

LEA-ARTIBAI, MUTRIKU ETA BUSTURIALDEA 2019

ON EGIN *gurean*



● LEA-ARTIBAI, MUTRIKU ETA BUSTURIALDEKO ●

HITZA

lea-artibaiaetamutriku.hitza.eus
busturialdea.hitza.eus





MIBA

ERKOPwww.miba.coop

MIBA LANTEGI NAGUSIA

LANTEGIA ETA BULEGOAK

Galartza industrialdea ETXEBARRIA

Tel. 94-616 78 84 • 94-616 78 85

Mug. 648 814 212 • 646 458 196

miba@miba.coop



MIBA MARKINA DENDA

Pentsu, haziak, ongarriak, burdingaiak...
Iturreta auzoa 21 ETXEBARRI Arako bidean

Tel. 94-616 84 33 • 94-616 97 47

Faxa: 94-616 74 44

mibamarkina@miba.coop

LEARTIBAI

O N D A R E A

Laneko. Koop.

**Kontserba begetalak
Mermeladak eta Sagardaua**



Okamikako Industrialdea, 2 - 5A 48289 GIZABURUAGA

Tel.: 94-684 20 26 • Faxa: 94-684 22 02

ON EGIN

gurean

GIDA • 2019ko maiatza

I kusteko, usaintzeko, ukitzeko, entzuteko, dastatzeko. Busturialdea eta Lea-Artibai eta Mutriku zentzumen guztiekin goatzeko eskualdeak dira; halakoxea da bertoko lurraren fruitua ere; holakoxea, gure arrantza: zentzumen guztiekin goatzeko modukoa. Naturak eskuzabal emandakoa mimo handiz lantzen jakin dute esku prestuek, belaunaldiz belaunaldi transmititu den jakintzarekin.

Eta etxeko suan milaka urtean sukaldatu izan diren lehengaiak, gure arbasoen lur berberean ernetako barazkiek eta sareek dakartzaten arrainek jarraitzen dute izaten, orduan modura, orain ere, bertokoen elikagai.

Lea-Artibai, Mutriku eta Busturialdeko Hitzak bat egiten du eskualdeon garapen jasagarriaren aldeko apustua egiten dutenekin, bertoko herrien etorkizunaren

aldeko apustua egiten dutenekin.

Kasu honetan, Hitzak bat egin du bertoko ekoizleekin eta bertoko lehengaiak eskuratzeko eta dastatzeko aukera ematen duten dendekin eta jatetxeekin. Gida honetan, ekoizle, denda eta jatetxe horiek aurkituko dituzu, herrika eta gaika sailkatuta.

Gida hau erabilita, bertokoen lehengaiak kontsumituta, bertako dendetan erosita eta bertako jatetxeetan janda, zeuk ere bertoko herrien geroaren alde egiten duzu apustu. Eskualdearen bizitzaren aldeko apustu. Lehen modura orain, eta orain modura gero, Busturialdea, Lea-Artibai eta Mutriku ikusteko, usaintzeko, ukitzeko, entzuteko eta dastatzeko modukoak izan daitezten.

Zentzumen guztiekin goatzeko modukoak.

HITZA

ERREZETAK

Hegaluzea Berneotar erara	7
Oliotako antxoak	9
Bakailaoa Bizkaitar erara	11
Onddoak papilote erara	13
Indiarrak	15
Torradak	17
Intxaur saltsa	19
Txipiroiak beraien tintan	21
Odolosteak	23
Zurrukutuna	25
Berdel marmitakoa	27
Legatza ondarrutar erara	29
Perretxikoak	31

EKOIZLEAK

Arrautzak	34
Barazkiak	34
Esnekiak	39
Eztia	39
Fruta	40
Gazta	40
Kontserbak	41
Ogia	42
Okela	42
Perretxikoak	43
Txakolina	43
Txerriak	44

DENDAK

Bermeo	51
Ea	55
Gernika-Lumo	55
Lekitio	60
Markina-Xemein	61
Mutriku	62
Ondarroa	63

OSTALARIAK 65

Ajangiz	67
Amoroto	67
Arratzu	67
Aulesti	69
Bermeo	70
Berriatua	71
Busturia	72
Ea	73
Elantxobe	73
Errigoiti	74
Etxebarría	74
Gernika	75
Ibarrangelu	79
Lekitio	80
Markina-Xemein	84
Mendata	85
Mendexa	85
Mundaka	87
Munitibar	87
Murueta	88
Mutriku	88
Muxika	90
Nabarniz	90
Ondarroa	91
Ziortza-Bolibar	94

LEA-ARTIBAI, MUTRIKU
ETA BUSTURIALDEKO

ON EGIN *gurean*

2019ko maiatza

Doako argitalpena

Argitaratzailea:
Lea-Artibaialdeko
hedabideak

Helbidea:
Arretxinaga etorbidea,1
48270 Markina-Xemein
tf.: 94 684 44 36
lea-artibai@hitza.eus
www.lea-artibaiaetamutriku.hitza.eus
busturialdea@hitza.eus
www.busturialdea.hitza.eus

Zuzendaria:
Larraitz Ibaibarriaga
Kudeatzailea:
Ama Lur Bedialauneta
Publizitatea:
Maribi Fernandez
Idurre Arrazola
Testuak, diseinua
eta maketazioa:
Ilbarri
Lore Bengoetxea
Eli Azpiazu



HITZA

LEA IBARRA

MUNITIBAR • AULESTI
• GIZABURUAGA •
AMOROTO • MENDEXA

*“gure nortasuna
errotzen”*



www.leaibarra.eus • 94 684 29 82 • leaibarra@bizkaia.org



Bizi Bermeo!

www.bizibermeo.eus *Visit Bermeo!* www.visitbermeo.eus



BERMEOKO
UDALA



HEGALUZZEA BERMEOTAR ERARA

OSAGAIK

Hegaluzea - 250 g

Tipula eta piper berdea - 60 g

Burruntzalikada bat tomate

Barazkiak dadotan edo zerrendatan ebaki, eta bigundu egingo ditugu oliotan. Behar adina biguntzen direnean, gatza botako diogu hegaluzeari, eta irinetan pasatuko dugu. Zartagin batean, errealdi bat emango diogu alde batetik eta bestetik, baina gehiegi egin gabe. Azkenik, tomatea botako diogu, aurrez fumet pixka batekin agortuta.

www.berriatua.org

Berriatuan bertokoarekin konprometituta



**LURRETIK
LURRERA**
LEA ARTIBAI
AMANKOMUNAZGOA



Berritxu
danok einaz



BERRIATUA
ELIZATEKO
UDALA



Hamen
Bertokoa



ARGAZKIA:
MIKEL EUBA OTAOLA

OLIOTAKO ANT XOAK

OSAGAIK

Antxoak
Olio
Gatza

Eskuz egindako artisau-prozesuaren bidez egiten dira. Burua kendu eta garbitu egiten dira, tamainaren arabera sailkatzen dira eta geruzatan kokatzen dira, geruza bat gatz eta geruza bat arrain tartekatuta. 6-8 hilabetez, bere horretan uzten dira, ura zein koipea galtzeko, gatza xurgatzeko eta kolore, usain zein zapore bereizgarriak hartzeko. Epealdi hori igarotakoan, atera egiten dira, ondo-ondo garbitzen dira urez, azala zein bizkar-hezurra kentzen zaizkie eta xerrak erabat garbi geratzen dira. Azkenik, usainik eta zaporerik ez daukan oliba-olio garden bezain finduz betetako ontzietan sartzen dira, antxoak oxidatu ez daitezen. Oliba-oliotako erdi kontserba hau hotzetan gorde beharra dago [5° C].



**Bertoko eta sasoiko
produktuen salmenta,
tailerrak, dastaketak,
enkanteak, musika...
Eztia, indabak, olioak,
gazta, ortuariak, frutak... eta
Bedarokela kontsumo taldeko
produktuen banaketa**



BAKAILAOA BIZKAITAR ERARA

OSAGIAIAK

Bakailao-solomoa 1.0 kg
Oliba-olio birjina estra 0.2 l
Baratxuri-buruak 2.0 ut
Perrexila 1.0 g
Bizkaitar saltsa 0.5 l
Bakailao kurruskaria 0.1 g

Bizkaitar saltsarako:

Zallako tipula morea 0.5 kg
Lukainka-piperra 6.0 ut
Golden sagar txikia 0.075 kg
Ogia 12.5 g
Gatz fina 1.0 g
Oliba olio estra 0.025 l
Hondo zuria 0.5 l

Bizkaitar saltsaren prestaketa

Sueztitu tipula gorria oliba-oliotan [tipula zuria bakarrik edo biak ere nahas daitezke] bigundu arte.

Erantsi lukainka-piper hidratatuak. Hidratatzeko, kendu haziak eta ur asko eta hotzetan sartu 24 ordu, gutxi gorabehera, edo, bestela egosi uretan eta irakiten hasten den bakoitzean, aldatu ura. Errepikatu ekintza hau 3 edo 4 bider.

Gehitu sagar txikitua eta sueztitu.

Busti fumetarekin edo hondoarekin [aplikazioaren arabera] eta loditu ogi txigortuarekin.

Utzi irakiten minutu batzuk.

Txikitu saltsa, iragazitik pasa eta altxatu [berriz irakinarazi].

Ondu zaporeaz eta lodieraz.

Bakailaoaren prestaketa

Berakats-olio bat egingo dugu; berakatsa gordeko dugu oliotik aparte paper xurgatzaile baten. Oliba epelduko dugu.

Bakailaoa gezatuko dugu eta anoak egingo ditugu.

