

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / del 21 de Febrero al 27 de Abril

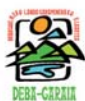
XVI. DEBAGOIENEO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE DEBAGOIENA



Menu bereziak garaiko eta bertako produktuekin, bisita gidatuak, azokak, sukaldaritza tailerrak,..
Menús especiales con productos de temporada y de la comarca, visitas guiadas, ferias, talleres de cocina,..

ANTZUOLA | ARETXABAETA | ARRASATE-MONDRAGON | BERGARA | ELGETA | ESKORITATZA | LEINTZ-GATZAGA | ONATI





- 1 ETXE AUNDI JATETXEA
- 2 GOIKO BENTA JATETXEA
- 3 TORRE ZUMELTZEGI JATETXEA
- 4 HILARION JATETXEA
- 5 LASA JATETXEA
- 6 MAIALDE JATETXEA
- 7 SANTA ANA JATETXEA

- A GATZ MUSEOA
- B GOMIZTEGI BASERRIA
- C IBARRAUNDI MUSEOA
- D JAKION
- E LAPATZA BASERRIA
- F MENDIBITZU

**Zaporedun proposamenak,
zaparez beteak...
Ezagutu Debagoiena gure gastronomiaren
bidez,...**

Menuak, bisitak ekoizpen guneetara,
museoetara,...

Debagoiena eskualdea ezagutzera eta bertako
gastronomia dastatzera gonbidatzen zaitugu.

Eskualdeko produktuak eta garaikoak oinarri
moduan hartuta eskualdeko 7 jatetxek menu
desberdinak proposatzen dituzte 2014ko
otsailaren 21etik apirilaren 27ra eta aldi
berean, hainbat produkturen ekoizpen prozesua
ezagutzeko aukera eskaintzen da.

Jardunaldietan parte hartzen duten jatetxeen
menuetan garaiko ondorengo produktuak
azalduko dira: bildotsa, Debagoieneko ardi
esnekiak eta peilak.

Menu guztiak bi lehen plater, bi bigarren plater,
guztiak ratio erdikoak, bi postre, bat aukeran eta
hasierako mokadutxoak dute.

**Menuetan ez dira edariak sartzen eta
jaketxe bakoitzak zehazten du asteko
zein egunetan eskaintzen dituzten menu
hauek.**

Oharra:

Jardunaldi gastronomikoetako menuari
bezeroak egindako aldaketak bezeroak
ordaindu beharko ditu jantetxeko kartaren
arabera. Jantetxe bakoitzak aukeratzen
du menua asteko zein egunetan eskaini.
Menua mahaiko guztientzat izango da.

**Propuestas con sabor,
llenas de sabor, ...
Conoce Debagoiena a través
de nuestra gastronomía...**

Menús, visitas a museos, centros de
producción,...

Te invitamos a conocer Debagoiena y degustar
su gastronomía.

Los productos de la comarca y de la temporada
constituyen los ejes entorno a los que 7
restaurantes de la comarca han elaborado sus
mejores propuestas que podremos degustar del
21 de febrero al 27 de abril del 2014. Además,
se podrán conocer diferentes procesos de
elaboración de productos.

Los menús de los restaurantes participantes
contienen los siguientes productos: cordero,
derivados lácteos de Debagoiena y pellas

Asimismo, todos los menús tienen dos primeros
platos, dos segundos platos, en ambos casos
medias raciones, dos postres a elegir uno.

**En los precios de los menús no se incluyen
las bebidas y cada restaurante concreta los
días en que ofertan los menús.**

Nota:

Cualquier cambio realizado por los
usuarios en el menú de las jornadas se
abonará según precio indicado en la carta
del restaurante. En la propuesta de cada
restaurante figura los días en los cuales se
oferta el menú. El menú se servirá a mesa
completa.

XVI. JARDUNALDI GASTRONOMIKOAN AURKEZPENA/PRESENTACIÓN.

**Otsailak 20 de Febrero /19:00/ARRASATE
Sebero Altube plaza.**

Jardunaldietan parte hartzen duten sukaldariak egindako pintxoak banatuko dira.

Reparto de pintxos preparados por los cocineros de los restaurantes participantes en las jornadas gastronómicas.



