartzape.com
Igande afaria / Domingo cena / Sunday dinner

35 urteko historiarekin eta Gorlizko badian kokaturik, Hondartzape artisau sukaldaritza egiten du, Euskal Herriko parrilari errespetatzen. Itsasoko produktua nagusi izanda ere, ez ditu ortuariak alde batean uzten.

Con 35 años de historia y ubicado en la bahía de Gorliz, el Hondartzape es cocina artesanal, con un especial respeto a la parrilla tradicional de Euskal Herria. Utiliza el mar como principal despensa sin dejar de lado los productos de la huerta.

Situated overlooking the Bay of Gorliz, for the last 35 years the Hondartzape has offered delicious artisan cuisine and is particularly well-known for its traditional Basque grill. Its main source of ingredients is the sea and the vegetable garden.

Aurrekoetxe

Txirro Bidea, 17
48100 MUNGIA
94 615 59 31
aurrekoetxe@asador-aurrekoetxe.net
www.asador-aurrekoetxe.net
Asteartea / Martes / Tuesday

Inguru natural batean kokatutako jatetxe honetan, lehen mailako osagaiak erabiltzen dituzte euskal sukaldaritza tradizionala egiteko. Berezitasunak: haragi eta arrain erreak.

Ubicado en un entorno natural. Elaboramos cocina tradicional vasca empleando para ello materia prima de primera calidad. Especialidad: carnes y pescados a la brasa.

Situated in natural surroundings; we make traditional Basque dishes using only the finest-quality raw materials. Speciality: char-grilled meat and fish.

Iturgitxi erretegia

Dirección: Itza Bidea, 12
48640 BERANGO
94 668 12 86
aiturgitxi@gmail.com
www.asadoriturgitxi.com
Astelehen afaria / Lunes cena / Monday dinner

Itxeko antzinako errotan kokaturik, euskal arkitektura tradizionalaren ikutua dauka, erreforma eta dekorazio landu baten ostean. Ibilbide profesional luze batekin (1988tik hain zuzen), bezeroek jantoki atsegin eta erosoaz disfrutatuko dute.

Antiguo molino de Itxe, de arquitectura tradicional vasca, reformado y decorado con mucha perseverancia y con una trayectoria profesional desde 1988. Disfruta de un asado en un lugar confortable y acogedor.

The restaurant has been operating since 1988, in the old Itxe mill - a gem of traditional Basque architecture that has been lovingly refurbished and redecorated. Enjoy a grill in a comfortable welcoming environment.

Sidrería asador Loiu

Zabaloetxe Etorbidea, 18
48180 LOIU
944 530 077
Fax: 944 530 077
loiu@sidreria-loiu.com
www.sidreria-loiu.com

Menu ezberdinak eskaintzen ditu, hauen artean sagardotegiko ohiko menua eta dastatze menua. Honetaz gain, badauka plater hotz eta beroen buffet osoa. Txotx egin daiteke.

Ofrecen diferentes menús, entre ellos el típico de sidrería y menú degustación. También dispone de un completo buffet de platos fríos y calientes. Se puede hacer txotx.

The Loiu offers a range of set menus, including the typical cider-house menu and a tasting menu. It also has a complete buffet of hot and cold dishes. Cider is available from the cask.

Urizar

Carretera Andraka-Armintza, 32
48620 LEMOIZ
94 687 93 00
www.asadorurizar.com

Erretegi honek bi jantoki zabal ditu, bi terraza, baita txikientzako jolasgunea ere. Hau guztia landa inguru batean eta itsasotik minutu gutxitara. Bezeroentzako aparkalekua dauka.

Asador que cuenta con 2 amplios salones, 2 terrazas, espacio de diversión para los más pequeños, etc. Todo ello en un ambiente rural y con el mar a pocos minutos. Dispone de parking propio para los clientes.

Grillroom with two spacious dining rooms, two outdoor seating areas, a fun zone for children, etc., all in a rural atmosphere just a few minutes from the sea. The restaurant has its own car-park for clients.

PINTXOS

Café Bizkaia

Lauaxeta, 13
48100 MUNGIA
946 565 166

Erdigunea kokatutako Kafetegi moderno honek, pintxo aukera zabala eskaintzen du. Terraza ere, badauka.

Moderna cafetería ubicada el centro de la localidad de Mungia, ofrece una amplia variedad de pintxos. Dispone de terraza.