Epeldutako berakatz-oliotan bakailaoa konfitatuko dugu.

Bakailaoa xukatu eta bizkaitar-saltsan sartuko dugu pare bat minutuz irakiten.

Bakailaoa plateratu, perrexil apaingarri eta kurruskari batekin hornituko dugu.

Ereño

[www.ereño.org]

bertoko gastronomiarekin bat



TABERNA-JATETXEAK
Arita-Berri jatetxea
Atxoste jatetxea
Ereñozar jatetxea



EREÑOKO UDALA



ONDDOAK PAPILLOTE ERARA

OSAGAIAK

800 g onddo
2 baratxuri ale
Oliba olio birjina
Gatza
Perrexila

Onddoak garbitu, eta xafla finetan moztu. Baratxuri aleak ere zuritu, eta txiki-txiki egin. Perrexila xehatu eta gorde. Labea berotzen jarri 200 °C-tan. Berotzen den bitartean, papillotea egiten hasiko gara. Horretarako, labeko erretiluan zilarrezko papera edo laberako paper sulfurizatua jarri. Paperaren gainean onddoak zabaldu, eta gatza gehitu, baita perrexila eta baratxuriak ere. Oliba olio zorrotada bat bota, eta papera poltsatxo baten itxura emanez ongi itxi.

Papillotea labean sartu eta bertan mantendu 10 bat minutuz. Ondoren atera, eta, irakin ondoren, jateko prest dago.



Gure baserritarrek

ETXEBARRIKO



UDALA



www.etxebarria.biz





INDIARRAK

OSAGIAK

Indiarrak [0,5 kg-ko poltsa]
Txorizero piperra [6 unitate]
Txorizoa [2 unitate]
Txakolina
[75 zentilitroko botila]

Indiarren izpilak txorizo eta piper txorizeroaren gorritasunarekin nahastu, lapikoan hiru orduz pil-pilean eragin. Bertoko txakolinarekin nahastu.

BERTON *bertokoagaz* ELIKATU, H E R R I A *bizirik* MANTENDU

TABERNA eta JATETXEAK:

Herriko taberna, Egala taberna, Kanalako Gizarte Etxea,
Kanala jatetxea, Arteagako Gaztelua.

EKOIZLEAK: Zelabe barazkiak, Urresti barazkiak, Egala txakolina

www.gautegizarteaga.com



GAUTEGIZ
ARTEAGAKO
UDALA



TORRADAK

OSAGAIAK

[4 lagunentzako]

Ogi xerrak - 4
Esnea - 1/2 litro
Azukrea - 100 g
Laranja azala
Kanela zotza
Banilla zotza

Osagaiak arrautzeztatzeko

Olio fina
Gaileta hautsa [irinaren ordeztu]
Arrautzak

Ontzi batean esnea irakin azukre, laranja azal, kanela eta banillarekin. Irakindakoan infusioatzen utzi 10 minutuz. Ogi xerrei gainera bota eta utzi esnea ondo hartu dezaten.

Arrautzeztatzeko, olio berotzen jarri su ez-tian.

Ogia gaileta hautsean kontuz pasa eta gero arrautzan. Su ez-tian frijitu.

Ibarrangelun BIZI

BERTAN JAN, GOZATU ETA EROSI!



TABERNAK:

Gabiri,
Arketa Erretegia,
Akorda Jatetxea,
Gorape,
Itxas-Ametza,
Ibarrangeluko
batzokia,
Atxarre,
Mar-Mar,
Biskaine,
Toki-Alai.

DENDAK:

Herriko denda.

EKOIZLEAK:

Iskitas baserria,
Durukizko ortuariak,
Merrutxu txakolina.

LO EGIN:

Arketa kanpina,
Arboliz landetxea,
Gametxo hotela,
Merrutxu landetxea,
Laga Surf Camp Hostel
& Zubariaga



Ibarrangeluko
Udala *ateak zabalik!*

www.ibarrangelu.eus



INTXAUR SALTSA

OSAGIAK

Intxaurrak
(birrinduta egon daitezke)
Esnea
Azukrea
Kanela

Ehotako intxaurrak esnetan, azukretan eta kanelatan egosten dira, harik eta kremaren edo saltsaren lodiera daukan nolabaiteko intxaur-esnea lortu arte. Lodiegia izan ez dadin, sukaldari batzuek urez edo ardo zuriz arintzen dute esnea. Beste batzuek, ordea, birrindutako ogi-mami txigortua edo txokolatea ere eranstean diote.

KONTSUMITU HERRIAN



Lekeition HURBILEKOA ZAITZEN DUGU



lekeitioko
udala



Hamen
Bertokoa



ARGAZKIA:
MIKEL EUBA OTAOLA

TXIPIROIAK BERAIEN TINTAN

OSAGAIAK

[6 pertsonentzat]

2 kilo txibi
Txibien tinta
Etxeko tomate
saltsa burruntzalikada bat
3 baratxuri ale
3 tipula eder
2 piper berde
Ardo zuria, basokada bat
Gatza
Oliba olio birjina
Ura

Tipulak eta piper berdeak moztu, eta lapiko handi bat sutan berotzen jarriko dugu.

Jarraian, olio zorrotada bat bota lapikora, eta moztutako tipula eta piperrak gehitu, baita baratxuri aleak ere, oraingo honetan osorik. Hogeitaz minutuz su ertainean erregosi, eta, ondoren, ardo zuria gehitu eta minutu pare batez gehiago sutan eduki. Ondoren, etxeko tomate saltsa bota, pare bat ur litro, txibien tinta eta gatz pitin bat ere bai. Beste ordu laurden batez irakin. Segidan, saltsa pasatu egingo dugu, txano eta turmisa erabiliz.

Beste lapiko handi batera olio zorrotada bat bota, eta, ondo beroa dagoenean, txibia laukitxotan moztuta bota. Gatz pitin batez hornitu eta bost bat minutuz frijitu.

Ondoren, saltsa beltza gehitu, ur pixka batekin batera, eta ordu betez eduki su motelean irakiten, txibia bigundu eta saltsa loditu dadin.

Ondoren, prest daukagu jaki gozagarri hori dastatzeko.

BASERRITIK PLAZARA



MARKINA-XEMEINGO



UDALA

WWW.MARKINA-XEMEIN.EUS



ODOLOSTEAK

OSAGAIK

Barazkiak
[porrua edo tipula, esaterako]
arroza
txerri-gantza
ogi-mamia
espeziak...,
[leku bakoitzaren ezaugarri
bereizgarrien arabera].

Aza frijitu minutu pare batez eta su bizian. Koilarakada bi soja saltsa bota eta ondo nahastu. Sutatik atera eta gerorako gorde. Odolosteari azala kendu eta birrindu. Zartaginean olio apur bat ipini eta odolostea frijitu. Mungo kimuak gehitu eta beste pare bate goilarakada soja saltsa erantsi. Ondoren, gordetako aza gehitu eta guztia ondo nahastu. Hozten utzi. Nahasketa hori brick pastan bildu eta olio berotan frijitu.

Munitibar

BERTOKOA ARDATZ



1 LEA TABERNA-ATERPETXEA 🍷 🍴 🚗

2 ONDAMENDI TABERNA 🍷 🍴 🚗

3 SINDIKATU JATETXEA 🍷 🍴

4 TXORI TABERNA 🍷 🍴



ZURRUKUTUNA

OSAGAIK

Bakailao gazitua 300 g
Oliba-olioa 1^o-koa
Baratzuri-atalak 2
Piper berdea 50 g
Ogia 100 g
Arrautzak 4
Perrexil-sorta
Lukainka-piperra 4

Bakailao gazitua utzi egin behar da hezetu arte. Baratzuri atalak eta piper berdeak izpitu behar dira. Bestetik, ogia txikitu lukainka-piperra gehitu eta busti ezazu. Gero, arrautza urritu eta apaintzeko perrexila erabili behar da.



Mutrikuko Udala





BERDEL MARMITAKOA

OSAGAIAK

[4 pertsonentzat]

Tipula
2 piper berde
Piper txorizero mamia
Baratzuri alea
Kilo 1 patata
Kilo 1 berdel
Tomate saltsa goilarakada bat
Ura
Olio
Gatza

Lehenik, lapiko batean olio berotzen jarri behar da. Barazkiak txikitu. Gehitu baratzuria, tipula eta piper berdea kazolan, eta hasi frijitzen. Jarraian, tomate saltsa goilarakada eman. Gero, bota patatak kaskaka txikituta, piper txorizeroaren mamia eta gatza. Gehitu ura eta irakiten jarri patatak bigundu artean. Azken unean, berdel takoak sartu, eta sua itzali behar da, bertako berotasunean egosteko.



ONDARROAKO UDALA

*Plaza
berduran
sasoiko
produktuak
saltzeennn!*



Hamen
Bertokoa



ARGAZKIA: Sutargi jatetxea

LEGATZA ONDARRUTAR ERARA

OSAGIAIAK

2 Legatz tako
[4 atzamarretako zabalerakoak]
2 Berakatz-atal
Gurina, 20 gramo
Limoi erdiren zukua
Perrexila

Legatz tako handi bat moztu eta hezurra markatu. Piperbeltza gehitu eta zartaginean gorritu. Alde bakoitze-ko 7 minutu utzi sutan eta pixkanaka olio botatzen joan.

