

Debagoiena

# 9. Jardunaldi gastronomikoak

Jornadas gastronómicas

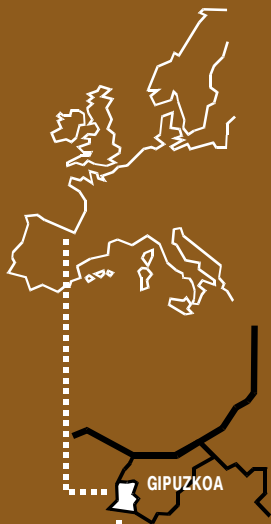
Urriaren 28tik abenduaren 11ra  
Del 28 de octubre al 11 de diciembre



EUSKADI

## Informazio gehiago / Más información:

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo.  
943 79 64 63 / 943 71 89 11  
turismo@debagoiena.net  
www.turismodebagoiena.com



Debagoiena

- 1 ETXE AUNDI
- 2 GOIKO BENTA
- 3 HILARION
- 4 HAMALAU

- 5 LASA
- 6 MAIALDE
- 7 SANTA ANA
- 8 SORALUZE
- 9 ZUMELAGA

- A Gatz Museoa
- B Gomiztegi baserria
- C Ibarraundi Museoa
- D Jakion
- E Lapatza baserria
- F Mendibitzu

## Zaporedun proposamenak, zapoz beteak... Ezagutu Debagoiena gure gastronomiaren bidez,...

Menuak, bisitak ekoizpen gunetara, mu-  
seotara,...

Debagoiena eskualdea ezagutzera eta  
bertako gastronomia dastatzera gonbida-  
tzen zaitugu.

Eskualdeko produktuak eta garaikoak oinarri  
moduan hartuta eskualdeko 9 jatetxek menu  
desberdinak proposatzen dituzte urriaren  
28tik abenduaren 11ra eta aldi berean,  
hainbat produkturen ekoizpen prozesua  
ezagutzeko aukera eskaintzen da.

Jardunaldietan parte hartzen duten jate-  
txeen menuetan garaiko ondorengo pro-  
duktuak azalduko dira: onddoak eta De-  
bagoieneko odolosteak. Menu guztiek 1/2  
txakoli edo sagardoa edo CRUZCAMPO  
GRAN RESERVA edo ardo ondoa eta La  
Brasileña kafes dute eta bi lehen plater, bi  
bigarren plater, guztiak razio erdikoak eta  
postrea aukeran.

### Oharra

Jardunaldi gastronomikoetako menuari bezeroak  
egindako aldatetako bezeroak ordaindu beharko ditu  
jate txeko kartaren arabera. Jatetxe bakoitzak auke-  
ratzen du menua asteko ze egunetan eskaintzen  
duen. Menua mahai osoaren-tzako izango da.

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

Menús, visitas a museos, centros de pro-  
ducción,...

Te invitamos a conocer Debagoiena y  
degustar su gastronomía.

Los productos de la comarca y de la tempo-  
rada constituyen los ejes entorno a los que  
9 restaurantes de la comarca han elabora-  
do sus mejores propuestas que podremos  
degustar del 28 de octubre al 11 de diciem-  
bre. Además, se podrá conocer diferentes  
procesos de elaboración de productos.

Los menús de los restaurantes participan-  
tes contienen los siguientes productos de  
la comarca y de la estación: hongos y  
morcilla de Debagoiena. Además, incluyen  
1/2 de txakoli o sidra o CRUZCAMPO GRAN  
RESERVA o vino de crianza y café La Bra-  
sileña. Asimismo, todos los menús tienen  
dos primeros platos, dos segundos platos,  
en ambos casos medias raciones y postre.

### 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.

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo Tel. 943 796463 - 943 718911 turismo@debagoiena.net

## AURKEZPEN-DASTAKETAK / CATA-PRESENTACIÓN



**Azaroak 19 de noviembre / 18:00 / BERGARA  
Munibe Plaza**

Begarako tostoi eta errelleno artisauen aurkezpena eta dastaketa.

Presentación y degustación de los rellenos y tostones artesanos de Bergara.

Partaideak / Participan: Larrañaga, Mujika eta Raizabal artisauak.

