



martxoaren 19tik apirilaren 19ra
del 19 de marzo al 19 de abril



euskal okela

EUSKO LABELA DUEN BAKARRA

Euskal Okela da Eusko Label ezaugarriarekin adierazitako abelgorri okela, Arautegi eta Egiaztapen Prozedurek ezarritako jatorri, osasungarritasun eta kalitate baldintza guztiak betetzen dituena.

Euskal Okela Euskal Herriko baserietan kontu handienaz hazitako animalien okela da. Hau da, beren bizitzako urrats guztieta kontrolaturik egon diren eta baimendutako hiltegietan beren kalitateagatik hautatutako abelgorrien okela.

Abereen elikadura, bazka naturala da eta HAZIk espresuki baimendutako pentsuetan datza. Euskal Okela, Eusko Label ikurraz egiaztatutako abelgorri okela da. Araudi Teknikoan eta Egiaztatze Prozeduretan zehaztutako jatorri, osasungarritasun eta kalitate baldintza guztiak betetzen dituena.

Euskal Okela, Eusko Labela duen okela bakarra izateaz gain, Jatorriko Deitura Babestua (JDB), eremu geografiko jakin bateri lotutako kalitate berezidun produktuak egiaztatzen duen europar ikerria ere, badu. Euskal Okela soiliak baimendutako harategietan saltzen da, erraz topa ditzakegu Eusko Label ikurrarekin nabarmenduta baitaude. Harategi horietan, kontsumitzaleak, Euskal Okela erosten duen bakoitzean, etiketa bat jasotzen du balantza berezi batek emana, eragiketaren zehaztapen guztiak adieraziz eta Eusko Label zeinuarekin. Krotal zenbakia agertzen den etiketean, www.euskolabel.net web orriaren bitartez jatorrainerako trazabilitatea ezagutu dezakezu.



LA ÚNICA CON EUSKO LABEL

La carne de Vacuno Euskal Okela procede de animales nacidos y criados con especial cuidado en los caseríos de Euskadi, controlados en todas las fases de su vida y seleccionados por su calidad en los mataderos autorizados.

La alimentación de los animales se basa en forrajes naturales, complementados con los piensos expresamente autorizados por HAZI. Euskal Okela es la carne de vacuno certificada con el símbolo Eusko Label, que cumple con todos los requisitos de origen, salubridad y calidad definidos en el Reglamento Técnico y en los Procedimientos de Certificación que los regulan.

Euskal Okela, además de ser la única carne con Eusko Label, también es una Indicación Geográfica Protegida (IGP), un sello europeo que reconoce a los productos de calidad diferenciada por cualidades ligadas al origen geográfico. Euskal Okela se vende exclusivamente en carnicerías autorizadas, fácilmente reconocibles por el símbolo Eusko Label. En ellas, el consumidor, cada vez que compra carne Euskal Okela, recibe una etiqueta adhesiva emitida por una balanza especial, con todos los datos de la operación y con el símbolo Euskal Okela. En aquellas etiquetas en la que aparece el número de crotal sanitario del animal, a través de la página web. www.euskolabel.net, se podrá conocer la trazabilidad hasta el origen.

ESKUALDEKO EKOIZLEEN GIDA
GUÍA DE PRODUCTORES DE UROLA KOSTA



euskal esnea

Eusko Labeleko esneak Euskadiko ustiategi onenetan du bere jatorria, indarrean dagoen Europako arautegiak eskatzen duena baino kalitate maila handiagoa eskainiz. Goi mailako kalitateko esne gordin honi ultrapasteurizazio izeneko procedura termikoa ezartzen zaio, elikagai honen nutrizio eta zapore arloko ia ezaugarri guztiz-guztiak gordetzea lortuz, eta funsezko bitaminarik eta aminoazidorik galdu gabe ia.

Honela, elikagaia bere egoera naturalean dituen ezaugarri beretsuekin iristen da kontsumitzalearengana. Produktu freskoa denez hozkailuan egon behar du.



**Euskal
Esnea**
Leche del
País Vasco



La leche con Eusko Label procede de las mejores explotaciones de Euskadi, que producen leche con unos niveles de calidad superiores a los exigidos por la normativa europea vigente.