Ozpin olio egiteko:

Perrexila eta berakatz xehatu. Zartagin bero batean, gurina urtu eta berakatz bota. Ondoren, olio zorrotada bat, perrexila eta limoi erdi baten zukua gaineratu. Legatzari hezurra kendu eta ozpin olio bota gainetik. Amaitzeko, perrexilarekin eta berakatzarekin apaindu.

ingurune
osasuntsuan,

EKOIZPEN
arduratsua





ARGAZKIA:
MIKEL EUBA OTAOLA

PERRETXIKOAK

OSAGIAIAK

Kilo bat perretxiko garbi,
handienak eskuz puska
handitan zatituak
6 koilarakada oliba olio
Baratxuri ale erdi bat, xehatua
Perrexil xehatua, ximiko bat
Gatza

Kazola batean su bizian jarri olio. Perretxikoak eta gatz pixka bat gehitu eta pixkana egiten utzi, etengabe bueltak emanez, pixka bat txigortzen hasten direla ikusi arte. Sutatik atera baino minutu batzuk lehenago, baratxuri xehatua gehitu eta gatz puntua zuzendu. Mahairatzean, perrexila hautseztatu.

Aurrematrikulazioa ekainak 3tik 14ra



Kardala LHII AKUAKULTURA ESKOLA

Goi mailako Heziketa Zikloa

www.mutrikuakuakultura.hezkuntza.net/eu

SARBIDEA:

- Erdi eta Goi mailako Lanbide Heziketa
 - Batxilergoa
- Sarbide Froga (C adarra)
- Unibertsitatea

NON LAN EGITEKO?

- Arrain Haztegiak
- Itsaskien Biberoak
 - Akuariumak
- Ikerketa zentroak
- Animalia dendak

MUTRIKU

943 6071373

idazkaritza@kardalalhii.net





EKON
FAK



ARTIBAI ARRAUTZAK

Erribera 117-behe • BERRIATUA • 630 188 907

Oilo gorrien arrautzak, pentsu normalez elikatua:
artoa, garagarra, garia eta soja [nahasketa].

Salmenta puntua:

Berriatuan: Bolin, Julian eta Txarri.

Etxebarrian: Janari denda.

Lekeition: Bideitzen, Elbi, Itzerdi, Goikoetxea eta Kasumay.

Markina-Xemeinen: M^o Jesus, Mari, eta Kristina.

Ondarroan: Ateun, Bikixak, Bolin, Eguzki, Mertxe eta Txist.



ALTZOA PROIEKTUA

Goiothane bas.-Odiaga auzoa, 3 • AMOROTO • 609 310 791

Altzoa proiektua 2017ko udan hasi genuen, baserrian bertan ostatu emon [logela handi bi dauzkagu horretarako] eta gosariak eta afariak emoten bertan ekoiztutako gaiekin. Honekin batera, ortugintza ekologikoa, arrautzak eta oilasko ekologikoak lantzen ditugu, ostatua hornituz eta salmenta zuzenaren bidez kanporatuz gure gaiak.

Produktua/k: Arrautzak • Mermelada • Enkurtituak • Indabak • Intxaurreak • Sasoiko barazkiak era ekologikoan landuak.

Salmenta puntua: Lekeitioko Amaren kontsumo elkarteak, Lekeitioko Azoka denda eta Lekeitioko Elbi denda.

www.altzoa.eus • info@altzoa.eus

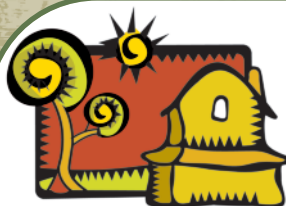


ANTON BARAZKIAK LEKEITIO

Sasoian sasoikoa. Arrautzak, piperrak, tomateak, porruak, azak, azaloreak, azelgak...

Salmenta puntua:

Lekeitioko merkatuan. Neguan, zapatueta; eta udan, eguaztenetan eta zapatueta. Azokak: Lekeitioko eta Ispasterko azokak.



ARISTIETA

Aristieta baserria. Kanpantxu 12 • AJANGIZ •

946258500 / 630225001 • aristieta@aristieta.com

Nekazaritza agroekologikoa, bertoko haziak erabilia, iraunkorra, sozialki justua. EHKOlektiboko partaidea.

Produktua/k:

Barazkiak • Fruta • Zukuak • Kontserbak

Salmenta puntua: Gernikako Plaza, LURGOZO kontsumitzaile elkarteak eta Allende Salazar ikastetxea.

www.aristieta.com



EKOALBORAZ BARAZKIAK ETA FRUTAK

Basailun baserria-Galdonamendi • MUTRIKU •

943-60 41 34 / 688 613 156 • ekoalboraz@gmail.com



EKOALBORAZ Juan Martin Urreizitik eta Myriam Onaindiak osatzen dugu. Barazkigintza eta frutagintza ekologikoak, kalitatezkoak eta gozoak ekoizten ditugu. Bertoko barietateak eta baita barietate ez hain ezagunak ere. Elgoibarren eta Mutriku kontsumo talde bana daukagu. EHko, ENEEK, BIOLUR eta BASHERRIKO kideak gara. Bekobenta ikastetxeko jantokiko hornitzaileak gara.

Salmenta puntuak: Astearteetan eta larunbatetan Ondarroako plaza berdurar, Ekoamalur dendan [Mutriku] eta Sustrai dendan [Ondarroa].



GABIXOLA BARAZKIAK

Gabixola baserria • MARKINA-XEMEIN

605 963 309 • pauvalara@gmail.com



Sasoiko barazki, fruta eta landare usaintsu ekologikoki haziak eta freskoak. Zapore eta kalitate hoberenaz, barietatean eta gustu handiz ekoiztutako produktuak. Ziurtagiririk ez duen arren, bere helburuak argi ditu: lurra zaintzea, inguruko izaki eta landareak zaintzea produkzioarako lagunarri eginaz, naturaren beraren sistema lagun hartuaz. Bere ertuan espezie ezberdinak eta barietate askotako eskaintza du. Enkarguak telefonoz hartzen ditu.

Salmenta puntuak:

Ondarroan, Sustrai bedar denda eta Aitor janari dendan.



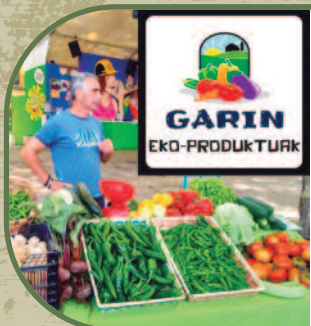
GALANTENA BARAZKIAK

chaveslain@hotmail.com • HERRIA • 699 42 51 95

Galantenean, garaian garaiko barazkiak era ekologikoan ereiten eta landatzen ditugu. Produktu ugari ekoizten ditugu: indaba gorria eta beltza, espinakak, eskarola, letxuga ezberdinak, porruak, zerbak, lekak, azak, azaloreak, azenarioak, patata, kalabaza, kalabazina, besteak beste. Barazkiez gain, sagar ederrak ere saltzen ditu.

Salmenta zuzena etxeraino adostutako paketeetan.

Salmenta puntuak: Lekeitioko merkatu plaza zapatuetan • Lea Artibaiko azoketan • Beko Benta eskolako hornitzailea.



GARIN EKO PRODUKTUAK

Sartzola baserria • AJANGIZ

607 894 770 • inigogarin@gmail.com



Denetariko sasoiko barazkiak. Dena ekologikoa

Produktua/k:

Barazkiak

Salmenta puntuak: Kontsumo taldeetan, etxez etxe banaketa eta salmenta zuzena. Dendak: Lurgozo [Ajangiz] eta Amaren [Lekeitio].



ISKITAS ORTU EKOLOGIKOA

Etxebarri Baserría, Garteiz, 16- Iruskietak • IBARRANGELU
679 135 400 • escrif61@bizkaia.eu

Gernikako indabak, sagarrak eta intxaurrak.

Ezaugarriak:
Zuzeneko salmenta



IZASKUN FRUTAK ETA BARAZKIAK

Nafarroa barridxe – Artike auzoa • BERMEO
674 598 411 • gallastegiizaskun@gmail.com

Sasoian sasoikoa. Ekoizpen osoa. Eusko Labeldun tomateak.

Salmenta puntua:
Bermeoko udal azokan, martitzenetik zapatara, 08:00-13:30.



JOSHUA'S AUKERATUTAKO PRODUKTUAK
Urresti baserría, Oruetas auzoa, 7 • GAUTEGIZ ARTEAGA
699 164 626 • joshua@urresti.net

Gernikako piper eta "Jack" deritzon tomate barietatean espezializatua.

Salmenta puntua: Salmenta zuzena.



LAPIKOTE
baserriko produktuak

LAPIKOTE BASERRIA BARAZKIAK ETA FRUTAK

Elorriaga auzoa 10 • KORTEZUBI •
94-625 03 08 • lapikotebaserría@gmail.com

Geure produktua, bertokoa, egunerokoa.

Produktua/k:
Tomatea • Porrua • Gernikako Piperra • Ibarrako Piperra • Letxuga • Idarra • Indaba, • Kivia • Aza • Azalorea • Perexila.

Salmenta puntua: Kortezubi frutadenda (Gernika), Mila frutadenda (Bermeo), Murueta lorategia (Murueta), herrietako azokak eta Bizkaiaiko jatetxe onenak.



LONGANE URDAIBAI

FRUTAK ETA BARAZKIAK

Arronategi auzoa, 2 - Baxua • BERMEO

674 914 766 • caserio.longane@gmail.com

Sasoiko barazkiak eta frutak. Gure espezialitateak: tomatea, Gernikako piperrak, letxugak eta piperminak. Laboral Kutxa Lorra sarietan, Bizkaiko bigarren ustiapernik onenaren saria.

Salmenta puntua:

Gure produktuak supermerkatuetan eta jatetxeetan eskuratu daitezke.