Jardunaldi hauetan, ikastetxeekin AUZOLAGUNeko sukalde zentralera bisita gidatuak egin behar dituzte.

En el marco de estas jornadas gastronómicas se van a realizar visitas guiadas de centros escolares a la cocina central de AUZOLAGUN.



Hitzaldi- Tailerra: ETORRI GARAIKO FRUTAK ETA BARAZKIAK EZAGUTZERA! GARAIKO ELIKADURA ETXEAN !

Amaia Diaz de Monasterioegurenen hitzaldi-tailerra. Aretxabaleta.

- Martxoak 18/18 de marzo / 19:00etan
- Aretxabaletako Arkupen
- Antolatzailea; Jakion



BABARRUN LEHIAKETA

**Concurso gastronómico de alubias.
Martxoak 15 de marzo.Arrasate.**

Babarrun lehiaketa Arrasateko elkarte gastronomikoen artean Arrasateko SUDC elkartearen laguntzarekin. Ondoren babarrun dastatzea.

Concurso gastronomico de alubias entre sociedades gastronómicas con la colaboración del SUDC. A continuación, alubia.

Ikusi egitarau berezia. Programa especial.

AZOKAK/FERIAS

Asteko azokak/Mercados semanales:

Astelehena/Lunes: Elgeta, Aretxabaleta
Ostirala/Viernes:Antzuola, Arrasate, Eskoriatza
Larunbata/sábado: Bergara, Oñati

Hileko feriak/ferias mensuales:

Oñati, lehenengo ostirala, nekazaritza tresnak eta landareak
Oñati, primer viernes del mes, aperos de labranza y plantas

HILEKO AZOKAK/MERCADOS MENSUALES

Arrasate, otsailak 15, martxoak 15

Azoka bereziak/mercados especiales:

Bergara. Debagoieneko artzainen hirugarren azoka/ Tercera feria de los Pastores de Debagoiena.

Bergara. Erramu Zapatuko azoka
Feria del Sábado de Ramos.

Apirilak 12/12 de abril

Arrasate. Emakume eguneko azoka.
Martxoak 8/8 de marzo

SUKALDARITZA TAILERRAK Jardunaldietako sukaldarien eskutik TALLERES DE COCINA con los cocineros de las jornadas

Garaiko sukaldaritzaz gozatu jardunaldi gastronomikoetako sukaldariekin.

Aprende a disfrutar de los placeres de la cocina de la estación con los cocineros de las jornadas gastronómicas.

Sukaldaritza tailerrak jatetxeetan / *talleres de cocina en los restaurantes:*

Aurrez izena eman behar da / *previa inscripción.*

Tel.: 943 79 64 63 turismo@debagoiena.net

- **Martxoak 12:** Hilarion jatetxea. Arrasate
Gaiak: Bakailaoa era desberdinetan eta gatzatua/diferentes modos de preparación de bacalao y cuajada
- **Martxoak 26:** Lasa jatetxea. Bergara
Gaiak: Errelleiotxoak, Legatza eta entrekota/rellenitos, merluza y entrecot
- **Apirilak 2:** Etxe Aundi jatetxea. Oñati.
Gaiak: peiaz beteriko krepak eta goxua / creps rellenos de pellas y goxua.



Eta gainera,....Arrasateko HIPEREROSKIIn

Y además, en el HIPEROSKI de Arrasate

- **Martxoak 5:** EROSKI: Santa Ana eta Goiko Benta
- Gaiak: frikatz, gatzatua eta entsalada
- epelak / frikatz, cuajada y ensaladas templadas.
- **Ordua: 18:00**
- **Martxoak 19:** EROSKI: Maialde eta Zumeltzegi
- Gaiak: bildots menestra, gatzatua eta natillak/menestra de cordero, cuajada y natillas
- **Ordua: 18:00**



DEBAGOIENENKO ARTZAINEN III. EGUNA
III FERIA DE LOS PASTORES DE DEBAGOIENA
Otsailak 22 de febrero Bergara. San Martin Agirre Plaza.