Esta leche cruda de alta calidad es sometida a un proceso térmico llamado ultrapasteurización, que permite preservar prácticamente todas las cualidades nutritivas y gustativas del producto, manteniendo la casi totalidad de las vitaminas y aminoácidos esenciales. De esta forma, el producto llega al consumidor con las características que más se acercan a su estado natural. Al ser un producto fresco necesita refrigeración.



UROLA GUSTAGARRI

urola gustagarri

Bertako produktuak eta lehengaiak eta beroriek ekoizten eta lantzen dituzten baserritarra eta ekoizleak Urola Erdia eskualdeari izaera berezia, aberatsa eta propioa ematen dioten elementuak dira, ezbairik gabe. Bestalde, euskal sukaldaritza eta berori lantzen duten profesionalen multzoa ere ez dira atzean gelditzen.

Duda izpirik ez dugu: bi aldeetako dikotomiak –bertako produktuen eta ekoizleen artekoa eta euskal sukaldaritzaren eta jatetxeen artekoauztartuz eta horri balioa emanet lor daitekeen emaitza, gutxien-gutxienean, erakargarria izango da. **UROLA GUSTAGARRI** bi alderdi horiek uztartzearen emaitza da.

Bertako produktuez osatutako eta bertako sukaldariek trebetasun handiz prestaturiko menuen bidez, baserri eta ekoizpen guneetara bisita gidatu bereziak eginez eta “ekitaldi gastronomiko” berritzaleak data konkretu batzuen barruan antolatuz, aisialdi eta turismorako eskaintza paregabea sortu dugulakoan gaude, lehendik eskualde honek duen eskaintza turistiko oparoaren osagarri edota gehigarri.

Sin duda alguna, tanto nuestros productos y nuestras materias primas como los productores y agricultores que los trabajan son elementos que otorgan al valle del Urola Medio un carácter propio, rico y singular. Por otro lado, la cocina vasca y el equipo de profesionales que trabajan en ella tampoco se quedan atrás.

*El resultado que podemos conseguir uniendo y poniendo en valor ambas dicotomías, es decir, la de los productos autóctonos y los productores y la de la cocina vasca y los restaurantes locales, es, como mínimo, muy atractivo. **UROLA GUSTAGARRI** es la unión de ambos aspectos.*

Gracias a los menús a base de productos locales realizados con el saber hacer de nuestros cocineros, a las visitas guiadas a nuestros centros de producción y a la organización de eventos gastronómicos innovadores en fechas concretas, hemos podido elaborar una inmejorable oferta turística y de ocio, complementando así la rica oferta turística que ofrecía anteriormente esta comarca.



SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
info@iraurgilantzen.net • www.iraulgurturismo.eus



Enparan, 1-2.
20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 65 00
urkome@urkome.com • www.urkome.eus



jatetxeak restaurantes

joseba jatetxea - laja jatetxea - jai-alai jatetxea - kiruri jatetxea
Iarrañaga hotel-a-jatetxea - mikel uria jatexea - sagasti zahar jatetxea
beizamako ostattu zaharra - ietea jatexea - aranburu jatetxea



MENUAK MENÚS





Aizkibel, 10 • 20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 34 12 • josebajatetxea@hotmail.com
www.josebajatetxea.com

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

ONGI ETORRI ZIZKA-MIZKAK
 APERITIVO DE BIENVENIDA

1. PLATERA 1º PLATO

NAFARROAKO ALKATXOFAK FOIEAREKIN
 ALCACHOFAS DE NAVARRA CON FOIE

2. PLATERA 2º PLATO

BERTAKO TXAHALAREN MUTUR ETA TRIPAKIAK
 SALTSA GORRIAREKIN
 CALLOS Y MORROS DE TERNERA DEL PAÍS CON SALSA ROJA

POSTREA POSTRE

AIZKO PASTELA JOGURTEZKO IZOZKIAREKIN
 LECHE FRITA CON HELADO DE YOGUR

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:

BELTZ ONDUA, GORRI NAFARRA,
 ZURI NAFARRA, SAGARDOA
 eta URA. Botila bat bi lagunentzako
 TINTO CRIANZA, CLARETE NAVARRO,
 VINO BLANCO NAVARRO, SIDRA y AGUA
 Una botella para dos personas



PREZIOA / PRECIO: 27,50 €

Aurrez enkargatuta.

Por encargo.

Oharra: Aste Santuan itxita egongo da
 (apirilaren 1etik 10era).