## DASTAKETAK / CATAS

**Aurrez izena eman behar da / Necesario inscribirse previamente.**

■ Kafe dastaketa.

Degustación de cafés.



■ Garagardoak dastaketa. / Degustación de cervezas.

## AZOKAK / FERIAS

### Asteko azokak / Mercados semanales

- Astelehena / Lunes; Elgeta. ■ Ostirala / Viernes; Antzuola, Arrasate, Eskoriatza.
- Larunbata / Sábado; Bergara, Oñati.

### Hileko feriak / Ferias mensuales

- Oñati, 1.ostirala, nekazaritza tresnak eta landareak.
- Oñati, primer viernes del mes, apeos de labranza y plantas.

### Hileko azokak / Mercados mensuales

- Arrasate, azaroak 19 / 19 de noviembre.

### Azoka bereziak / Mercados especiales

- San Millixanak. Leintz Gatzaga, azaroak 13 / 13 de noviembre.  
Hainbat ekintza / Diferentes actividades:
  - Artisauen feria. / Feria de artesanía.
  - Ardo dastaketa. / Degustación de vinos.
  - Sagardoaren elaborazio prozesua ikusteko aukera. / Posibilidad de ver el proceso de elaboración de la sidra.
  - Bisita gidatu berezia Gatz Museoara eta Jakionera. / Visita guiada especial al Museo de la Sal y a Jakion.

Jardunaldietan parte hartzen dutenen artean bi pertsonentzako afaria zozketatuko da.

Entre los participantes en las jornadas se sorteará una cena para dos personas en alguno de los restaurantes participantes en las jornadas.



*Descubre una cerveza única,  
madurada lentamente en bodega*

*'Ezagutu garagardo bakar hau,  
upeltegian mantso-mantso egindakoa*

The Cruzcampo Gran Reserva 1904 logo is embossed on a wooden barrel. It features a central illustration of a figure holding a beer mug, with the text 'Cruzcampo GRAN RESERVA' and '1904' below it.

**Cruzcampo<sup>®</sup>**  
**GRAN RESERVA**  
1904

*Carácter único  
100% Malta*



Cruzcampo recomienda un consumo responsable. Cruzcampo Gran Reserva 6,4°



## ETXEAUNDI



Torre auzo,9 / Oñati / Tel.: 943781956 [www.etxeaundi.com](http://www.etxeaundi.com) [reservas@etxeaundi.com](mailto:reservas@etxeaundi.com)

- Odoloste enpanadilla.
- Foiearen terrina karamelatua eta piku-gozokia.
- Perretxiko eta txanpinoi nahaskia.
- Legatza onddoz betea berakatz fresko saltsarekin.
- Txerri ukondoa temperatura baxuan errea *Cruzcampo Gran Reserva* garagardoarekin.
- Sagar hostorea errege-sagar coulisarekin eta izozkiarekin edo
- Sorbetea.
- Empanadilla de morcilla.
- Tarrina de foie caramelizada y dulce de higos.
- Revuelto de setas y champiñones.
- Merluza rellena de hongos con salsa de ajos frescos.
- Codillo de cerdo asado a baja temperatura con salsa de cerveza *Cruzcampo Gran Reserva*.
- Hojalde de manzana con culís de reineta y helado ó
- Sorbete.

32,40€ (BEZ barne).

Egunero.  
Haurrentzako menua.

32,40€ (IVA incluido).

Diario.  
Menú infantil.





## GOIKO BENTA



Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943781305 [www.goikobenta.com](http://www.goikobenta.com) [goiko-benta@terra.es](mailto:goiko-benta@terra.es)

- Entsalada epela eskarola, pomelo, intxaur eta gaztarekin.
- Onddoen nahaskia.
- Aza eta odolostez betetako kurruskaria etxeko tomate ganean.
- Eusko-Label baserriko oilaskoa laban errea *Cruzcampo Gran Reserva* garagardoaren saltsarekin.
- Gazta tarta bainila izozkiarekin eta mugurdi konfiturarekin edo
- Etxeko sagarrekin egindako crumblea eta bainilazko izozkia.
- Ensalada templada de escarola, pomelo, nueces y queso.
- Revuelto de hongos.
- Crujiente relleno de berza y morcilla sobre tomate casero.
- Pollo de caserío *Eusko-Label* asado al horno con salsa de cerveza *Cruzcampo Gran Reserva*.
- Tarta de queso con helado de vainilla y confitura de frambuesas ó
- Crumble de manzanas caseras y helado de vainilla.