Egitaraua:

- Azoka berezia Debagoieneko Pastoriek Taldeko gazta ekoizleekin.
- Tailerrak
- Idiazabal Jatorriko Izendapenaren eskutik gazta dastatzea.
- Bildotsa burduntzian. Ondoren pintxo banaketa
- Haurrekin jolasean
- Urban Knitting
- Argazki lehiaketa

Programa:

- Feria especial con la participación de Debagoieneko Pastoriek.
- Talleres
- Juegos para niños
- Cata de la denominación de Origen Idiazabal,.....

Ikusi egitaraua: www.turismodebagoiena.com



XVI. DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK 6
JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / Del 21 de Febrero al 27 de Abril

**MENUA**

- Basatxerri kroketatxoak.
- Etxeko foie terrina piku-gozokia eta sagar karamelutua.
- Onddo eta gorringo tosta.
- Bakailaoa piperradaz.
- Bertako bildots errea, okin patata eta entsaladaz.
- Mamia edo Peila krepea mugurdi saltsa eta toffeea

MENU

- Croquetita Basatxerri.
- Terrina de foie hecha en casa con dulce de higos y manzana caramelizada.
- Tosta de hongos y yema a baja temperatura.
- Bacalao con piperrada.
- Cordero asado con patatas panadera y ensalada.
- Mamia o Crep de leche frita con frambuesa y toffe.

34€ (BEZ bane) / Egunero / Haurrentzako menua / Diario/Menú infantil



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre

**MENUA**

- Betiko Gilda
- Marisko koktel eguneratua
- Aljerjina kroketa tomate konpota gainean
- Bakailao kokotxak saltsa berdetan
- Bertako esne-bildots errea panadera patatekin eta entsalada berdearekin
- Esne frijitua koko merengetuarekin edo etxeko mamia basoko fruituzko konfiturarekin.

MENU

- La gilda de siempre
- El coctel de marisco actualizado
- Croqueta de berenjena sobre compota de tomate
- Cocochas de bacalao en salsa verde
- Cordero lechal asado con patata panadera y ensalada verde
- Leche frita sobre coco merengado o cuajada casera con confitura de frutas del bosque

Prezioa: 32 € (BEZ barne) / Ostirala, larunbata eta igandea / viernes, sábados, domingos/ Menú infantil / Haurrentzako menua



Mokadutxo / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre



MENUA

- Urdaiazpiko Iberikoa tomate eta olio tostarekin
- Ardi esneaz eginiko etxeko askotariko frijituak
- Txipiroiz betetako piperrak bi saltsatan.
- Itsas lupia plantxan olio erre kremosoarekin eta bost perretxiko.
- Eusko Labeldun esne-bildots errea panadera patatekin
- Peilak edo Piku flana Pedro Ximenezera.

MENU

- Aperitivo de jamon ibérico con tostada de tomate con aceite.
- Fritos variados de la casa elaborados con leche de oveja.
- Pimientos rellenos de txipiron dos salsas.
- Lubina de mar a la plancha con refrito cremoso y cinco setas.
- Cordero lechal asado Eusko Label con patatas panadera
- Pellás o flan de higos al Pedro Ximenez.

28€ (BEZ barne) / Eguneroko menua / Diario / Haurrentzako menua / Menú infantil



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre

**MENUA**

- Eguneko aperitiboa.
- Azalore krema.
- Pisto eta odoloste nahaski pastela.
- Legatz solomoa plantxan armorikana saltsa gainean.
- Eusko Labeldun bildots takoa antzinako erara errea.
- Peilak briochekoa ardi esnearekin eta tofuzkoa edo Jogurt grekoa ardi esnearekin eta marrubizko sorbetearekin.

MENU

- Aperitivo del día.
- Crema de coliflor.
- Pastel de revuelto de pisto con morcilla.
- Lomo de merluza plancha sobre salsa armoricana.
- Taco de cordero Eusko Label asado a la antigua.
- Pella de brioche con leche de oveja y de tofu o Salsa de yogurt griego con leche de oveja y sorbete de fresa

Prezioa: 42,90€ (BEZ barne) / Egunero / Todos los días / Haurrentzako menua



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre

**MENUA**

- Antxoatxo eta piper pintxotxoa roquefort saltsarekin.

- Arroz berde rissotoa txipiroiekin.
- Onddo hostorea perretxikoz eta urdaiazpiko veloutez betetako orburuak.