Nota: el establecimiento permanecerá cerrado
 durante la Semana Santa (desde el 1 al 10 de abril).

Santa Kutz auzoa s/n • 20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 14 12

menua menú

APERITIBOA APERITIVO

ETXEKO APERITIBOA
 APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA 1º PLATO

ZERBEN ORRI-MAMIAK
 ARRAUTZA-IRINETAN PASATUTA
 ETA SALTSA BERDEAN,
 OTARRAINXKEKIN
 PENCAS REBOZADAS EN SALSA VERDE CON LANGOSTINOS

2. PLATERA 2º PLATO

BERTAKO TXAHAL GISATUA
 RAGOUT DE TERNERA DEL PAÍS

POSTREA POSTRE

AHIZKO PASTEL KURRUSKARIA
 LECHE FRITA CRUJIENTE

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA, SAGARDOA ETA URA
 VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA

PREZIOA / PRECIO: 22€

Asteburuetan enkargatu gabe. Asteartean itxita.

Los fines de semana sin encargo. Martes cerrado.





Urrestilla bidea • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 22 71 • jaijalajatetxea@gmail.com

m enua m enú

APERITIBOA / APERITIVO

GANBA ETA BERDUREN BILKARIA TXIPIROI
ETA HOLANDAR SALTSEN GAINΕAN
ROLLITO DE GAMBAS Y VERDURAS SOBRE SALSA
DE CHIPIRÓN Y SALSA HOLANDESA

1. PLATERA / 1º PLATO

ATUN-MENDREZKA ENTSALADA
ENSALADA DE VENTRESCA DE ATÚN

2. PLATERA / 2º PLATO

BERTAKO TXAHALAREN ENTREKOTA
ENTRECOT DE TERNERA DEL PAÍS

POSTREA / POSTRE

GAZTA-TARTA
TARTA DE QUESO

EDARIAK / BEBIDAS:

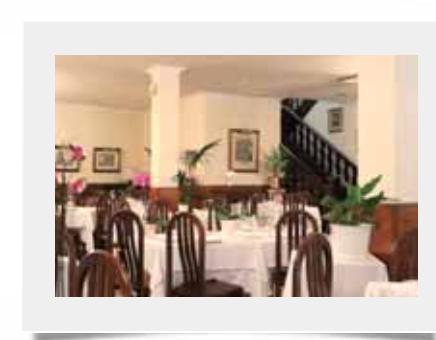
ARABAKO ERRIOKAKO
URTEKO ARDO BELTZA,
ARABAKO ERRIOKAKO VIURA
ARDO ZURIA, ARDO GORRI NAFARRA,
SAGARDOA, URA
VINO COSECHERO TINTO RIOJA ALAVESA,
BLANCO VIURA RIOJA ALAVESA,
CLARETE NAVARRO, SIDRA, AGUA



PREZIOA / PRECIO: 21,45€

Enkargatuta edozein egunetan.
Disponible a diario por encargo.

Oharra: Apirilaren 2tik 6ra ITXITA.
Nota: Cerrado desde el 2 al 6 de abril.



Loiola auzoa, 24 • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 56 08 • info@kiruri.com
www.kiruri.com

m enua m enú

ETXEKO APERITIBOA / APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA / 1º PLATO

BERDUREN TONBEA
TOMBÉ DE VERDURAS

2. PLATERA / 2º PLATO

BERTAKO TXAHAL-MASAILAK
ARDO BELTZETAN,
PATATA-APARRAREKIN
CARRILLERAS DE TERNERA DEL PAÍS
AL VINO TINTO CON ESPUMA DE PATATA

POSTREA / POSTRE

TORRADAK
TORRIJAS

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDO BELTZA,
ZURIA ETA GORRIA,
TXOTXEKO SAGARDOA ETA URA
VINO DE LA CASA TINTO,
BLANCO Y ROSADO,
SIDRA AL TXOTX Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 25 €

Enkargatu beharrik gabe egunero
Disponible a diario sin encargo.