LURKOI BASERRIA BARAZKIAK ETA FRUTAK

San Bartolome auzoa, 11A • BUSTURIA

607400022 / 666 477 665 • lurkoi@lurkoibaserria.com

Lurkoi baserria orain 30 urte sortu zen, nekazaritza ekologikoa ekoizteko. Haren ostean, landa-turismo ekologikoa sortu dugu, Lurdeia. Tripadvisor-en arabera, munduko hotelik onena da kalitatea eta prezioa kontuan hartuta. Hitzaldiak, enpresa bilerak eta yoga egiteko saloiak dauzkagu.

Produktua/k:

Otzaren banaketa, etxerik etxe; salmenta zuzena lursailan bertan.



LurdeiaCasaRural



OIOLARRE BARAZKIAK ETA FRUTAK

Eleizalde, 19 • ERRIGOITI • 651703507 • makatxo@hotmail.com

Sasoiko barazki ekologikoak, betikoak eta bereziak. Fruitu lehorrak. Sasoiko frutak. Belar aromatikoak eta sendabelarrak. Emakumeek sortutako enpresa da, eta langileak emakumeak dira.

Salmenta puntua: Zuzeneko salmenta; kontsumo taldeen, jatetxeen eta ikastetxeen hornitzaileak ere bagara.



OSTEKUE BARAZKIAK

Solaguren auzoa, 15 • AULESTI • 635 756 221

Nekazaritza ekologikoa, kontsumo partekatua bultzatzen duena. Salmenta zuzena etxeraino. Bi pakete mota, familiako kide kopuruaren arabera. Alde bien arteko tratua errazten dira.

Produktua/k:

Arrautzak • Sasoian sasoiko frutak eta barazkiak.

Salmenta puntua: Salmenta zuzena etxeraino.



PANTXIKALE BARAZKIAK

Eleizalde auzoa • AMOROTO • 685 724 244

Sasoian sasoiko barazkiak. Gure berezitasunak: piperrak eta tomateak.

Produktua/k:

Barazkiak.

Salmenta puntua: Lekeitioko merkatuan: neguan, zapatuetan; udan, eguaz-tenetan eta zapatuetan. Kakor dastalekuan.



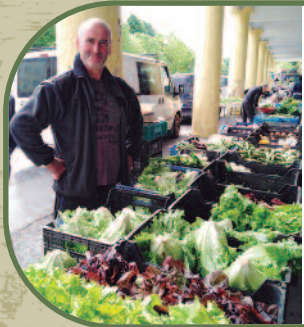
URDAMENDI BASERRIA BARAZKIAK

Albiz, 27 • MENDATA

600 437 935 • andikoetxe78@gmail.com

Sasoiko barazki eta fruta ekologikoak. Fruitu lehorrak.

Salmenta puntua: Kontsumo taldeetan saskiak banatzen ditugu.



XEMEIN BARAZKIAK

Xemeingain baserria • MARKINA-XEMEIN • 665 743 205

Xemeinek, 28 urte daramatza barazkiak era ekologikoan ekoizten. Etxeko haziak erabiltzen ditu produktuak ereiteko, baita ongarri naturalak ere. Xemeinen ortuariak beti freskoak dira. Heldutasun momentu egokian jasotakoak eta zuzenean azokara eramandakoak.

Produktua/k:

Sasoian sasoikoa:

Babak, azak, porruak, iderrak, tomateak, letxugak, lekak, kuiak ...

Salmenta puntua: Azokak: Markina – Xemeingo Urriko azoka. Lekeitioko Santo Tomas azoka / Besteak: Markina – Xemeinen, eguenetan. Ondarroan, martitzen eta zapatuetan.



ZABALEKO URDAIBAI

FRUTAK ETABARAZKIAK

San Bartolome auzoa • BUSTURIA

628 504 894 • zabalekourdaibai@gmail.com

Sasoiko barazki ekologikoak. Piper freskoak eta ozpinetakoak. Espezialitateak: tipula, piperra eta indabak.

Salmenta puntua: Mundakako azokan martitzenetan, kontsumo taldeak Busturialdean eta etxex etxeko banaketa.

**ZAITUA** BARAZKIAK

Zaitua baserria, Agirre auzoa 2 • BERMEO
946883473 / 688642187

Bertoko eta sasoiko produktuak: zerbak, uhazak, tomateak, lekak, indabak, porruak, tipula gorria, tipuletak...

Salmenta puntua: Bermeoko gure denda.

**ZELABE**

Orueta auzoa • GAUTEGIZ ARTEAGA • **635 209 152**

Produktua/k:

Sasoiko barazkiak • Frutak • Arrautzak

Salmenta puntua: Gernikako plazan astelehenero urte guztian eta larunbatean udan; baita ustiategian bertan ere.

**BIZKAIGANEKO** ESNEKIAK

Larragan aurrekoa auzoa • ERRIGOITI

94-625 62 15 • 655 719 673 • bizkaigane@hotmail.com



Ekoizpen ekologikoa egiten dugu.

Produktu ekologikoak: eguneko esne gordina, gazta freskoa, yogur naturala, behi eta ardi gazta onduak, behi gazta erdiondua, gazta oreka. Baserria ezagutzeko bisitak egiten ditugu.

Salmenta puntua: Zuzeneko salmenta baserrian, etxek etxeko banaketa Gernikan eta Mungian. Egiten ditugun plazak hauek dira: astelehenetan Gernika eta barikuetan Mungia. Udan Bakion eta herrietako azoka berezietan. Denda batzuetan Gernikan eta Mungian.

**IBARGOITIA** EZTIA ETA PROPOLEOA

Enderika auzoa, 13 • KORTEZUBI

652 719 819 • javierleak@telefonica.net

Eusko Labeldun Milalora Eztia (1kg-ko potoak).
 Propoleoaren estraktua. 30 ml-ko potoak.

Produktua/k:

Eztia • Propoleoa

Salmenta puntua: Zuzeneko salmenta eta Gernikako denda batzuetan.



Kiwiak nonahi
eta askoz gehiago

KIWIAK NONAHI FRUTA ETA MERMELADAK

Zugaztieta • MUXIKA

665 733 127 • kiwiaknonahi@gmail.com

2015tik martxan, Kiwi produktore ekologikoak gara. Hektarea oso bat daukagu kiwietarako, Zugaztietan. ENEEken izena emanda gaude. Kiwien salmentarekin lortutako irabaziak proiektu autogestionatuak finantzatzera zuzentzen ditugu.

Salmenta puntua: Banaketa egiten dugu hainbat eskualdetan. Kiwiaren sasoia azaro amaieratik otsaila amaierara izan ohi da. Mermeladak urte osoan ditugu.



KIWISINTXAUSTI

Etxebarri Baserria, Zubiate auzoa • ARRATZU

646 896 402 • kiwisintxausti@yahoo.es

Gure Kiwi naturalak Etxebarri baserritik zuen etxera zuzenean whatsapp bakar baten bitartez, Urtarriletik aurrera! 10Kgko kaxetan.

Bestelako ortuariak, denboraldiaren arabera!

 **kiwisintxausti** - Informazio eta argazki asko!



BARROETA

Barroeta dorrea • MARKINA-XEMEIN

697 785 925 • maitxugar@gmail.com

Ardi latxaren esne gordinarekin landutako gazta. Mendian eta kalitatezko elikadurarekin hazitako ardien gazta. "Artzai Gazta" eta "Idiazabal" ziurtagiriekin.

Menditik gaztandegira, tradizioz gozatutako gaztaia.

Salmenta puntua: Lea-Artibaiko azokak. Lekeliton Eguzkifite, Markina-Xemeinen Ateun eta Ondarroan Iñaki harategia.



BASKARAN-SANTAMAÑE

Santa-mañe baserria-Barinaga auzoa • MARKINA-XEMEIN

94-616 65 29 • baskarangaztak@yahoo.es

Santa Mañe eta Igotz Idiazabal jatorri-izendapena duten artzai gaztaiak ekoizten dituzte. Kalitate eta zapore handiko gazta egiten dute Santa Mañen, Bedartzandi eta Igotz mendietako magalen inguruan hazitako ardien esneagaz.





LARRUZ AHUNTZ GAZTA

Larruz Baserria 24 Meabe auzoa • MARKINA-XEMEIN
625 022 559 / 657 794 529 • larruz777@gmail.com



Muniozguren anaiek Larruz baserripean korta ederra eraiki eta ahuntz esnearekin gazta ekoizten dute eskualdeko ingurune berezietakobaten, Urregarai (Santa Eufemia) eta Bedartzandi mendien magalean. Larruzen jaio eta hazitako **ahuntzen esnearekin egindako gazta**. Transgenikorik barik eta bertoko belar ederrarekin hazitako ahuntzen gazta gozoa eta kalitatezkoa.

Salmenta puntuak: Markina-Xemeinen, Alarabi, Ateun, Hipolita eta Mari. Lekeitio, Azoka, Miren eta Odriozola. Ondarroan, Ateun eta Pastor.



MAUME IDIAZABAL GAZTA

Goiketxe baserria, 9 – Maume auzoa • MUXIKA
680 618 062 / 616 437 005

Idiazabal ardi gazta ondua eta erdi-ondua.
Sasoian ardi esne freskoa.

Salmenta puntuak: Zuzeneko salmenta, Gernikako plazan astelehenetan, Gernikako denda batzuetan eta Durangoko plazan zapatuetan.



LANEKO KONTSERBAK, TXAKOLINA ETA SAGARDOA

Okamika industrigunea, 2.pab.5A • GIZABURUAGA
94 684 20 26 • lanekoleartibai@euskalnet.net



Sagardoa, txakolina eta sagar zukua: Hornitzaileak bazkideak eurak eta bertoko inguruko ekoizleak. "Bizkaiko sagardoa", "Bizkaiko txakolina", "Euskal sagardoa", zuku ekologikoa. **Barazki Kontserbak**, mermeladak eta sagar dultze, kalitatezkoak eta ahal danik aditibo gitzien erabiltzaileak. Gehigarririk gabe.