- Bakailao kokotxa saskia ajoarriero erara pikillo piper saltsarekin.
- Eusko Labeldun bildotsa ezkaiaz erreta patata torneatuekin.

- Jogurt tiramisua edo peila karamelutuak pastel-kremarekin.

MENU

- Montadito de anchoilla y pimiento con salsa roquefort.

- Rissoto de arroz verde con calamar.
- Hongo de hojaldre con alcachofas rellenas de setas y velouté de jamón.

- Cesta de cocochas de bacalao al ajoarriero con salsa de pimiento de piquillo.
- Cordero asado Eusko Label al tomillo con patatas torneadas.

- Tiramisú de yogur o Pellas caramelizadas con crema pastelera.

32€ (BEZ bane) / Aurrez eskatuta / Haurrentzako menua / Previa reserva / Menú infantil.



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre



MENUA

- Izokin ketu pintxoak.
- Entsalada ardi gazta onduarekin eta intxaurrekin
- Perretxiko nahaskia
- Legatza saltsa berdetan almejekin
- Bildots errea goarnizioarekin
- Ardi esnearekin egindako izozki naturala edo peilak ezti izozkiarekin

MENU

- Pinchos de salmón ahumado
- Ensalada de queso de oveja curado con nueces
- Revuelto de setas
- Merluza en salsa verde con almejas
- Cordero asado con guarnición
- Helado natural de oveja o Pellas con helado de miel.

Prezioa: 30,80€ (BEZ barne) / Eguneru / Todos los días / Haurrentzako menua



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Pestrea / Postre

TORRE ZUMELTZEGI JATETXEA

Torre Zumeltzegi, 11 oñati / 943 54 00 00 / contacto@hoteltorrezumeltzegi.com / www.hoteltorrezumeltzegi.com



MENUA

- Onddo nahaskia

- Roast beef entsalada ahuntz gazta karamelutuarekin
- Baserriko arrautza temperatura baxuan egina
Forestiere patatekin eta urdaiazpikoarekin

- Bildots txuletak patatekin
- Bakailao solomoa piperradarekin

- Ardi esnearekin eginiko mamia edo Peilak txokolatearekin

MENU

- Revuelto de Hongos

- Ensalada de roast beef con queso de cabra caramelizado
- Huevo de caserío a baja temperatura con patatas Forestiere y jamón

- Chuletillas de cordero con patatas
- Lomo de bacalao con piperrada

- Cuajada de leche de oveja o pellas con chocolate

Prezioa: 32€ (BEZ barne) / Ostirala, larunbata eta igandea / viernes, sábados, domingos/ Menú infantil / Haurrentzako menu



Mokadutxoa / Entrantes

Lehen platera / Primer plato

Bigarren platera / Segundo plato

Postrea / Postre

XVI. DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK **13**
JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / Del 21 de Febrero al 27 de Abril



“ONDO JAN
ONDO IZAN”



a
ausolan
auzo lagun

a
ausolan
auzo lagun



XVI. DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK **14**
JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / Del 21 de Febrero al 27 de Abril

Museoetara, baserrietara,.. bisitak ekoizpen prozesuak ezagutzeko
Visitas a museos, caseríos,.. para conocer procesos de elaboración de productos

Aurrez erreserba egin behar da / Visitas guiadas previa reserva::

[943 71 89 11](tel:943718911) [943 79 64 63](tel:943796463)

turismo@debagoiena.net

*Baseri ekologiko baten bizitza. ANTZUOLA:
Lapatza baserriko bizimodu biologikoa.
La vida en un caserío biológico. LAPATZA, agricultura biológica. ANTZUOLA*

[martxoak 17 / 10:00etan](#)

[10:00 / 17 de marzo](#)

Bisita gidatua aurrez eskatuta / Visita guiada previa petición.

www.lapatza.com

MENDIBITZU Ekologikoa. Baserriko produktuak.
Aretxabaleta
Mendibitzu ecológica. Carne del país ecológica.

Bisita gidatua aurrez eskatuta / Visita guiada previa petición

- [Apirilak 19 / ordua:16:00 \(doan\)](#)
- [19 de Abril / 16:00 \(gratis\)](#)
- www.mendibitzu-ekologikoak.com



EUSKAL ARTZAIAREN IBILBIDEAK. Oñati.