Urrestilla bidea z/g • 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 11 80
nfo@hotel-larranaga.com • www.hotel-larranaga.com

menua m enú

APERITIBOA APERITIVO

ETXEKO ENTSALADA BEREZIA
ENSALADA ESPECIAL DE LA CASA

1. PLATERA 1º PLATO

BERTAKO TXAHAL-HARAGIZ
EGINIKO FRIJITUAK
FRITOS DE CARNE DE TERNERA DEL PAÍS

2. PLATERA 2º PLATO

BERTAKO TXAHAL TXULETA PARRILAN
CHULETA DE TERNERA DEL PAÍS

POSTREA POSTRE

AHIZKO PASTELA ARROZ-ESNE ETA
NATILLAREKIN
LECHE FRITA CON ARROZ CON LECHE Y
NATILLAS

KAFEA CAFÉ

EDARIAK
ETXEKO ARDO BELTZA/ZURIA/GORRIA,
SAGARDOA ETA URA
VINO DE LA CASA (TINTO/BLANCO/ROSADO),
SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 22 €

Enkargatu beharrik gabe egunero.
Disponible a diario sin encargo.



Loiolako Inazio Hiribidea, 5 - 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 43 15 • mikeluriajatetxea@gmx.es
www.mikeluriajatetxea.com

menuam enú

APERITIBOA APERITIVO

TXISTOR FRIJITUA / CHISTORRA FRITA

1. PLATERA 1º PLATO

ARROZ-ENTSALEDA
HEGALUZE-APURREKIN
ENSALADA DE ARROZ CON MIGAS DE BONITO

2. PLATERA 2º PLATO

EUSKAL OKELA TXAHAL-BUZTAN KURRUSKARIA
PERRETXIKO-SALTSAN
CRUJIENTE DE RABO DE TERNERA
EUSKAL OKELA CON SALSA DE SETAS

POSTREA POSTRE

ESNE-TORRADAK
LECHE FRITA

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:
ETXEKO ARDO BELTZA/ZURIA,
SAGARDOA ETA URA
VINO DE LA CASA TINTO/BLANCO,
SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 24€

Enkargatu beharrik gabe egunero.
Disponible a diario sin encargo.





Elosiaga auzoa, 353 - 20730 Azpeitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 34 42 • sagastizahar@hotmail.es



20739 Beizama (Gipuzkoa) • Tel.: 943 15 07 98 • ostatuzaharra@hotmail.com

menuam enú

APERITIBOA APERITIVO

ETXEKO APERITIBOA

APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA 1º PLATO

AHUNTZ GAZTA ETA OILASKO

KURRUSKARI ENTSALADA

ENSALADA DE QUESO DE CABRA Y CRUJIENTE DE POLLO

2. PLATERA 2º PLATO

BERTAKO TXAHAL BUZTANA SALTSAN

RABO DE TERNERA DEL PAÍS EN SALSA

POSTREA POSTRE

GARAICO FRUITUEKIN EGINDAKO SORBETEA

SORBETE ELABORADO CON FRUTAS DE TEMPORADA

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDO BELTZA ETA ZURIA, SAGARDOA ETA URA

VINO TINTO Y BLANCO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 23€

Aurrez enkargatuta.
Por encargo.

menuam enú

APERITIBOA APERITIVO

BERTAKO HARAGI EGOSIAREN KROKETAK

CROQUETAS DE CARNE COCIDA DEL PAÍS

1. PLATERA 1º PLATO

BAKAILAO TORTILLA EDO ENTSALADA EPELA

TORTILLA DE BACALAO O ENSALADA TEMPLADA

2. PLATERA 2º PLATO

GIOKELA TXAHAL SAIHESKIA PARRILAN PATATEKIN

COSTILLA DE TERNERA GIOKELA A LA PARRILLA CON PATATAS

POSTREA POSTRE

ARROZ-ESNEA EDO SAGR BUDINA

ARROZ CON LECHE O PUDIN DE MANZANA

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:

ETXEKO ARDOA, URA ETA SAGARDOA

VINO DE LA CASA, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 24€

Egunero, enkarguz bakarrik.
Disponible a diario sin necesidad de encargo.