This modern café in the centre of Mungia offers a wide variety of pintxos. Outdoor seating.

Bistró (Hotel Palacio Urgoiti)

Arritugane, s/n
48100 MUNGIA
94 674 69 33
info@palaciourgoiti.com
www.palaciourgoiti.com

Gozatu bistro animatuaz urte osoan zehar bai eguerdian bai gauean. Plater aukera anitza eskaintzen du: entsaladak, hasierako platerak, arrainak, okelak, hanburgesak, Harria Hanburgesa ospetsua adibidez edo hainbat sandwich.

Disfruta del animado Bistró durante todo el año, al mediodía y por la noche, con una amplia selección de platos informales: ensaladas, entrantes, pescados, carnes, hamburguesas, como la afamada Hamburguesa Harria o diferentes sándwiches.

The bustling bistro is open all the year round for lunch and dinner, and offers a wide selection of informal dishes: salads, starters, fish, meat, hamburgers (including the famous Harria hamburger) and a range of sandwiches.

Ene bada

Foruen Enparantza, 4
48100 MUNGIA
946 748 898

Taberna zabal hau eraikin berezian kokatzen da, udaletxearen ondoan. Hainbat motatako patata tortilla pintxo ezberdinak eskaintzen ditu. Badauka terraza.

Amplio bar ubicado en un edificio singular situado junto al ayuntamiento. Especializado en tortillas de múltiples estilos. Con terraza.

Spacious bar located in a singular building next to the town hall. The Ene Bada specialises in potato omelettes in a variety of styles. Outdoor seating.

Itxas ondo

Zarrakoa, 9
48130 BAKIO
946 194 004

Taberna honen terrazatik Bakioko kosta ikusi dezakezu. Pintxo ezagunenak honakoak dira: urdaiazpikoa Camembert gaztarekin, antxoak, arraultza barrubetea, tortilla, brotxetak eta rabak.

Desde la terraza de este bar tienes vistas a la costa de Bakio. Sus especialidades son: Jamón con Camembert, antxoas, pintxo de huevo relleno, pintxos de tortilla, brochetas y rabas.

The terrace of this bar offers magnificent views of the coast in Bakio. Specialities include: Ham with camembert, anchovies, stuffed egg pintxo, omelette pintxo, brochettes and squid rings.

Urzabal Taberna

Zarrakoa Kalea, 7
48130 BAKIO
946 19 30 78
Asteartea / Martes / Tuesday

Itsasoaren ondoan dagoen taberna terrazarekin. Berezitasunak: tortilla pintxoak, txipiroiak bere beltzarekin, txahal matrailak eta buztana.

Bar con terraza junto al mar. Especialidad: pintxos de tortilla y raciones: txipirones en su tinta, carrilleras y rabo.

The bar has outdoor seating overlooking the sea. Speciality: omelette pintxos and raciones: squid in its ink, pork cheeks and oxtail.

Txispas

Iberrebarri plaza, 2
48630 GORLIZ
94 677 00 40
Neguko asteazkenak
miércoles de invierno
Winter´s Wednesdays

Pintxo taberna hau Gorlizko erdialdean kokatzen da. Bere pintxo bereizgarrienak honakoak dira: tortilla, gafas, sandwitx begetala eta kokotxak.

Bar de pintxos en el centro de la localidad de Gorliz, con especialidad en: tortillas, gafas, vegetal y kokotxas.

This pintxo bar in the centre of Gorliz specialises in: omelette, gafas, salad rolls and cod cheeks.

Völker Paulaner

Akilino Arriola, 7
48600 SOPELA
946 764 316
Astelehena / Lunes / Monday

Sopelan kokatutako garagardotegi hau, garagardo eta janari alemaniarra eskaintzen ditu, baita pintxoak ere.

Cervecería ubicada en Sopela que ofrece cervezas y comida de origen alemán además de pintxos.

This beer garden in Sopela offers German beer and food as well as pintxos.

JARDUERA ENOGASTRONOMIKOAK
ACTIVIDADES ENOGASTRONÓMICAS
WINE AND FOOD ACTIVITIES

Aitor Aurrekoetxea.

Apdo. Correos, 47
48100 MUNGIA
685 75 75 75
oficina.aurrekoetxea@gmail.com

Aitor Aurrekoetxeak, txerri ustiapena, arto irina lortzeko harri errota eta haragi produktuak egiteko lantegia dauzka. Abere-nekazaritza ustiapen honetan, txarkuteria produktuak eta taloak egiten ditu. Honetaz gain, talo tailerrak antolatzen ditu.