Bisita gidatua aurrez eskatuta/Visita guiada previa petición.

[943 79 64 63](tel:943796463) turismo@debagoiena.net

a)Gomiztegi baserriaren bisita, artzantzaren historia eta esnekien dastatzea (Idiazabal gazta, gazta urdina,..)

- [Otsailak 15, 22](#)
- [Martxoak 1, 8, 15, 22, 29](#)
- [Apirilak 5, 12](#)

b)Gomiztegi baserria eta artzain txakurraren erakustaldia. Dastatzea egiten da.

- [Otsailak 16, 23](#)
- [Martxoak 2, 9, 16, 23, 30](#)
- [Apirilak 6, 13](#)

- RUTAS DEL PASTOR VASCO. OÑATI.

a)Visita al caserío GOMIZTEGI, historia del pastoreo y degustación de lácteos (queso Idiazabal, queso azul,...)

- [Febrero: 15, 22](#)
- [Marzo:1, 8, 15, 22, 29](#)
- [Abril: 5, 12](#)

b) Visita al caserío GOMIZTEGI y exhibición de perro pastor

- [Febrero: 16, 23](#)
- [Marzo: 2, 9, 16, 23, 30](#)
- [Abril: 6, 1](#)

**DEBAGOIENENKO JARDUNALDI
GASTRONOMIKOETAN PARTE HARTZEN DUTEN
EKOIZLEAK**

- GAZTA ekoizleak/Productores de queso

Aldai. Oñati.
Azkarreta. Oñati
Etxezuri. Aretxabaleta.
Gomiztegi. Oñati.
Mendibitzu. Aretxabaleta
Pikunieta. Antzuola
Urriagain. Oñati



- Txakolin ekoizleak.

Kataide. Arrasate.
Murgialdai. Oñati
Otxia. Arrasate
Upain. Oñati



- Bergarako errelleno eta tostoiaik Lan Taldea

Larrañaga. Bergara
Mujika. Bergara.
Reizabal. Bergara



DEBAGOIENENKO BASERRIKO PRODUKTUAK

EROSTEKO AUKERA ON-LINE:

COMPRA DE PRODUCTOS DE LA HUERTA,

FRUTAS, TXAKOLIN,...

www.baserrisarea.com

DE DEBAGOIENA ON-LINE: info@baserrisarea.com / tel.: 943 76 25 47



ARRASATE / Tel.: 943 79 64 63 / arrasatezientziaelkartea@gmail.com

Ezagutu Arrasate gurekin. Aurrez eskatuta taldeentzat.

Gainera beste bisita batzuk taldeentzako, aurrez eskatuta:

- Erromanikoa eta gotikoa Arrasaten
- Hiribildua eta errebalak
- XX. mendeko Arrasate

Conoce Arrasate con nosotros. Previa petición para grupos.

Además, otras visitas para grupos, previa petición:

- Románico y gótico en Mondragón
- Villa amurallada y arrabales
- El Mondragon del siglo XX:



BERGARA / Tel.: 943 77 91 28 / www.bergaraturismo.net / turismoa@bergaranet

Bergara MONUMENTALA.

Turismo Bulegotik egiten dira bisita gidatuak Aste Santuan eta udan. Gainontzeko egun eta orduetan aurrez eskatuta.

Bergara MONUMENTAL

Se organizan visitas guiadas desde la Oficina de Turismo en Semana Santa y verano. En otros horarios previa reserva.

1808-1813. Inbasio napoleonikoak erakusketa. Bergara

Erakusketa doan bisitatu ahalko da Aroztegi Aretoan urtarrilaren 29tik martxoaren 2ra:

- Asteartetik ostiralera: 18.00-20.30
- Larunbatetan: 12.00-14.00/ 18.00-20.30
- Igandeetan: 12.00-14.00



* Erakusketa, gidarekin zein gidarik gabe ikusi ahalko da, hala ere, gidarekin bisitatu nahi dutenek izena aurrez eman beharko dute: dzapirain@bergara.net helbidera idatzita edo 943 77 91 50 telefono zenbakira deituta. Euskarazko bisita gidatuak zapatu arratsaldean izango dira; gaztelerezkoak, domeka goizean.