Tolosa-Azpeitia errepidea • Letea auzoa • 20737 Errezil (Gipuzkoa) • Tel.: 943 81 28 87

menuam enú

APERITIBOA / APERITIVO

ETXEKO HASIERAKOA
APERITIVO DE LA CASA

1. PLATERA 1º PLATO

ASKOTARIKO FRIJITUAK
FRITOS VARIADOS

2. PLATERA 2º PLATO

BERTAKO TXAHAL BIRIBILKIA SALTSAN
REDONDO DE TERNERA DEL PAÍS EN SALSA

POSTREA POSTRE

ARROZ-ESNEA IZOZKIAREKIN
ETA ESNE-GAINAREKIN
ARROZ CON LECHE CON HELADO Y NATA

KAFEA CAFÉ

EDARIAK / BEBIDAS:

URTEKO ARDOA, SAGARDOA ETA URA
VINO DEL AÑO, SIDRA Y AGUA



PREZIOA / PRECIO: 18€

Enkarguz, astelehenetik ostegunera bazkariak, eta ostiraletik igandera, bazkari eta afariak. *Por encargo, comidas de lunes a jueves, y de viernes a domingo, comidas y cenas.*



Urrutikoetxea kalea 2 • 20740 (Aizarna) Zestoa (Gipuzkoa) • Tel.: 943 14 80 05 • txondei@hotmail.com

menuam enú

APERITIBOA / APERITIVO

ILAR-KREMIZKO TXUPITOA
CHUPITO DE CREMA DE GUISESANTES

1. PLATERA 1º PLATO

BEHI GAZTADUN ENTSALADA EPELA
ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE VACA

2. PLATERA 2º PLATO

ZELAIN EUSKAL OKELA-TALOA ONDDOEKIN
TORTA DE EUSKAL OKELA ZELAIN CON HONGOS

POSTREA POSTRE

URRAKI BEHI-ESNEAREKIN
EGINDAKO ARROZ-ESNEA
ARROZ CON LECHE DE VACA (URRAKI)

EDARIAK / BEBIDAS:

URTEKO ARDOA, SAGARDOA EDO URA
VINO DEL AÑO, SIDRA O AGUA

PREZIOA / PRECIO: 19€

Menú aurrez enkargatu behar da; eta egunero emango dugu, astelehenetan izan ezik, jaieguna dugulako. *Se deberá encargar el menú con antelación; se servirá el menú todos los días salvo los lunes, por descanso semanal.*



ekintzak



actividades

 Famili planak / baserri bisita gidatuak.
Planes familiares / visitas guiadas a caseríos.

 Gastro ekimenak.
Actividades gastronómicas.



Martxoak 21, larunbata - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.
Ogi eta gaieta lantegia
Goizean 10:00-13:00
Arratsaldean 16:00-19:00
Informazioa eta erreserbak 605755543
*TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO
IRURE TXIKI*
Taller para la elaboración de pan y galletas
Por la mañana: 10:00-13:00
Por la tarde: 16:00-19:00
Información y reservas: 605755543



Martxoak 22, igandea - BEIZAMA

ASKE HAZITAKO BASATXERRI TXERRIAK.
Urki baserriko txaerri-haztegira bisita
gidatua. Beizamako produktuen dastaketa
aterpetxeen.
Goizean 10:30-13:00
Informazioa eta erreserbak: BEIZAMAKO
ATERPETXEA - INGURUMEN ZENTROA,
630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com
CERDOS BASATXERRI CRIADOS EN LIBERTAD.
*Visita guiada al criadero de cerdos del caserío
Urki. Degustación de productos de Beizama en el
albergue.*
Por la mañana: 10:30-13:00

Información y reservas: ALBERGUE DE BEIZAMA -
CENTRO AMBIENTAL,
630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com



Martxoak 28, larunbata - AZKOITIA

"Urola gustagarri" ekimenaren herri
aurkezpena plazan, 12:00etan. Labeldun
okela, sagardoaren degustazioa eta
haurrentzako galeta tailera.
Presentación popular de "Urola Gustagarri", en la



Plaza, a las 12:00. Carne con Label, degustación
de sidra y taller de galletas para los niños.

Martxoak 28, larunbata - ERREZIL

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI
AGROEKOLOGIKOAN.
Ogi eta gaieta lantegia
Arratsaldean 16:00-19:00
Informazioa eta erreserbak 605755543
*TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO
IRURE TXIKI*
Taller para la elaboración de pan y galletas
Por la tarde: 16:00-19:00
Información y reservas: 605755543