Cuenta con granja de explotación porcina, molino de piedra, para la obtención de harina de maíz y obrador para la elaboración de los productos cárnicos. Explotación agrícola-ganadera dedicada a la producción y elaboración de productos de chacinería y talos. Además organiza talleres de talo.

Aitor Aurrekoetxea has his own pig farm, a stone mill where he produces corn flour, and a workshop for making pork products. The combined arable and livestock farm specialises in pork products and *talo* cornbread. He also organises *talo*-making workshops.

Bask Selekt

Pol. Industrial La Cruz, pab nº13
48196 LEZAMA
608 348 341
info@baskselekt.com
www.baskselekt.com

BaskButik, zuretzat egokitutako online denda hau, Euskadiko produktu tradizionalen hautatuen erakuslehio bat da. Hauetaz guztiaz, gozatuko duzu gure web gunean, klik bat eginez.

Tienda on-line especializada en poner a tu disposición nuestra BaskButik, un escaparate con la mejor selección de productos tradicionales vascos, los cuales podrás disfrutar realizando un simple clic en nuestra web.

This specialist on-line shop offers BaskButik, where you can purchase the finest traditional Basque products from the comfort of your own keyboard.

Despierta tus sentidos

676 11 10 93
info@despiertatussentidos.com
www.despiertatusentidos.com

Enpresa zein partikularrentzako esperientzia gourmet enogastronomikoak eskeintzen ditu. Ardo dastaketetatik txokolate dastaketetara. Honetaz gain, tailer partehartzaileetan kultura gastronomikoa ikasiko duzu; usainduz, dastatuz, sortuz, begiratuz, nahastuz eta sentituz... Erronka bota zure papilei!!

Experiencias enogastronómicas gourmet a domicilio para particulares y empresas. Desde catas de vino a chocolates además de talleres participativos en donde aprenderás cultura gastronómica; saboreando, oliendo, creando, mirando, mezclando, sintiendo... ¡reta a tus papilas!

We deliver gourmet food and wine experiences for individuals and companies. We offer tasting sessions of everything from wine to chocolate, as well as hands-on workshops where you can learn more about gastro-culture; tasting, smelling, creating, looking, mixing, feeling... Challenge your taste-buds!

Gelati - gelati

Barrio Goieta,42
48112 MARURI-JATABE
620 624 208
info@gelatigelati.com
www.gelatigelati.com

Guglielmi anai italiarrak hemengo produktu ekologikoak erabiliz egindako artisau izozkia da. Zuzeneko salmentarako lau saltoki dituzte. Pizzak ere saltzen dituzte.

Helado artesanal italiano elaborado con productos locales y ecológicos por los hermanos Guglielmi. Cuenta con cuatro establecimientos de venta directa. También vende pizzas.

Artisan Italian ice-cream made with local eco-friendly products by the Guglielmi brothers. The business has four retail outlets and also sells pizza.

Germinados Kimuak

Elortegi, 8
48112 MARURI-JATABE
94 674 19 13
info@kimuak.es
www.kimuak.es

Hozitu eta kimu ekologikoak lantzen ditu artisau erara, hala nola, zerealak, lekaleak eta barazkiak: porrua, tipula, dilistak, brokolia, errefaua eta uribelarrak.

Se dedica al cultivo artesanal de germinados y brotes ecológicos de cereales, legumbres y verduras, como puerro, cebolla, lentejas, brécol, rabanito, alfalfa, etc.

Artisan cultivation of ecological shoots and sprouts of cereals, pulses and vegetables, including leeks, onions, lentils, broccoli, radishes, alfalfa, etc.

Janus' Dream Food Truck

677 453 360
info@janusdream.com
www.janusdream.com

Km 0ko haragizko hanburgesak. Honetaz gain, zenbait osagarri saltzen ditugu, hala nola, baserriko esneaz egindako kroketak, patata frijituak, gozogintzagatza, gourmet ogitartekoak eta hainbat motatako pintxoak. Euskal geografian zehar aurkituko gaituzu. Berezitasuna: hanburgesa ahuntz gaztarekin.