Exposición: 1808-1813, Invasiones napoleónicas. Bergara.

Puede visitarse de forma gratuita, hasta el 2 de marzo:

- *Lunes a viernes: 18.00-20.30*
- *sábados: 12.00-14.00/ 18.00-20.30*
- *domingos: 12.00-14.00*

** Puede visitarse sin guía, sin embargo, en caso de desean visita guiada (gratuita) será necesario solicitarla de antemano: dzapirain@bergara.net ó 943 77 91 50.*

Las visitas en euskara serán los sábados por la tarde; las de castellano los domingos por la mañana.

Intxortako borrokaldien bigarren errekreazioa.
Segunda recreación de las batallas de Intxorta.
Apirilak 27 / 27 de abril

GERRA ZIBILA Euskal Herrian. Intxortako ibilbide tematikoa
Bisita gidatuak aurrez eskatuta taldeentzat

GUERRA CIVIL en Euskal Herria: Recorrido temático de Intxorta.
Visitas guiadas previa petición para grupos



ESKORIATZA / Tel.: 943 71 54 53 / ibarraundi@eskoriatza.net / www.eskoriatzakoagenda.com

IBARRAUNDI MUSEOA

Astelehenetik ostiralera: 9:00-14:00

De lunes a viernes: 9:00 - 14:00

Aste Santuetan egitarau berezia/Programa especial en Semana Santa.

Informazio gehiago: **www.eskoriatzakoagenda.com**



LEINTZ GATZAGA / Tel.: 943 71 47 92 943 71 47 46 / udala@leintzgatza.com

GATZ MUSEOA

Bisita gidatuak larunbatetan, igandeetan eta jai egunetan

12:00 euskaraz / 13:00 castellano

(gainontzeko egunetan eta orduetan aurrez eskatta)

ERDI AROKO GUNEA

DORLETAKO SANTUTEGIA

MENDI-IBILI GIDATUAK

MUSEO DE LA SAL

Visitas guiadas los sábados, domingos y festivos.

12:00 euskaraz / 13:00 castellano

(en otros días y horarios, previa petición)

CASCO MEDIEVAL

SANTUARIO DE DORLETA

RUTAS DE SENDERISMO



Oñati GUZTIONTZAT.

Pertsona guztientzat irisgarria

Sancti Spiritus Unibertsitatea, San Migel errota, San Migel parrokia, Foruen Enparantza,...

- **SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA**
- **SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITEA ETA SAN MIGEL PARROKIA**

(Visitas guiadas previa petición)



Oñati PARA TODOS

Visita accesible para todos

Sancti Spiritus Unibertsitatea, molino de San Migel , parroquia de San Migel, plaza de los Fueros,...

- **SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA**
- **SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITEA Y PARROQUIA DE SAN MIGUEL**

OÑATI-ARRIKRUTZ KOBAK. Oñati.

943 08 20 00 / arrikruz@oinati.org / www.oinati.eu/turismo

Martxoak 9/9 de marzo: Koben eguna/el día de las cuevas. Egitarau berezia.

(aldez aurretik erretserba egitea gomendatzen da.) Se recomienda reservar con antelación.

Ordutegia/Horario:

Otsaila/Febrero: itxita /cerrado

Martxoa-maiatza eta urria/marzo-mayo y octubre:

10:00-14:00 / 15:00 – 18:00

Ekaina-iraila/junio-septiembre: 10:00-14:00 / 15:00-19:00

Azaroa eta abendua/noviembre y diciembre:

10:00-14:00 / 15:00 17:00



Beste egitarau batzuk/otras actividades:

- Ikastetxeentzako egitarau berezia/Programas especiales para centros escolares
- Espeleoabentura egitaraua. Programas especiales de espeleoaventura.
- Espeleotxiki egitaraua.: Programa espeleotxiki.
- Aurrez izena eman behar da/previa inscripción.

ARANTZAZU. Oñati.