36€ (BEZ barne).

Ostirala, larunbata eta igandetan.  
Haurrentzako menua.

36€ (IVA incluido).

Viernes, sábado y domingo.  
Menú infantil.





## HAMALAU

Iturriotz, 11 / Arrasate / Tel.: 943794879 info@hamalau.com

- Arrain-moussea patata kurruskariarekin eta tomatezko maionesarekin.
- Odoloste eta pikilo piper risottoa.
- Legatza onddo saltsarekin eta garaiko barazkiekin.
- Basurde ragouta *Cruzcampo Gran Reserva* garagarδοarekin.
- Peiak edo
- Parfaittea.
- Mousse de pescado crujiente de patata y mahonesa de tomate.
- Risotto de morcilla y pimiento de piquillo.
- Merluza con salsa de hongos y verdura de temporada.
- Ragout de jabalí con *Cruzcampo Gran Reserva*.
- Pellas ó
- Parfaitte.

36€ (BEZ barne).

36€ (IVA incluido).

Ostirala, larunbata eta igandetan.  
Haurrentzako menua.

Viernes, sábado y domingo.  
Menú infantil.





## HILARION



Larrea plaza,5 / Arrasate / Tel.: 943770169

- Pikilo berdeak odolostez beteak bere saltsan.
- Perretxiko eta onddo tinbala panadera patata eta porru kurruskarien gainean.
- Bakailao solomoa onddoekin konfitatua
- Iberiar presa ragouta *Cruzcampo Gran Reserva* garagardoarekin, gaztaina purearekin eta sagar konpotarekin.
- Pantxineta epela intxaur izozkiarekin.
- Sorbeteak.
- Piquillos verdes rellenos de morcilla con su salsa.
- Timbal de setas y hongos sobre cama de patata panadera y puerro crujiante.
- Lomo de bacalao confitado con hongos.
- Ragout de presa ibérica a la cerveza *Cruzcampo Gran Reserva* con puré de castañas y compota de manzana.
- Pantxineta templada con helado de nuez ó
- Sorbetes.

38,30€ (BEZ barne).

Ostirala, larunbata eta igandetan.  
Haurrentzako menua.

38,30€ (IVA incluido).

Viernes, sábado y domingo.  
Menú infantil.





## LASA

Ozaeta Jauregia / Bergara / Tel.: 943761055 [www.restaurantelasa.es](http://www.restaurantelasa.es) [reservas@restaurantelasa.es](mailto:reservas@restaurantelasa.es)

- Uso patea ahate gibelarekin.
- Bergarako odoloste nahaski pastela.
- Bakailao kokotxak zapo tripakiekin.
- *Basatxerri* txerri-masailak egosita, *Cruzcampo Gran Reserva* garagardo gorriarekin eta gaztaina purearekin.
- Askotariko etxeko sorbeteak karameluzko tulipatan.
- Paté de paloma con hígado de pato.
- Pastel de revuelto de morcilla de Bergara.
- Kokotxas de bacalao con callos de rape.
- Carrilleras de cerdo Basatxerri estofada con cerveza tostada Cruzcampo Gran Reserva y puré de castañas.
- Surtido de sorbetes caseros en tulipa de caramelo.

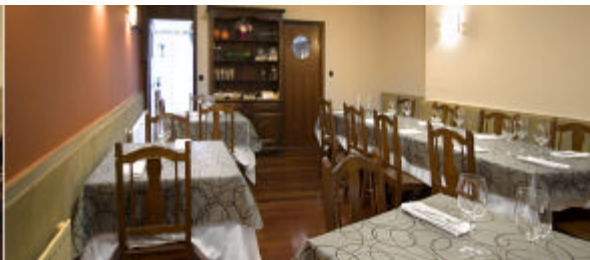
45€ (BEZ barne).

Egunero.

45€ (IVA incluido).

Diario.