Martxoak 29, igandea - ERREZIL

BISITA IRURE TXIKI BASERRI
AGROEKOLOGIKORA. Baserriaz gozatzu,
bertako bizimodu eta biziunak ezagutu
Goizean: 11:00-12:30
Arratsaldean 16:00-17:30
Informazioa eta erreserbak 605755543
*VISITA GUIADA AL CASERÍO AGROECOLÓGICO
IRURE TXIKI. Disfrutando del caserío y conociendo
sus modos de vida y sus habitantes.*
Por la mañana: 11:00-12:30
Por la tarde: 16:00-17:30
Información y reservas: 605755543



Apirilak 2, osteguna - AZPEITIA

XOXOTE GAZTA.
BERASTEGI BASERRIA. AZPEITIA
Bisita gidatua Idiazabal jatorri izendapeneko
gaztaren ekoizpen prozesua.
Hasiera ordua 10:30ean.
Informazioa eta erreserbak:
628 283 258 / 943 151878
*Visita guiada para conocer de cerca el proceso de
la elaboración de queso con denominación de ori-
gen Idiazabal, a las 10:30. Información y reservas:
628 283 258 / 943 151878*



ekintzak' actividades



Apirilak 3, ostirala - ERREZIL

BÍSITA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKORA.
Baserriaz gozatuz, bertako bizimodu eta bividunak ezagutu
Goizean: 11:00-12:30
Arratsaldean 16:00-17:30
Informazioa eta erreserbak 605755543
VISITA IRURE TXIKI BASERRIA.
Disfrutando del caserío y conociendo sus modos de vida y sus habitantes
Por la mañana: 11:00-12:30
Por la tarde: 16:00-17:30
Información y reservas: 605755543



Apirilak 4, larunbata - BEIZAMA

ARTZAI GAZTA IDIAZABAL JATORRI IZENDAPENEKO GAZTA.
Bisita gidatua+produktuen degustazioa:
"Artzai gaztaren ekoizpena" Arreta baserria. 10:30 - 13:00
Info. eta erreserbak:
630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com
BEIZAMA. QUESO DE PASTOR IDIAZABAL, QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN.
Visita guiada + degustación de productos:
'producción del queso de pastor', caserío Arreta. 10:30 - 13:00. Información y reservas:
630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com



Apirilak 5, igandea - BEIZAMA

BASOA UDABERRIAN. Paseoa eta jolasak+produktuen degustazioa:
Hasiera puntua 10:00etan Beizamako plazan.
Info. eta erreserbak:
630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com

Famili planak / baseri bisita gidatuak.
Planes familiares / visitas guiadas a caseríos.

Gastro ekimenak.
Actividades gastronómicas.



BEIZAMA. EL BOSQUE EN PRIMAVERA. Paseo y juegos + degustación de productos
Paseo y juegos: Comienzo a las 10:00, en la plaza de Beizama. Información y reservas:
630181994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com



Apirilak 11, larunbata - ZUMAIA

Santa Klara baserri-nekazalturismoa.
Bisita gidatua eta degustazioa. Euskal kostaldeko baserri eredua, turismora diversificatu dena. Bisita ordutegia: 11:00-12:30.
Informazioa eta erreserbak: 943 860 531 info@santaklara.es



Apirilak 12, igandea - BEIZAMA

LIMOUSIN ARRAZAKO ABELGORRIAK.
Leunda ustiategia. 10:30 - 13:00
Informazioa eta erreserbak: BEIZAMAKO ATERPETXEA - INGURUMEN ZENTROA, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com
GANADO VACUNO DE LA RAZA LIMOUSIN.
Explotación Leunda. 10:30 - 13:00.
Información y reservas: ALBERGUE DE BEIZAMA - CENTRO AMBIENTAL, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com
www.beizamakoaterpetxea.com



Apirilak 18, larunbata - ZESTOA

Azoka berezia: produktoreak, degustazioak, haurrentzako sukaldaritzako tallerrak...
Goizean zehar.
Feria especial: productores, degustaciones, talleres de cocina para niños... a lo largo de la mañana.





turism o eskaintza

oferta turística



LOIOLAKO SANTUTEGIA SANTUARIO DE LOIOLA www.tierraignaciana.com

Loiolako Inazio jaio zeneko etxearen inguruan, LOIOLATARREN DORRETXE inguruan, eraiki zuten XVII eta XVIII mendeetan mundu osoko eraikuntza barroko adierazgarrienetako den Loiolako Santutegia, erdian basilika altzatzen delarik. Telefonoa 943 02 50 00, visitas egunero.