Produktu ekologikoa: Sagar zukua • Sagardoa • Sagar dultzea.

Salmenta puntuak: Lea-Artibai eta Busturialdeko azoketan • Eskualdetako hainbat saltegiatan.



ONDARE KONTSERBAK

Teniente Txurruka Etorbidea, 10 • MUTRIKU
943-60 32 16 / 696 862 656 • ondarecb@gmail.com

Inguruko baserriarren sasoiko lehengaien ekoizpen murriztua. Gure elikagaiak kalitatezkoak, osasungarriak, goxoak, naturalak eta jasangarriak dira. Gure produktuak: Fruta dultzeak, mermeladak, (azukrerik gehitu gabe, koloratzaile eta kontserbatzailerik gabe), barazki kontserbak. Sartu gure webbean gure produktuak ezagutzeko.

Salmenta puntuak:

Berriatua, Markina- Xemein, Mutriku, Lekeitio eta Ondarroako denda, hotel eta nekazal etxeetan.

www.ondare.net



MEABEKO OGIXE

Behoko Etxebarri baserria • MARKINA-XEMEIN

94-616 63 65 / Juan 649 801 540 /

Lorea 685 758 085 • meabekoogixe@gmx.es



Egurrezko labean eta ama orearekin egindako ogia eta gozoak. Usadio luzea duten errezetekin ekoiztuak. Ogiak: ogi zuria, intxaur eta pasekin, %100 irin ekologikoa espelta, integrala, zekalea. Pastelen karta zabala egunerok enkarguz [baserrian, salmenta puntuetan edo etxeraino]. San Blasak eta madalenak, salmenta puntuetan. Aukera gure labean haragia erretzeko. **Salmenta puntuak:** Zapatuetan : Markina -Xemein: Alarabi, Mari eta Ateun / Ondarroa: Ateun eta Berdura plazan. Zapatu-domeketan: Begazar gasolindegia, Bikale, Mayo eta Naroki tabernetan. Domeketan: Etxebarria: Irubide taberna eta Barinagan Kontzeju Zaharrean.



ORASKA OGIA

Aldape baserria, Katalina auzoa 27 • ERRIGOITI

629 156 654 • oraskaogia@gmail.com



Ama orearekin egindako ogi ekologikoa. Nekazariak berreskuratutako antzinako zerealekin egiten dugu lan. Zerealak Arabatik eta Nafarroatik ekarzen ditugu, eta okindegiko harrizko errotan ehotzen ditugu, ondoren ogia egiteko. Ogi motak: garia, espelta, zekale, haziduna...

Salmenta puntuak: Zuzeneko salmenta.

Kontsumo taldeak Gernikan, Arrietan eta Errigoitin.

Dendak: Ekolur [Lekeitio].

Azoka bereziak: Arrieta, Foru, Morga...



BASERRI ABELTZAINZA

San Bartolome auzoa, 4 • BUSTURIA

666 983 629 • asier.elguezabal@gmail.com

Limousin arrazako ganadua, landan aske ibiltakoa.

Eusko label ziurtagiriarekin.

Txerriak eta bildotsak ere hazten ditugu.

Salmenta puntuak:

Bermeoko gure harategian saltzen dugu [Bizkaiko jaurerria, 4]



ITURBE ANAIK ABELTZAINZA

Makuleta Baserria – Arrieta • GERNIKA

649 934 781 • iturbeanaiaik@hotmail.com

Blonda arrazako behiak.

Landan aske hazitakoak eta etxean prestatutako pentsuarekin elikatuak.

Euskal Label okela.

Salmenta puntuak:

Produktzio guztia geure haragitegietan saltzen dugu.



NANIKE

Barrenetxebarri baserria. Idokiliz auzoa, 7 • KORTEZUBI

94-625 56 31 / 690 616 547 • nanike@nanike.es

Naniken betidanik egon gara landarekin lotuta, gure baserriko lurra lantzen denbora-diko produktuak, zaporea eta ezaugarriak mantentzen dituzten kalitatezko produktuak, baratzetik zuzenean zure mahaira eraman ahal izateko. Aparteko kalitateko Gernikako Indaba eta zenbait sari jaso dituen gure abelgorri ustiapeneko haragi gozoa dira gure ezaugarri nagusiak.

Produktua/k:

Indaba • Haragia • Piper txorizeroak • Intxaurrak • Kalabaza

Salmenta puntua: Salmenta zuzena. Azokak: Urriko azken astelehenean, Santo Tomasen eta hainbat dendatan.

www.nanike.es



LANDA BASOKO BIZIGAIK

San Bartolome auzoa, 13 • BUSTURIA

645 719 496 • info@landaurdaibai.com

Ekologikoki ekoiztutako perretxikoak.

Produktua/k:

Shiitake ekologikoa • Enokitake ekologikoa • Gardu ziza ekologikoa

Salmenta puntua: Salmenta zuzena, denda eta jatetxe hornitzailea.

www.landaurdaibai.com



AMUNATEGI TXAKOLINA

San Bartolome, 57 • BUSTURIA

685 737 398 • anton.aranburu@gmail.com

Bizkaiko Txakolina, Ondarribizuri eta Ondarribizuri Zerratia barietateekin egindakoa. Familia eta taldeentzat bisita gidatuak eta dastaketak egiten ditugu. Momentuan produktuak erosteko aukera egoten da.

Salmenta puntua: Zuzeneko salmenta. Taberna, denda eta jatetxeei hornitzailea. Banaketa zerbitzua daukagu inguruko herrietara.

www.amunategi.eu



AXPE TXAKOLINA ETA SAGARDOA

Axpe baserria, Atxondoa auzoa 13 • MARKINA-XEMEIN

655 734 625 • axpesagardoa@yahoo.es



Sagardogintzan eta txakolingintzan laugarren belaunaldia da Jose Antonio Bilbao Axpe baserrian. Bertoko sagar barietateak zainduz eta Markinako karatxa harriaren eta Eako kresalaren kutsuarekin hazitako sagar eta mahatsarekin ekoizturiko Sagardoa eta Txakolina dasta daitezke Axpe Sagardotegi Txakolindegian. Bere apustua kalitatezko sagardoa eta txakolina egitea da. Eusko label izendapena dauka.

Salmenta puntua:

Salmenta zuzena eta Lea-Artibai eta Busturialdeko azoketan.

**BERROJA** TXAKOLINA

Berroja auzoa, 12A • MUXIKA

94-410 62 54 • txakoli@bodegaberroja.com

Bizkaiko txakolina jatorri-deituradun txakolina.
Bodegara bisitak, ardo dastaketak, bisita gidatuak...

www.bodegaberroja.com**MARKO** TXAKOLINA **(Oxer Arnauak)**

Nabaridas, 15 • KORTEZUBI&LAGUARDIA

616 984 118 • oxer@oxerwines.com

Oxer Bastegieta "vigneron" bat da, mahastizaina eta ardogilea, aldi berean. Txakolia egiten hasi zen Kortezubiko familiako bodegan. Mahastizaina eta enologoa da. 2009an, Laguardiara joan zen bizitzera, eta inguruko mahastiak aztertzen hasi zen ardoa egiteko.

Produktua/k:

Kalitatezko ardoak (Bizkaiko txakoliaren Sor-Marka eta Errioxako Sor Marka kontrolatua).

Salmenta puntua: Jatetxeak, ardotegiak eta webak.www.oxerwines.com**ATEUN** TXERRIAK ETA TXAHALAK

Amallo auzoa • MARKINA-XEMEIN • 689 587 706

Etxean osagai naturalekin eta aske hazitako euskal txerriak eta txahalak.
Gure harategietan, erraldeka, laurdeneka eta erdika salgai.

Produktua/k:

Txerriak • Txahalak

Salmenta puntua: Markina-Xemein eta Ondarroako Ateun harategietan.

Hurrengo edizioan
parte hartu nahi
baduzu, deitu lasai!



Bodega Berroja

TXAKOLI

> Enpresa eta taldeentzako TXOKOAK:



- jardunaldiak • erakustaldiak •
- formakuntza • aurkezpenak •
- batzarrak...



>> Enpresentzako EKINTZAK:



- jatorduak
- teambuilding
- ginkanak
- herri kirolak...



>>> Ekintza PRIBATUAK:



- despedidak • ezkontzak •
- bataioak • lehen jaunartzeak •
- zartaginakoak eta parriladak •
- lagunak edota senideak
- batzeko leku aproposa •
- sukaldaritza ikastaroak...

>>>> BISITAK eta DASTAKETAK:



- bodegara bisita
- ardo dastaketak
- bisita gidatua produktu
- artisauen dastaketarekin •
- bisita gidatuak bazkari eta
- afariarekin...