## MAIALDE LANDETXEA (Hotel Elgeta)

San Roke, 26 / Elgeta / Tel.: 943789107 [www.casaruralmaialde.com](http://www.casaruralmaialde.com) [elgetamaialde@yahoo.com](mailto:elgetamaialde@yahoo.com)

- Odoloste, aza eta gazta pastela babarrun gorri krematan.
- Foie plantxan onddo salteatuekin, ur irakinetan egindako arrautzaren gorringoarekin eta sagar-gozokiarekin.
- Txerri solomoa sagardo melazazko glasatuarekin.
- Bakailao takoa *Cruzcampo Gran Reservarekin* egindako sabaionarekin gainerrea.
- Arroz zuku labekatuta edo
- Gazta tarta arbeletzeko natillekin.
- Pastel de morcilla, berza y queso sobre crema de alubia roja.
- Foie a la plancha y hongos salteados con yema de huevo escalfado y dulce de manzana.
- Solomillo de cerdo glaseado con melaza de sidra.
- Taco de bacalao gratinado con sabayón de cerveza *Cruzcampo Gran Reserva*.
- Jugo horneado de arroz ó
- Tarta de queso con natillas de albaricoque.

35€ (BEZ barne).

Aurrez eskatuta.  
Haurrentzako menua.

35€ (IVA incluido).

Previa reserva.  
Menú infantil.





## SANTA ANA

Uribarri,37 / Arrasate / Tel.: 943794939 [www.santanamondragon.com](http://www.santanamondragon.com) [pildain@santanamondragon.com](mailto:pildain@santanamondragon.com)

- Leongo zezina ahuntz erruloarekin.
- Odoloste sako Bizkai kremarekin eta pikiloekin.
- Legatza saltsan panacherekin.
- Confit *Cruzcampo Gran Reserva Garagardoa*-rekin eta kipula potxatuarekin.
- Txokolate eta kafe izozkia edo
- Gazta tarta laranja-coulisarekin.
- Cecina de león con rulo de cabra.
- Saco de morcilla con crema vizcaina y piquillos.
- Merluza plancha con panache.
- Confit con salsa de *Cerveza Cruzcampo Gran Reserva* y cebolla pochada.
- Helado de chocolate y café ó
- Tarta de queso con culis de naranja.

43,20€ (BEZ barne).

Egunero.  
Haurrentzako menua.

43,20€ (IVA incluido).

Diario.  
Menú infantil.





## SORALUZE



Ctra. Arantzazu km.1 / Oñati / Tel.: 943716179 [www.soraluzeostatua.es](http://www.soraluzeostatua.es) [INFO@soraluzeostatua.es](mailto:INFO@soraluzeostatua.es)

- *Cruzcampo Gran Reserva* gelatina oliben txipekin.
- Odoloste eta erretako barazkien entsalada epela.
- Txipiroiak plantxan.
- Orein eta ondozko hamburguesa foiearekin.
- Mandarinazko krema, yogurezko izozkia eta laranjazko teila edo
- Eztizko teilak, gastazko izozkia eta intxaur garrapiñatuak.
- Gelatina de *Cruzcampo Gran Reserva* con chips de olivas.
- Ensalada templada de verduras asadas y morcilla.
- Chipirones a la plancha.
- Hamburguesa de ciervo y hongos con foie.
- Crema de mandarina, helado de yogur y teja de naranja ó
- Tejas de miel, helado de queso y nueces garrapiñadas.

32€ (BEZ barne).

Ostirala, larunbata eta igandetan.  
Beste egunetan aurrez eskatuta.  
Haurrentzako menua.

32€ (IVA incluido).

Viernes, sábado y domingo.  
Otros días, previa reserva.  
Menú infantil.





## ZUMELAGA



San Antonio,5 / Bergara / Tel.: 943762021 [www.zumelaga.com](http://www.zumelaga.com) [restaurantezumelaga@zumelaga.com](mailto:restaurantezumelaga@zumelaga.com)

- Menestra edo barazki panatxea onddoekin.
- Odoloste kurruskaria eza ohearekin.
- Zapoan medailoiak saltsa berdean *Cruzcampo Gran Reserva* garagardo gorriarekin.
- Azpizuna gaztainan kremarekin.
- Txokolate krema, laranja eta izozkiarekin edo
- Kafe flana.
- Menestra o panaché de verduras del tiempo con hongos.
- Crujiente relleno de morcilla sobre cama de berza.
- Medallones de rape en salsa verde a la cerveza tostada *Cruzcampo Gran Reserva*.
- Solomillo a la plancha con crema de castañas.
- Crema de chocolate con virutas de naranja y helado ó
- Flan de café.