Hamburguesas con carne de ternera km 0. Además ofrecemos otros complementos para degustar: croquetas con leche de caserío, patatas fritas, pastelería salada y dulce, bocadillos gourmet y una amplia selección de pintxos. Nos encontrarás en diferentes eventos por la geografía vasca Especialidad: hamburguesa con Rulo de Cabra.

Our hamburgers are made with 100% local beef. We also offer other side-dishes: croquettes made from farm milk, chips, sweet and savoury pies, gourmet rolls and a wide selection of pintxos. You will find us at different events throughout the Basque Country. Try our speciality: the goat's cheese burger.

Tu anfitrión
Your host
anfitroiak

Uriben gastronomia ez ezik, beste gauza asko ere baditugu, horretarako gure turismo bulegoetara joan zaitezke, non eskualdeak eskaintzen duen guztiaren berri emango dizueten. Umeekin bazatoz, **Izenadubak euskal mitologia**ren sekretu guztiak erakutsiko dizkizu.

No solo tenemos gastronomía en **Uribe,** por ello para todo lo demás puedes ir a nuestras oficinas de turismo dónde te informarán de todo lo que ofrece la comarca. Y si vienes con niños **Izenaduba** te descubrirá todos los secretos de la **mitología vasca**.

There's a lot more to **Uribe** than just fine food. To find out more about what the region has to offer, drop in at any of our tourist offices. And if you're visiting with children, at **Izenaduba** you can discover all the secrets of **Basque mythology**.

TURISMO BULEGOAK • OFICINAS DE TURISMO • TOURIST OFFICES

Bakio
Basigoko bide nagusia, 3
48130 BAKIO
946 19 33 95
turismo@bakio.org
www.bakio.eus

Gorliz
Eloisa Artaza, 1
(Edif. Sertutxena)
48630 GORLIZ
946 77 43 48
info@visitgorliz.com
www.visitgorliz.com

Plentzia
Erribera kalea 23
48620 PLENTZIA
946 77 41 99
turismo@plentzia.eus
www.visitplentzia.com

Sopela
Loiola Ander Deuna, 28
48600 SOPELA
944 06 55 19
turismo@sopela.eus
turismoa.sopela.eus

Otros centros: Izenaduba Basoa
Landetxo Kalea, s/n
48100 MUNGIA
94 674 00 61
olentzero@izenaduba.com
www.izenaduba.com / www.mungia.org

OSTATUAK • ALOJAMIENTOS • ACCOMMODATION

Agroturismo Bisalde
Zubiaurrealdea, 39-A
48130 BAKIO
639 21 23 55
bisaldeapartamentosbakio@gmail.com

Agroturismo Goiena
Bakioko Bidea, 7-A (Emerando Auzoa)
48100 MUNGIA
94 674 12 45
goiena7@yahoo.es
www.casaruralgoiena.com

Agroturismo Iabiti-Aurrekoa
Arteaga Auzoa, 13
48170 ZAMUDIO
94 452 23 70
agroturismo.iabiti@gmail.com
www.iabiti.com

Agroturismo Ibarrondo Etxea
Txirlone Bidea, 4-A (Larrauri Auzoa)
48100 MUNGIA
94 615 55 99 – 605 70 92 24
reservas@ibarrondoetxea.es
www.ibarrondoetxea.es

Apartamentos Rurales Oraindi
Atelata Bidea, 7
48100 MUNGIA
94 674 48 49 - 635 71 63 37
oraindi06@yahoo.es

Casa Rural Bekoabadene
Barrio Mesterika
48120 MEÑAKA
635 00 88 08
info@bekoabadene.biz
www.bekoabadene.biz

Casa Rural Errota Barri
Zumetzaga Bidea, 6
48100 MUNGIA
94 404 60 34
info@errota-barri.com
www.errota-barri.com

Casa Rural Urresillo
Meñakabarrena auzoa, 27
48120 MEÑAKA
605 701 808
urresillolandetxea@gmail.com
www.urresillolandetxea.com

Caserío Garaizar
Kurtzegana, 11-B
48112 MARURI-JATABE
94 615 52 13 - 94 674 14 24
garaizarco@telefonica.net

Hotel & Golf Palacio Urgoiti**
Arritugane, s/n
48100 MUNGIA
94 674 68 68
info@palaciourgoiti.com
www.palaciourgoiti.com

Hotel Joshe Mari*
Basigoko Bide nagusia, 134
48130 BAKIO
94 619 40 05 - 656 70 77 83
arrillaga.renteria@gmail.com
www.hotelrestaurantejoshemari.com