Ajuria [Zugastietatik Bizkaiko
balkoirako errepidea]
Berroja auzoa • MUXIKA



tf: **94-410 62 54**
faksa: **94-630 93 90**



txakoli@bodegaberroja.com

maita dezagun ondo, maita dezagun bertokoa

egin zaitez
HITZA *hitza*

94-684 44 36 • 94-627 10 85 • harpidetza@hitza.eus

• LEA-ARTIBAI MUTRIKU ETA BUSTURIALDEKO •

HITZA



BASISTRONIC
ETXE / OSTALARIITZAKO OSAGARRIAK

Gaiko Ibarra kalea, 39 GERNIKA-LUMO
94-625 43 47 • basistronic@basistronic.com



**Hamen
Bertokoa**



LEA-ARTIBAIN
EKOIZTUTAKO
ELIKAGAIK

Leartibai
Garaia Agentzia



Bizkaia
GOBIERNO AUTÓNOMO

Behargintza
Udalen Enplegu eta Sakiko Garapenerako Zentruak
Centros Municipales de Empleo y Desarrollo Local



www.hamenbertokoa.eus



HAMEN BERTOKOAK

Hamen Bertokoa Lea-Artibaiko elikagaiak bertoko herritarrok ezagutu, erosi eta kontsumitzeko elkarlan proiektua da.

Elikadura osasuntsuaren gaineko kontzientzia gora doa. Hala ere, nekazari eta abeltzain kopurua asko jaitsi da, erreleboa falta da eta bertoko produktuak erosteko ohitura ere jaitsi da. Horregatik, Lea-Artibain egindako elikagaiak bertoko herritarren eskura ipintzea beharrezkoa da.

Bertoko elikagaiak baloreari jarri nahi ditugu eta herritarroi elikadura gure gizartearen oinarria dela gogorarazi.

Helburu honi irudia ematen dion proiektua da "Hamen Bertokoa".

Bertoko produktuak erosiz, danok gara irabazle. Gure osasuna hobetu ezeze, Lea-Artibaiko ekonomia orekatu, herriak bizirik mantendu, baserriarren lan baldintzak duindu eta ingurumena zainduko dugu.

Bilatu proiektuaren logoa darameten ekoizle, denda eta jatetxe tabernak eta kontsumitu bertan.

Guztion elkarlanarekin eskualdeko baserriak eta herrietako denda, jatetxe eta tabernak ekonomikoki, sozialki eta ingurumenarekiko jasangarriak izan daitezten lortu nahi dugu.

Horretan gabiz!

IZAN ZEUBE PARTAIDE

Kide eginda zure atxikimendua eta babesa emango dizkiozu proiektuari. Gainera, informazioa lehen eskuan jasotzeko aukera izango duzu eta ekintza berezi eta zozketetan parte hartu ahal izango duzu.

Gure webgunearen bitartez eman dezakezu izena:

www.hamenbertokoa.eus

Animatu eta egin kide!

Sare sozialetan ere aurkitu gaitzakezu



lea artibai
ikastetxea

AURREMATRIKULA ekainaren 3tik 14ra

GOI MAILAKO LANBIDE HEZIKETA

Elikagaien industriako prozesuak eta kalitatea



Elikagaien analisisa



Nutrizioa eta
elikadura-segurtasuna



Elikadura-bioteknologia



Elikadura-berrikuntza

www.learatik.eus

Lea Artibai Ikastetxea, Markina-Xemein

946169002 / info@learatik.eus

Etorkizuna eraikiz



FENDAK



Bezeroen artean
arrain freskoa
zozkatzen dugu!



**HERMANAS
ARRAINDEGIA**

Sánchez Merino

BERMEOKO MERKATU PLAZA

Arraindegiko
telefonoa:
94-688 00 03
Mugikorra:
640 328 270
659 707 699



ANAIK HARATEGIA

Intxausti, 33 • BERMEO • **94-688 59 96**

Bertoko haragia. Etxeko kroketak, sanjakoboak, txorizoak, odolosteak, hanburgesak... Berton prestatutako janariak: tripakiak, haragi-bolak, txerri hankak, gisatua...

Neguko ordutegia: Astelenerdik barikura 08:00-14:30 / 17:30-20:30.
Asteazken arratsaldeak itxita.
Zapatuak: 08:00-14:30.



ANTON OLARREAGA

HARATEGIA ETA URDAITEGIA

Almike kalea, 7 • BERMEO • **94-688 36 74**

Haragia eta janari prestatuak.

Promoziok:

Bertoko okelan eta odolosteetan espezializatuak.

Ordutegia: 08:00-14:00 / 17:00-20:00.

Zapatuetan: 08:00-14:00.



Confiteria
Pasteleria

ATELA
BERMEO

ATELA GOZOTEGIA

Segundo Ispizua z/g • BERMEO • **94-688 02 29**

82 urte gozogintzan.
Postreak eta pastak.
Dena etxean eginda.



BARTUREN HARATEGIA

Zubiautar Kepa, 30 • BERMEO • **94-618 62 43**

Bidebarrieta, 12 • BERMEO • **94-688 02 96**

Udal azoka • **94-618 62 43**

30 urte bertoko haragia saltzen.

Bertoko ortuariekin etxean egindako odolosteak eta txorizoak.
Azkoitiko txerriak eta izurtzako bildotsak sasoian.

Ordutegia: 08:30-14:00.



BASERRI HARATEGIA

Bizkaiko jaurerria, 4 • BERMEO • **94-688 32 62**

Eusko Label okela eta produktuak. Geure ganadutegian hazitako ganaduen okela. Bertoko txarriak eta arkumeak. Etxean egindako txorizoak eta buskentzak.

Neguko ordutegia: 08:30-14:30/18:00-20:30 [eguztzen arratsaldeak itxita]
Zapatuak: 08:30-14:30.



EGUZKI IZOZKI DENDA

Frantzisko Deuna enparantza, 4 - baxua • BERMEO
94-602 84 27 • fgmeguzki@gmail.com

Bubbleak, gofreak eta izozkiak

FEDE



HARATEGIA

FEDE HARATEGIA

Anasagasti Tar Teodoro, 5 • BERMEO • **94-688 56 33**
Arostegi, 25 • BERMEO • **94-688 09 05**

Bertoko haragia eta bertan eginiko txorizoak, hanburesak, odolosteak, kalloak, saltxitxak eta pintxoak.

Neguko ordutegia: 08:30-14:00/17:30-20:00.
Zapatuak: 08:30-14:00.



GAZTELUGATXE GOZOTEGIA

Nardiz Tar Jon 26 behe • BERMEO
94-688 03 06 • unaiarostegi@gmail.com



San Juanen Oinatzak, gure produktu berezia.

Neguko ordutegia: 09:30-14:00/17:30-20:00.
Astearteetan: 09:30-14:00.
Zapatuak: 09:30-14:00.

Itxasne Janaridenda



ITXASNE JANARI DENDA
Aldatzeta kalea, 6 - behea • BERMEO
946883375 / 688642187

Denetariko fruta eta barazkia freskoak: sagarrak, madariak, indabak, dilistak...
Gure baserriko produktuak ere saltzen ditugu.

Ordutegia: 09:30-15:30 / 18:00-21:00.



JOSEBA FRUTA DENDA
Doloriaga, 23-Merkatu plaza, 6/7 postua • BERMEO
600 294 165



Produktu freskoak eta sasoikoak.
Fruta tropikalak.
Produktu bereziak enkarguz.

Ordutegia: 08:00-14:30.



LANDABASO OKELAGINTZA
Nardiztar Jon, 63 • BERMEO • **94-688 02 01**
Bermeoko plaza • BERMEO • **94-688 02 48**

Bermeon 1950etik.
Baserriko okela eta etxean eginiko buskentzak eta txorizoak.
Zazpi aldiz Euskadiko txapeldun buskentzetan.

Ordutegia dendan: Egutero, 08:30-14:00 .

Astelehen eta zapatuak, 17:00-20:00.

Ordutegia azokan: Astelehenetik zapatara 08:30-14:00.



MILA frutadenda



KORTEZUBI frutadenda

MILA FRUTA DENDA
Bizkaiko Jaurerria, 15 • BERMEO
94-688 13 17 • milafrutak@gmail.com

Lapikote Baserriko barazkiak eta kalitateko produktuak.

Neguko ordutegia: 09:00-13:00 / 17:30-20:30.

• FRUTA DENDA

• FRUTA DENDA

• OKELAGINTZA

• FRUTA DENDA

BERMEO

dendak •

MUNDAKAKO OGI ETA GOZOTEGIA

1895tik produktuak artisanaletatik egiten



MUNDAKAKO

OGI ETA GOZOAK

BERMEO • GERNIKA • MUNDAKA

94-688 57 40 • gureogi@gmail.com



Mundakako ogi eta gozotegiak kalitatezko artisau produktuak eskaintzen ditugu.

Egunero labatik atera barriak, aukera ezin zabalagoa eskainiz.

Neguko ordutegia: 7:00-14:00.

Arresi kaleko denda ordutegia: 7:00-19:00.



SERBI FRUTAK

Askatasun bidea, 5 • BERMEO

Kalitatezko fruta eta barazki freskoak. Kontserbak, edariak eta esnekiak. Bezeroentzat fidelizazio txartela, produktuen opariekin.

Promozioak:

Astero eskaintza bereziak egiten ditugu.

Ordutegia: 09:00-20:30.

Zapatuak: 09:00-14:30.



SOLLUBE ARRAINDEGIA

Udal azoka • BERMEO • 94-688 37 04

Kalitatezko sasoiko arrain freskoa eta aukerako arrainak.

Ordutegia: astelehenetik zapatara 08:30etik 14:30era.



SUSTRAI SUPERMERKATUA

Santa Mañe, 13 baxua • BERMEO • 653 707 955

Fruta eta barazki freskoak, kontserbak, txarkuteria, ogia [Labakoa], izoztutako produktuak, gozoak, esnea, edariak eta drogeria.

Neguko ordutegia: 09:00-14:30 / 18:00-21:00.

Zapatu-domekak: 09:00-14:00.



T-KIMUA

Erremedio kalea, 26-baxua • BERMEO
94-603 98 02 • tkimuadenda@gmail.com



Tea, kafea eta txokolatea granelean.
 Gosariak enkarguz eta opari otzarak.
 Gosari saskiak eroaten ditugu etxeetara.