35€ (BEZ barne).

Egunero.  
Haurrentzako menua.

35€ (IVA incluido).

Diario.  
Menú infantil.



# KAFE- Karta



Usain gozoen eta zaporeen arteko harmonia



Ukitu zitriko eta belarrezkoak; altxor gastronomikoa



Kafeinagabeko kafe kolonbiarra, suabea, usain gozoz beteta



Garraztasun nabaria, espeziaduna, lurrinduta eta zitrikoa



café sostenible

Garapen iraunkorarekin konpromisoa



Usain handia, jasmine, lore, piperra eta espeziak



*Cafés la Brasileña*

*kafearekiko grina*

## DEBAGOIENEAN EGINA... / LO DE DEBAGOIENA

Museotara, baserrietara,...  
bisitak ekoizpen prozesuak  
ezagutzeko.

Aurrez erretserba egin behar da:  
943718911 - 943796463 turismo@debagoiena.net

Visitas a museos, caseríos,... para  
conocer procesos de elaboración de  
productos.

Visitas previa reserva:  
943718911 - 943796463 turismo@debagoiena.net



■ **Baseri ekologiko baten bizitza. LAPATZA baserriko biologikoa. ANTZUOLA.**

■ Azaroak 22 . 10:00 . 6euro

■ **MENDIBITZU Ekologikoa. Bertako okela ekologikoa. ARETXABALETA.**

■ Azaroak 12 . 11:00 . 6euro

■ **EUSKAL ARTZAIAREN IBILBIDEAK. ONATI:**

a) **GOMIZTEGI baserriaren bisita, artzantzaren historia eta esnekien dastaketa (Idiazabal gazta, gazta urdina,...).**

■ Urriak 30, azaroak 5, 12, 19, 27, abenduak 4, 11 . 11:00 . 10euro

b) **GOMIZTEGI baserria eta artzain txakurraren exhibizioa. Dastaketa egiten da.**

■ Urriak 29, azaroak 6, 13, 26, abenduak 3, 8, 10 . 11:00 . 7euro

■ **ITURRIKO GATZA MAHAIAN GOZO.**

**JAKION**, Debagoiena eskualdeko barazki eta fruta kontserbageria enpresa eta **GATZ MUSEO**ra bisita. Produktuak dastaketa egiten da.

■ Egunero aurrez eskatuta . 4euro

■ **La vida en un caserío ecológico. LAPATZA, agricultura biológica. ANTZUOLA.**

■ 22 de noviembre . 10:00 . 6euros

■ **MENDIBITZU Ecológico. Carne del país ecológico. ARETXABALETA.**

■ 12 de noviembre . 11:00 . 6euros

■ **RUTAS DEL PASTOR VASCO. ONATI:**

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

■ 30 de octubre, 5, 12, 19, 27 de noviembre, 4, 11 de diciembre . 11:00 . 10euros

b) **Visita al caserío GOMIZTEGI y exhibición de perro pastor.**

■ 29 de octubre, 6, 13, 26 de noviembre, 3, 8, 10 de diciembre . 11:00 . 7euros

■ **ITURRIKO GATZA MAHAIAN GOZO.**

Visita a **JAKION**, empresa de conservas de verduras y frutas de Debagoiena y al **MUSEO DE LA SAL**. Con degustación de productos.

■ Diario previa petición . 4euros

**BESTE BISITA GIDATU BATZUK / OTRAS VISITAS GUIADAS****ARETXABALETA**

943796463 / 943718911 turismo@debagoiena.net  
(Parte hartzeko aurrez izena eman behar da)

■ **ARIENTZAKO KANPAI JOLE ESKOLARA**  
bisita gidatua.