943 79 64 63 / 9437189 11 turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

ARANTZAZU SANTUTEGIA

Bisita gidatuak astebukaeretan eta jai egunetan 10:30/11:30/12:30

Aste Santuetan egunero

Gainontzeko egun eta orduetan aurrez eskatuta

Aukera desberdinak:

- Arantzazu Santutegia
- Oteiza eta Arantzazu

SANTUARIO DE ARANTZAZU

Visitas guiadas los fines de semana y festivos; 10:30/11:30/12:30

A diario en Semana Santa

Diferentes opciones:

- Santuario de Arantzazu
- Oteiza y Arantzazu



ARANTZAZU PARKETXEA. Oñati. Tel.: 943 78 28 94 / arantzazu@gipuzkoamendizmendi.net

Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Parketxea

Centro de Interpretación del Parque Natural de Aizkorri-Aratz.

Txarri eguna. Otsailak 22.

Ibilaldi gidatuak/recorridos guiados:

- Martxoak 15 de marzo: Fenologia: Lurrari kasu eginez. Gidari gonbidatua: Pello Zabala
- Martxoak 30 de marzo: Txorien kantuak ezagutzeko ibilaldia. Gidari gonbidatua: Mikel Olano

TURISMO AKTIBOA / TURISMO ACTIVO

Paintball. Arrasate

- Tel.. 696 37 93 66
- arrasatepaintball@gmail.com
- www.arrasatepaintball.com



Basque Adventure. Bergara.

Mendi ibili antolatutak, gaez mendi ibiliak, mendigo bizikletaz ibilaldiak,..










Recorridos de senderismo organizados, trekking nocturno, recorridos de bicicleta de montaña,..

- Tel.: 660806703
- basque_adventure@yahoo.com
- www.basqueadventure.com.



XVI. DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK **20**
JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / Del 21 de Febrero al 27 de Abril

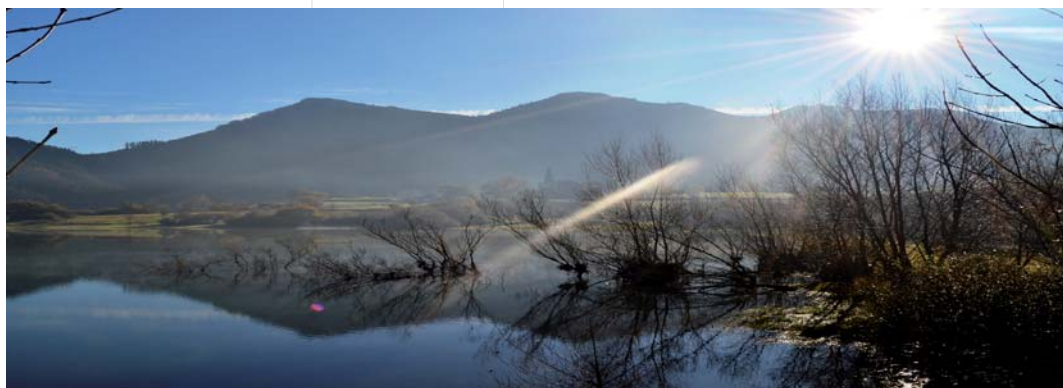
Antzuola			
Ibarre nekazalturismoa.	943 766 310	www.ibarre.com	
Aretxabaleta			
Mitarte Garai Landetxea.	943 79 17 51 676 205 919	www.nekatur.net/mitarte	
Arrasate-Mondragón			
Arteaga landetxea.	943 71 18 81	www.arteagalandetxea.com	
Arrasate Hotela**	943 79 73 22	www.hotellarasate.com	
Hotel Mondragón***.	943 71 24 33	www.hotelmondragon.com	
Santa Ana hotela	943 79 49 39	www.santanamondragon.com	
Urizar P**	943 79 12 93		
Uxarte P**	943 79 12 50	www.uxarte.es	
Bergara			
Anduri Landetxea	943 777 050 635 727 666	www.nekatur.net/anduri	
Ariznoa P*	943 76 18 46		
Lamaino Etxeberri nekazalturismoa	943 763 506 657 795 362	http://www.nekatur.net/lamaino	
Ormazabal H**	943 76 36 50	www.hotelormazabal.com	
Zabala P*	943 76 42 57		
Elgeta			
Eguzkitza Landetxea	943 78 90 84 679 416 697	www.nekatur.net/eguzkitzaelgeta	
Barrenengua Nekazalturismoa	943 76 82 21	www.nekatur.net/barrenengua	
Maialde landetxea	943 78 91 07	www.casauralmaialde.com	
Eskoriatza			
Hotel Azkoaga Enea***	943 71 45 66	www.hotelazkoagaenea.com	
Gorosarri Landatxe-Apartamentuak	943 715 727	www.gorosarri.com	