Alrededor de la casa natal de Ignacio de Loyola, CASA TORRE, se construyó durante los siglos XVII y XVIII el Santuario de Loyola, uno de los edificios más significativos del estilo barroco, con la basílica en el centro. Teléfono 943 02 50 00, visitas diarias.



TRENBIDEAREN EUSKAL MUSEOA MUSEO VASCO DEL FERROCARRIL www.bemfundazioa.org

Museoak, lokomotora, bagoi eta tranbia zaharren erakusketaz gain, lurrun trenean Lasoara (6km joan-etorria) joateko aukera eskaintzen du asteberu eta jaiegunetan, Urola tren zaharreko bagoietan. Tel. 943 15 06 77, lurrun tren bidaia denboraldia Aste Santuan hasiko da.

El museo, además de una exposición de locomotoras, vagones y tranvías antiguos, ofrece, durante los fines de semana y días festivos, la posibilidad de hacer un viaje desde Azpeitia a Lasao (6 km de ida y vuelta) en los vagones del antiguo tren del Urola, tirados por una locomotora de vapor. Tel. 943 15 06 77. Comienzo de temporada en Semana Santa.



LILI JAUREGIA PALACIO LILI www.lilijauregia.com

Antzerkia eta historia batzen dituen Agur Lili obra. Erdi Aroan bezala senti zaitez, jauregi ikusgarriaren barruan egiten den antzezlanean. Tel.: 943 86 88 11.

Agur Lili, teatro e historia se fusionan. Siéntete como en la Edad Media, en una obra de teatro ambientada en un espectacular escenario histórico. Tel.: 943 86 88 11.



MENDI IBILBIDE SAREA RED DE RUTAS DE SENDERISMO

Bederatz PR-ren bidez, Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil, Zestoa eta Zumaiako udalerriak elkarlotu ditugu, ibilbide sare bat osatuaz. Horrez gain, ibilbide zirkular bat ere osatu dugu, Izarraitz mendi magalari bira osoa ematen diona.

Te ofrecemos una oportunidad única de disfrutar de la naturaleza a través de esta red de senderos homologada, una forma de descubrir nuestra comarca desde otra perspectiva. Nueve rutas que unen Aizarnazabal, Azkoitia, Azpeitia, Beizama, Errezil, Zestoa y Zumai. Además, una ruta circular que rodea la falda del monte Izarraitz.



EKAINBERRI www.ekainberri.com

Ekain haitzuloko errepaskan Paleolito garaiko ingurunean eta bizimoduan murgilduko zara. UNESCOk Gizateriaren Ondare izendatua, eskura daukazu Zestoan. Aldez aurretik erreserva egitea gomendatzen da: Tel. 943 86 88 11.

En la réplica de la cueva de Ekain, te sumergirás en el entorno y modo de vida del Paleolítico. En Zestoa, tienes a mano un patrimonio artístico e histórico, declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Se recomienda realizar una reserva previa: Tel.: 943 86 88 11.



PILOTAREN XARMA AZKOITIAN LA MAGIA DE LA PELOTA VASCA EN AZKOITIA www.urolaturismo.net

Ikusle hutsa izateari utzi eta pilotari profesional baten gidaritzapean pilotaren jokoan parte hartzeko aukera bikaina da hau.

Bisita gidatua Jorge Oteiza Frontoiak+Pilota partidak (praktika) +hamaitakoa.

Esta es una excelente oportunidad para dejar de ser mero espectador y tomar parte en el juego de la pelota por medio de un pelotari profesional.

Visita guiada Frontones Jorge Oteiza+Práctica del juego de la pelota + "hamaitako" (almuerzo).

Informazioa eta erreserbak
Información y reservas:
652 730 475 (Basquetours)
943 851 100 (Iraurgi Lantzen)

PR Gi-146 IZARRAITZEKO BIRA



16,6 km
958m desnibela/desnivel

PR Gi-141 ZUMAI-AIZARNAZABAL



7,4 km
360m desnibela/desnivel

PR Gi-143 ERREZIL-ZESTOA



13,7 km
596m desnibela/desnivel



www.urolaturismo.eus

www.urkoine.eus

www.urolakostaonline.com

LAGUNTZAILEAK / COLABORADORES:



Gipuzkoako
Foru Aldundia
Egoerakoaren eta Lurraldeko
Kontseiluen Departamentua



Basque
Tour
Agencia de Turismo