■ Azaroak 26 ■ 12:00 ■ 3euro

(Necesario reservar previamente)

■ **Visita guiada a la ESCUELA DE CAMPANEROS DE ARIENTZA.**

■ 26 de noviembre ■ 12:00 ■ 3euros

**BERGARA**

943779128 / www.bergara.net turismo@bergara.net

■ **Bergara MONUMENTALA.**

Turismo Bulegotik egiten dira bisita gidatuak.

- Urriak 29 - azaroak 1 eta abenduak 3tik 11ra.

■ **Bergara MONUMENTAL.**

Se organizan visitas guiadas desde la Oficina de Turismo.

- Del 29 de octubre al 1 de noviembre y del 3 al 11 de diciembre.

**ELGETA**

943796463 / 943718911 turismo@debagoiena.net  
(Bisita gidatua. Parte hartzeko aurrez izena eman behar da)

■ **GERRA ZIBILA Euskal Herrian. Intxortako**  
ibilbide tematikoa.

- Urriak 30, azaroak 6 eta 27 eta abenduak 4 eta 18.

(Visita guiada. Necesario reservar previamente)

■ **GUERRA CIVIL en Euskal Herria.**  
Recorrido temático de Intxorta.

- 30 de octubre, 6, 27 de noviembre y 4 y 18 de diciembre.

**ESKORIATZA**

943715453 ibarraundi@eskoriatza.net

■ **IBARRAUNDI MUSEOA.**

- Astartetik ostiralera: 9:00 - 14:00

■ **MUSEO IBARRAUNDI.**

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

**LEINTZ GATZAGA**

665739550 labidea1@euskalherria.org  
(Bisitak aldeztu aurretik eskatuta)

■ **GATZ MUSEOA.**

Bisita gidatuak larunbatetan, igandeetan eta jai egunetan:

- 12:00 euskeraz ■ 13:00 castellano  
(Gainontzeko egunetan eta orduetan aurrez eskatuta)

(Visitas previa petición)

■ **MUSEO DE LA SAL.**

Visitas guiadas los sábados, domingos y festivos:

- 12:00 euskeraz ■ 13:00 castellano  
(En otros días y horarios, previa petición)

■ **ERDI AROKO GUNEA.**

■ **DORLETAKO SANTUTEGIA.**

■ **MENDI-IBILI GIDATUAK.**

■ **CASCO MEDIEVAL.**

■ **SANTUARIO DE DORLETA.**

■ **RUTAS DE SENDERISMO.**

## OÑATI

943783453 turismo@oinati.org  
(Bisitak gidatua aurrez eskatuta. Aste Santuetan, udan eta zubietan ordutegi bereziak)

### ■ Oñati GUZTIONTZAT.

Pertsona guztientzat irisgarria.  
Sancti Spiritus Unibertsitatea, San Migel errota, San Migel parrokia, Foruen enparantza,...

- SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.
- SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA ETA SAN MIGEL PARROKIA.

## OÑATI-ARRIKRUTZ KOBAK. Oñati

943082000 arrikruz@oinati.org  
(Aldez aurretik erretserba egitea gomendatzen da. Astelehenetan itxita. Zubiak eta jai egunak direnean irekitzen da)

- Urriak: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 18:00
- Azaroak: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 17:00
- Ikastetxeendako egitarau berezia.

## ARANTZAZU. Oñati

943796463 / 943718911 turismo@debagoiena.net  
www.turismodebagoiena.com

### ■ ARANTZAZU SANTUTEGIA

Bisita gidatuak astebukaera, jai egunetan eta zubietan: 10:30 / 11:30 / 12:30. Aukera desberdinak:  
■ Arantzazu Santutegia ■ Oteiza eta Arantzazu  
■ Arantzazu artistikoa  
Gainontzeko egunetan aurrez eskatuta.

## ARANTZAZU PARKETXEA. Oñati

943782894  
arantzazu@gjpuzkoamendizmendi.net  
■ Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Parketxea.

(Visitas guiadas previa petición. Horarios especiales en Semana Santa, verano y puentes)

### ■ Oñati PARA TODOS.

Visita accesible para todos.  
Sancti Spiritus Unibertsitatea, molino de San Migel, parroquia de San Miguel, plaza de los Fueros,...

- SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.
- SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA Y PARROQUIA DE SAN MIGUEL.