Leintz Gatzaga

Aterbe landetxea	943 71 50 37 686 554 015	www.aterbe.com	
Gaztainuzketa mendi etxeak. Apartamentuak	943 71 51 64	www.gaztainuzketa.com	
Gure ametsa P**.	943 71 49 52	www.gureametsa.es	
Soranetxea H**.	94 371 53 98	www.soranetxea.com	

Oñati

Arregi nekazalturismoa	943 78 08 24	www.casaruralarregi.es	
Soraluze ostatua H**	943 71 61 79	www.soraluzeostatua.es	
Sindika H*	943 78 13 03	www.hotel-sindika.com	
Ongi ostatua H*	943 71 82 85	www.hotelongi.com	
Goiko Benta P*	943 78 13 05	www.goikobenta.com	
Etxe-aundi H*	943 78 19 56	www.etxeaundi.com	
Hotel Santuario de Arantzazu H***	943 78 13 13	www.hotelsantuariodearantzazu.com	
Borda Aranzazu	943781303 943783404	www.bordaaranzazu.com	
Hotel Torre Zumeltzegi H***	943 540 000	www.hoteltorrezumeltzegi.com	



BESTE AUKERA BATZUK/OTRAS OPCIONES:

- FUN DANTZ! jaialdia. Martxoak 8/8 de marzo. Aretxabaleta.

DEBAGOIENA EZAGUTZEKO IBILBIDE PROPOSAMENAK:

- Ibilbide historiko-artistikoak, kulturalak.
- Oinez Debagoiena: mendi – ibili seinalezatuak eta homologatuak.
- Aizkorri-Aratz parke naturala.

ITINERARIOS PARA CONOCER DEBAGOIENA:

- Debagoiena a pie: recorridos de senderismo señalizados y homologados
- Parque Natural de Aizkorri-Aratz

www.turismodebagoiena.com

TURISMO BULEGOAK / OFINAS DE TURISMO

Debagoieneko Turismo Informazio eta Interpretazio Zentroa.

Centro de Interpretación de Debagoiena.
Arantzazuko Santutegia. Oñati.

Tel.: 943 71 89 11 943 79 64 63

turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com



Bergarako Turismo Bulegoa Oficina de Turismo de Bergara

Tel.: 943 77 91 28 turismoa@bergara.net

www.bergaraturismo.net

Eskoriatzako Turismo Bulegoa Oficina de Turismo de Eskoriatza

Ibarraundi Jauregia

Tel.: 943 71 54 53

ibarraundi@eskoriatza.net

www.eskoriatza.net

Leintz Gatzagako Turismo Bulegoa Oficina de Turismo de Leintz Gatzaga

Tel.: 943 79 47 46 udala@leintzgatzaga.com

www.leintzgatzaga.com

Oñatiko Turismo Bulegoa Oficina de Turismo de Oñati

Tel.: 943 78 34 53

turismo@oinati.org

www.oinati.eu/turismo



Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo

Nafarroa Etorbidea, 17

Arrasate-Mondragon

Tel.: 943 79 64 63 943 71 89 11

turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com

ETXE AUNDI



GOIKO BENTA



HILARION



LASA



MAIALDE



SANTA ANA



TORRE ZUMELTZEGI



DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra
del 21 de Febrero al 27 de Abril



Jarraitu

www.facebook.com/DebagoienaGastronomika

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo
Nafarroa Etorbidea, 17
Arrasate-Mondragon

Tel.: 943 79 64 63

Tel.: 943 71 89 11

turismo@debagoiena.net

www.turismodebagoiena.com



XVI. DEBAGOIENENKO JARDUNALDI GASTRONOMIKOAK **24**
JORNADAS GASTRONOMICAS DEBAGOIENA

Otsailaren 21etik Apirilaren 27ra / Del 21 de Febrero al 27 de Abril