Hotel-Restaurante Kaian*
Areatza, 38
48620 PLENTZIA
94 677 54 70
kaian@kaianplentzia.com
www.kaianplentzia.com

Hotel Seminario *
Larruri 1c, Edificio Seminario
48160 DERIO
94 465 97 00
reservas@hotelseminario.com
www.hotelseminariobilbao.com

Hotel Urban Loiu*
Lastertxe kalea, 24
48180 LOIU
94 453 50 38
reservas@hotel-loiu.com
www.hotel-loiu.com

Hotel Urban Sondika*
Carretera de la Avanzada, 2-4
48150 SONDIKA
T. 946 40 25 24
reservas@hotelsondika.com
www.hotelsondika.com

Hotel Rural Matsa**
Aretxalde, 153
48196 LEZAMA
94 455 60 86
info@ruralmatsa.com
www.ruralmatsa.com

Ureta Landa Apartamentuak
Gibelorratzagako San Pelaio, 50
(Ureta Etxea)
48130 BAKIO
94 619 30 30 - 688 62 02 00
info@uretalanda.com
www.uretalanda.com

Non eros dezaket?
¿Dónde comprar?
Where to buy?

Uriben **azoka**ko produkturik onenak erosteko aukera izango duzu, bai hilero bai urtean behin egiten diren azoketan. Bertako ekoizleek ortutik azokara zuzenean beraien produkturik onenak ekartzen dizkigute. Gainera, produktu zehatz bati edo plater bati eskainitako **gastronomia-ekitaldietan**, produktu bera erosteaz gain, tokiko produktuaren inguruko hainbat jarduera aurkituko dituzu.

En Uribe tendrás la posibilidad de comprar los mejores productos de la zona en cualquiera de la múltiples **ferias** en las que profesionales locales nos traen sus mejores productos para vendértelos directamente. Además, encontrarás **eventos gastronómicos** dedicados a algún producto o plato en los que encontrarás diversas actividades en torno al producto local.

In Uribe you can buy the best local products at any of the many **fairs** held across the region, where local farmers sell their finest products directly to the customer. You'll also find plenty of themed **gastronomic events** devoted to some product or dish, with different activities organised around the local product.

Feria, Azoka eta Ekitaldi Enogastronomikoak
Ferias, Mercados y Eventos Enogastronómicos
Fairs, Markets and Food & Wine Events

Egutegia begiratu
Consulta el calendario
Check the calendar

OHIKO EKITALDIAK • EVENTOS HABITUALES • REGULAR EVENTS

Arrieta **Nekazaritza eta artisau merkatua aktibitate tematizatuekin / Mercado agrícola y artesano con actividades temáticas / Farmers' market with themed activities**
Hileko 1. igandean / Primer domingo de cada mes / First Sunday of each month

Mungia **Nekazaritza merkatua / Mercado agrícola / Farmers' market**
Urteko ostiral guztietan / Todos los viernes del año / Every Friday throughout the year

Mungia **Abere-merkatua / Feria ganadera / Cattle fair**
Hileko 1. eta 3. igandean urtarrilan izan ezik, San Antontxun egingo da Urtarrilak 18
1er y 3er domingo de cada mes excepto en Enero, será en San Antontxu 18 de Enero
First and third Sunday of the month except in January, when it is held on 18th January (San Antontxu)

Zamudio **Nekazaritza merkatua aktibitate tematizatuekin / Mercado agrícola con actividades temáticas / Farmers' market with themed activities**
Hileko lehenengo larunbata / Primer sábado de cada mes / First Saturday of each month

Argitaratzailea / Edita / Published by **ADR Jata-Ondo LGE** - Diseinua / Diseño / Design **embpublicidad**
Inprimatzea / Impresión / Printed by **Gráficas Irudi, S.L.** - D.L. VI896-2018

Uribe

www.uribe.eu

Bizkaia
foru aldundia
diputación foral

JATA-ONDO
LANDA GARAPENA
DESARROLLO RURAL

Euskadi, auzolana, bien común
EUSKO JAURLARITZA GOBIERNO VASCO
TURISMO, MERKATARITZA ETA KONTSUMO SAILA
DEPARTAMENTO DE TURISMO, COMERCIO Y CONSUMO

EUSKADI
BASQUE COUNTRY