(Se recomienda reservar con antelación. Lunes cerrado, excepto en puentes y festivo)

- Octubre: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 18:00
- Noviembre: 10:00 - 14:00 / 15:00 - 17:00
- Oferta especial para centros escolares.



### ■ SANTUARIO DE ARANTZAZU

Visitas guiadas los fines de semana, puentes y festivos: 10:30 / 11:30 / 12:30. Distintas opciones:  
■ Santuario de Arantzazu ■ Oteiza y Arantzazu  
■ Arantzazu artístico  
El resto de días, previa petición.

Centro de Interpretación del Parque Natural de Aizkorri-Aratz.

## TURISMO AKTIBO / TURISMO ACTIVO

### ■ Paintball. Arrasate:

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

### ■ en medio Segway. Arrasate:

Loramendi, 2 Tel.: 943 79 67 20 / 617 46 95 46 en-medio@en-medio.com www.en-medio.com



**DEBAGOIENA EZAGUTZEKO IBILBIDE PROPOSAMENAK:**

- Erdi Aroa Debagoiengan
- Debagoieneko elizateak
- Dorretxeak eta jauregiak
- XVI. mendeko erretaulak
- XVII. mendea
- XVIII. mendea
- Arte garaikidea

- **Oinez Debagoiena:**

21 mendi ibili seinalizatuak eta homologatuak.

- **Aizkorri-Aratz parke naturala**

**ITINERARIOS PARA CONOCER DEBAGOIENA:**

- La Edad Media en Debagoiena
- Anteiglesias de Debagoiena
- Casas-Torre y palacios
- Retablos del Renacimiento
- Siglo XVII
- Siglo XVIII
- Arte contemporáneo

- **Debagoiena a pie:**

21 recorridos de senderismo seinalizados y homologados

- **Parque Natural de Aizkorri-Aratz**

**Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo**

Tel. 943 796463 - 943 718911

[turismo@debagoiena.net](mailto:turismo@debagoiena.net) [www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)

**TURISMO BULEGOAK / OFINAS DE TURISMO**

**Debagoieneko Turismo Informazio eta Interpretazio Zentroa.**  
**Centro de Interpretación de Debagoiena.**

**Arantzazuko Santutegia. Oñati**

Tel. 943718911 - 943796463

[turismo@debagoiena.net](mailto:turismo@debagoiena.net)

[www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)



**Bergarako Turismo Bulegoa**  
**Oficina de Turismo de Bergara.**

Tel. 943779128 [www.bergara.net](http://www.bergara.net)

**Eskoriatzako Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Eskoriatza.**

Ibarraundi jauregia.

Tel. 943715453 [ibarraundi@eskoriatza.net](mailto:ibarraundi@eskoriatza.net)

[www.eskoriatza.net](http://www.eskoriatza.net)

**Leintz Gatzagako Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Leintz Gatzaga.**

Tel. 665739549 [labidea1@euskalerrria.org](mailto:labidea1@euskalerrria.org)

[www.leintzgatzaga.com](http://www.leintzgatzaga.com)

**Oñatiko Turismo Bulegoa.**  
**Oficina de Turismo de Oñati.**

Tel. 943783453

[turismo@oinati.org](mailto:turismo@oinati.org)

[www.oinati.org](http://www.oinati.org)



**Debagoieneko Mankomunitatea.**  
**Turismo**

Nafarroa etorbidea, 17

Arrasate-Mondragon

Tel. 943 796463 - 943 718911

[turismo@debagoiena.net](mailto:turismo@debagoiena.net)

[www.turismodebagoiena.com](http://www.turismodebagoiena.com)

Urriaren 28tik abenduaren 11ra  
Del 28 de octubre al 11 de diciembre

Debagoiena

# 9. Jardunaldi gastronomikoak

## Jornadas gastronómicas



ETXE AUNDI



GOIKO BENTA



HAMALAU



HILARION



LASA



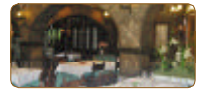
MAIALDE



SANTA ANA



SORALUZE



ZUMELAGA



Nafarroa etorbidea, 17 - 20500 ARRASATE-MONDRAGON (GIPUZKOA)

Tel.: 943 796463 Fax.: 943 796772 e-mail: turismo@debagoiena.net www.turismodebagoiena.com