Neguko ordutegia: 10:00-14:00 / 17:00-20:30.
Zapatuak: 10:00-14:00.



AINHOA DENDA

Jesus kalea, 9-behea • EA

Ogia, egunkaria, barazkiak eta frutak, hestebeteak eta esnekiak,
 kontserbak, garbitasuneko gauzak...
 Apur bat denetarik beharizanetarako.

Neguko ordutegia: 09:30-13:30
 Domekak eta jai egunak 09:30-12:30.
Udako ordutegia: 09:00-13:30 / 3 egunetan 17:30-20:00.
 Domekak eta jai egunak 09:00-12:30.



ERREKAGANE DENDA

Kale nagusia, 14 • EA • **626 132 586**

Sasoiko fruta eta barazkiak, ogia, kontserbak, arrautzak, zainzuriak... Janari-denda.

Neguko ordutegia: 09:00-13:00 / 17:30-19:15.
Zapatuak: 08:30-13:00.
Domekak: 08:30-12:30.



ANAIK HARATEGIA

San Bartolome, 23 • GERNIKA • **664 542 932**

Txerri okela, txahal urrixa, oilaskoa, okela ketua, hestebeteak eta produktu errumaniarrak.

Neguko ordutegia: 08:00-13:00 / 17:00-20:00.
Zapatuak: 08:00-14:00.
<https://anaiak-harategia.negocio.site/>

• TE DENDA

BERMEO

• DENDA

EA

• DENDA

• HARATEGIA

GERNIKA-LUMO



BIDAGUREN GOZOTEGIA

Juan kalzada, 1 • GERNIKA • 94-625 08 91

Juan kalzada, 21 • GERNIKA • 94-625 09 97 • p.bidaguren@euskalnet.net



Pasteletan eta gozogintzan aukera handia. Ospakizunetarako enkargu bereziak (ezkontzak, jaunartzean...). Herri barruan banaketa zerbitzua. Espezialitateak: Arroz pastela, Ori-Baltzak, artisau bonboiak eta artisau turroiak Gabonetan.

Neguko ordutegia: 09:00-14:00 / 17:00-21:00.

Zapatu-domekak eta jai egunak: 09:00-15:00 / 17:30-21:00. **Martitzenak:** Itxita. www.bidagurengoztegia.eus/es/



CHARCUTERIA PEPI URDAITEGIA

Merkatu plaza, 7. postua • GERNIKA

608 001 428 • charcuteriapepi@gmail.com



25 urte Gernikako merkatu plazan. Produktu iberikoetan espezializatuak. Platerak prestatzen ditugu txokoetarako, familia bazkarietarako eta ospakizun bereziarako. Taldeentzat dastaketak egiten ditugu.

Ordutegia: 08:00-14:00 / 17:00-20:00

Zapatuak: 08:00-14:00.



EKOBIDE EKOLOGIKOA

Barrenkale, 1 • GERNIKA

94-625 15 85 • ekobidegernika@gmail.com



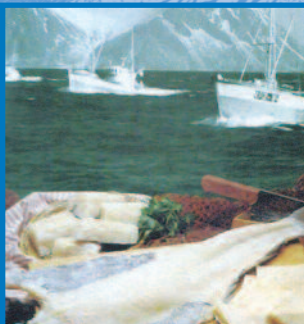
Produktu danak ekologikoak. Fruta eta barazki freskoak, janariak eta edariak orokorrean, herbolaria, puerikultura eta kosmetika.

Harri naturalekin bertan eginiko artisautza.

Martitzenetan akupuntura kontsultak.

Ordutegia: 09:30-13:30 / 17:00-20:00.

Zapatuak: 10:00-14:00.



ETXEKO MAKAILLOA

Fernando Abaunza, 1 • GERNIKA

946257376 / 657793551 • etxekomakailoa@gmail.com



Etxeiko Makailloa bakailaoan espezializatutako denda bat da. Kalitaterik onena, preziorik onenean. Ez ahaztu zure bakailloa enkargatzea, bai gazituta, bai beratuta. Bakailloa baldintzarik onenetan gordetzen dugu, puntu-puntu egon dadin.

Gure produktuak: Xerra • Bakailao zehetua • Trontzoak • Bakailao gazitua • Kokotxak • Mendrezkak • Azalik gabeko zatiak • Medailoiak • Lehiaketetarako xerrak.

Gure espezialitatea: Eguneko bakailao gatzgabetua.



GOROSTIZA ARRAINDEGIA

Juan Kaltzada, 28 • GERNIKA • **946251569 / 675714018**



1974tik eguneroko arrainak Bermeoko portutik ekartzen.
Denboraldiko arrainak: berdela, antxoak, hegaluzea...

Promoziok:

Beti prezio onenean eta eguneroko eskaintza bereziak.

Ordutegia: Martitzenetik zapatara 08:30-14:00.



GOYO HARATEGIA

San Roke, 5 • GERNIKA • **94-625 07 31**

Bertoko Labeldun haragia.

Espezialitateak: labeldun txuletoa, txorizoa, barazkidun odolostea, saiheskia adoboan eta etxeko produktuak. Aurrez prestatutakoak: tripakiak, mingaina...

Ordutegia: 08:00-14:00/17:00-20:00.

Zapatuak: 08:00-14:00.



HALAL HARATEGIA ETA FRUTA DENDA

Arte kalea, 6 • GERNIKA

632195631 / 631855897 • kaderkader16121972@gmail.com

Okelak, frutak, eta elikadura, orokorrean [produktu arabiar eta latino bereziak].

Neguko ordutegia: Astelehenetik domekara 09:00-21:00



Iturbe Anaiak

Harategia - Txerrikitegi

ITURBE ANAIK HARATEGIA

Urkietakalea, 2 • GERNIKA • **94-625 52 31**

Gernikako plazan • GERNIKA • **94-625 66 09**



Geure baserriko landan hazitako behien haragia.

Etxean egindako pentsuaz elikatuak eta Euskal Labeldunak.

Bertoko txerriarekin egindako txorizoa eta odolosteak.

Ettxera banatzeko aukera.

• ARRAINDEGIA

• HARATEGIA

• DENDA

• HARATEGIA

GERNIKA-LUMO

dendak •



IZASKUN HARATEGIA

Juan Kalzada, 58 • GERNIKA • 94-625 11 66

Bertako haragia
Odolosteak eta txorizoak
Etxean prestatutako janaria

Ordutegia: 08:30-13:00 / 17:00-20:30.
Zapatuak: 08:30-14:00.



JAVIER HARATEGIA

San Roke, 1 • GERNIKA • 94-625 06 90

Eusko Label okelan espezializatuak.
Txorizo eta barazki odolosteak.

Ordutegia: 08:30-13:30 / 17:00-20:15
Zapatuak: 08:00-14:00.



KORTEZUBI FRUTA DENDA

Don Tello, 9 • GERNIKA • 946253441 • milafrutak@gmail.com

Lapikote Baserriko barazkiak eta kalitatezko produktuak.

Ordutegia: 09:00-13:00 / 17:00-20:00.



OMAGO DIETETIKA

Ocho de Enero, 10 • GERNIKA

946256171 / 699403393 • dieteticaomago@gmail.com



Produktu ekologikoak, sendabelarrak, elikadura osagarriak, kirolarientzako produktuak, gluten gabeko produktuak, diabetikoentzako produktu bereziak, dieta pertsonalak, naturopatia kontsulta.

Ordutegia: 09:00-13:30 / 16:30-20:00.
Zapatuak: 09:00-13:30.



OMAGO TXIKI IZOZKI DENDA

San Juan Ibarra plaza • GERNIKA

94-625 32 00 • f.omago@gmail.com



Izozki artisauek. Geure lantegia daukagu, eta %100 produktu naturalekin egindako izozkiak. Ingurumena errespetatzen duten materialekin lan egiten dugu.

[ontzi konpostagarriak...]. **Krepak, gofreak eta edateko txokolatea.**

Ostalarientzako eta ikastetxeentzako hornikuntza zerbitzua.

Taldeentzako eta ospakizunetarako enkarguak.

Ordutegia: Astelehenetik domekara 11:00-22:00.



URDAIBAICO PLAZA

Andra Mari z/g [Turismo bulegoaren aurrean] • GERNIKA

94-685 46 99 • urdaibaioplaza@hotmail.com

Euskal Herriko janari eta edari tradizionalak, lagunekin, familiarekin edo zeuk bakarrik gozatzeak.

Berezitasunak: Iparraldeko hegalauea, Kantauriko antxoak, Urdaibaiko txakolinak, Gernikako piper txorizeroa, bertoko pateak, Gernikako Indabak, artisau txokolateak, Arabar Errioxako ardoak, artisau garagardoak, sagardoa eta likoreak, bertoko gozogintza.

Bezeroari arreta denda. Bidalketak egiten dira dendatik eta webgunetik.

Neguko ordutegia: Astelehenetik barikura 10:30-14:00 eta 16:45-20:00.

Zapatuak: 11:15-14:15 / 17:00-19:15 **Domekak:** 11:15-14:15

www.urdaibaikoplaza.com/alcohol/txakolis/



URRUTXUA MAKAILAOAK

Merkatu plaza, 33 • GERNIKA • **94-625 59 43** • **607 031 091**



Bakailao gazitua eta gatzgabebetua, olioak, bertoko kontserbak, bertoko txakolina...

Enkarguak hartzen ditugu, baita whatsapp ere.

Ordutegia: Astelehenetik barikura 8:00-14:00 / 17:00-20:00.

Zapatuak: 8:00-14:00.



ZUBIALDE OKINDEGIA

San Bartolome, 11 • GERNIKA

94-625 88 96 • info@zubialdeokindegia.es



Okindegi eta gozodenda artisauek. Gosariak. Etxez etxeko banaketa [tabernak eta partikularrak]. Tarta pertsonalizatuak ezkontzetarako, jaunartzeetarako eta ekitaldi berezietarako.

Ordutegia: Astelehenetik barikura 06:30-14:30 / 16:00-21:00.

Zapatuak: 06:30-15:00 / 16:00-21:00 **Domekak:** 06:30-15:00.

www.zubialdeokindegia.es

IZOZKI DENDA

• DENDA

• BAKAILAO DENDA

• OKINDEGIA

dendak •

GERNIKA-LUMO

AZOKA JANARI DENDA

Buenaventura Zapirain, 5 • LEKEITIO • 94-684 00 60/605 711 4 72



Barazkiak eta frutak • Produktu ekologikoak • Delicatessen
• Egindako janaria
Dauzkagun produktuak otzaretan ipintzen ditugu.

**Neguko ordutegia:** 08:30-13:30 / 17:00-20:00.**Udako ordutegia:** 08:30-13:30 / 17:00-20:30**Zapatuak:** 08:30-14:00.**EGUZKILORE** FRUTA DENDA

Arranegi, 15 • LEKEITIO • 665 744 215 • eguzarra70@gmail.com

Hurrekoa, betikoa eta kalitatezkoa. Barazkiak, frutak, arrain eta barazki kontserbak, ogia, gozoak, gazta, sagardoa, ezti...

Berezitasunak:

Bertoko produktuak. Gure baserrietako sasoiko barazkiak

Ordutegia: 09:30-13:30 eta 17:30-20:00.**Zapatuak:** 09:30-14:00.**HARATEGIA-URDAITEGIA****ITZERDI****ITZERDI** HARATEGIA ETA URDAITEGIA

Narea, 15 • LEKEITIO • 94-684 24 17

Eusko label kalitate handiko produktuen alde apustu egiten dugu, arrautzak, bildotsak. Gure Zarando- Etxebarri baserriko ganadutegiko okela da gurean saltzen duguna, Eusko label izendapenarekin. Etxeko janetan espezialitateak saltokia gara.

Berezitasunak:

Kroketak: Bakailaodunak eta jamoidunak. Piper beteak. Haragi-bolak. Tripakiak. Oilasko izarrak. Mihin...

Ordutegia: 09:00-13:30 eta 18:00- 20:30.**Zapatuak:** 09:00-14:00.**ODRIOZOLA** HARATEGIA

Santa Katalina, 4 • LEKEITIO • 94-684 20 43



Kalitate goreneko produktu aukera zabala. Mota guztietako haragi heste-beteak eta bestelakoak. Etxeko hanburgesak, saltxitxak eta txorizoak. Artisan-prozesuak jarraitzen ditugu aurrez prestatutako gure jakiak garatzeko.

Berezitasunak:

DELICATESSEN produktuak.

Oilasko txupatxusak. Takoak. Espinaka sandwichak

Ordutegia: 09:00-13:30 eta 15:00- 20:30.**Zapatuak:** 09:00-14:00.

**PLAZA OKINDEGIA**Atxabal, 4 • LEKEITIO • **94-684 02 07**

Egusentziaren aurretik, PLAZARENen labeak martxan daude, zure etxerako ogi osasuntsua eta goxoa prestatzeko. Zuretzat lehengai onena aukeratzeko. Hainbat ogi mota egiten ditugu, bakoitza bere testura, bolumen eta zapoarekin. Banaketa etxetik etxe eta negozioetara.

Ordutegia: 06:30-13:30 eta 18:00-20:00.**Udako ordutegia:** 18:30-20:30.**Zapata-domekak:** 07:30-13:30.*Opil
Okindegia-Gozotegia***TELLERIA OKINDEGIA ETA GOZOTEGIA**Zumatzeta, 6 • LEKEITIO • **94-684 11 77**

Mende bat baino gehiago duen okindegia. Gurean kalitatezko artisau ogia eskaintzen dugu. Eguneroko labarik atara berriak, gari mota ugariak, integralak eta zerealdunak. Etxez etxeko banaketa.

Ordutegia: Eguneroko 05:00etatik 13:00etara.**ZUMARAN ARRAINDEGIA**Abaroa, 9 - behea • LEKEITIO • **94-684 04 29**Antiguako Ama, 1 - behea • LEKEITIO • **94-684 27 68**

Arrain eta itsaski freskoak. Eguneroko generoa eskuragarri dago. Urte osoan enkarguak hartzen ditugu.

Bezeritasunak: Itsaski haztegia**Ordutegia:**

Abaroa, 9 helbidean 09:00-13:15 /

Antiguako Ama, 1 helbidean 08:30-13:15

**ATEUN HARATEGIA ETA URDAITEGIA**Artibai, 32 • MARKINA-XEMEIN • **94-616 76 69**

Etxean osagai naturalekin hazitako txerrien txerriak:

Hainbat txorizo mota, solomo ondua, saiheskia...

Bertoko baserrietako **okela, izozkailurako:** erraldeka, laurdeneka edo erdi-ka. Ateuneko sukaldetan eguneroko egiten ditugu **etxera eramateko plater prestatuak**, bertoko produktuak eta garaian garaiko elikagaiak erabiliz, askotariko plater eta jakiak, egunean egunerokoak. Lea-Artibaiko produktuak.

Berezitasunak: Urdaiazpiko egosia.**Ordutegia:** Asteazken 08:00etatik 13:00etara eta 17:00etatik 20:00etara.

Zapatuetan: 8:00etatik 13:00etara.

• OKINDEGIA

• OKINDEGIA-GOZOTEGIA

• ARRAINDEGIA

• HARATEGIA

LEKEITIO

MARKINA-XEMEIN



HIPOLITA JANARI DENDA

Abesua, 22 • MARKINA-XEMEIN • 94-616 75 04

Betiko denda da Hipolita. Sasoiko eta bertoko ekoizleen barazkiak eta frutak saltzen ditu. Esnekiak, txerriak, lekale eta arrain kontserbak, ogia.

Berezitasunak:

Bertoko esnekiak. Esne freskoa. Ahuntz gazta freskoa eta ondua. Ardi gazta

Ordutegia: 07:30-13:00 eta 16:30-20:00.

Zapatuak: 07:30-14:00.



ONKAIA ARRAINDEGIA

Fray Bartolome, 4 • MARKINA-XEMEIN • 615 755 507

Sasoian sasoiko itsasoko produktu apartak prezio ezin hobean. Gure kostako eguneko arrain freskoa eta etxeko produktuak [olagarroa, hegaluzea, gatzitua, kokotxa freskoak eta izoztuak...]

Ordutegia: 09:30-13:30 eta 17:30-20:30.

Zapatuak: 09:30-13:30.



ABEL URDAITEGIA ETA HARATEGIA

Atxipin aldapa • MUTRIKU • 943 60 44 58

Behi, idi, txerri, oilasko, indio-oilar, txahal haragi eta produktu elaboratu onenak aurkituko dituzu: hanburgesak, saltxitxak, txorizoak..

Mota guztietako hestebeetak.

Etxean egindako janaria.

Berezitasunak:

Idi zahar txuletak, kroketak, San Jakobo, bakailaoa, piper beteak, haragi-bolak...

Ordutegia: Astelehenetik barikura 08:30-13:30 / 17:00-20:30.

Zapatuetan 08:30-14:00.



ONKAIA ARRAINDEGIA

Mutrikuko portuan • MUTRIKU

943-60 47 06 • info@pulpo-onkaia.com

Itsasoko produktu apartak prezio ezin hobean. Gure kostako eguneko arrain freskoa eta etxeko produktuak [olagarroa, hegaluzea, gatzitua, kokotxa freskoak eta izoztuak ...]. Aurrez prestatutako janaria.

Berezitasunak:

Sasolatan sasoiko. Olagarro egosia: osorik edo erroak.

Ordutegia: Astelehenetik barikura 09:00-13:30.



PERRAS ARRAINDEGIA

Merkatu plaza • MUTRIKU • **607 920 925**

Sasoian sasoiko arrain eta itsaskietan espezialista. Gure bezeroarekin daukagun harremana familiartekoa eta atsegina da. Produktu izoztuak: kroketak, txaka, kokotxak, langostinoak...

Berezitasunak:

Legatz xerrak • Itsaskiak • Zapoa.

Ordutegia:

Martitzenetik barikura 08:30-13:00/17:30-20:30.

Astelehen eta zapatuetan 08:30-13:00.



ALDATZA URDAITEGIA

Erribera, 8 • ONDARROA

94-683 15 80 • laguntxuk2018@gmail.com

Bertoko produktuen aldeko apustua egiten dugu. Kalitate goreneko hestebete eta txarkuteria sorta zabala. Aurrez prestatutako jaki ugari eskaintzen ditugu, familien eguneko menuak osatzeko.

Berezitasunak:

Kroketak, krepak, san jakoboak, oilasko papar beteak ...

Ordutegia: Aste barruan 09:00-13:30 eta 17:30-20:15.

Zapatuak: 09:00-13:30.



ATEUN HARATEGIA ETA URDAITEGIA

Iparragirre, 10 • ONDARROA • **94-683 35 23**

Etxean osagai naturalekin hazitako txerrien txerrikiak: Hainbat txorizo mota, solomo ondua, saiheskia... Bertoko baserrietako okela, izozkailurako: erraldeka, laurdeneka, erdika. Lea-Artibaiko produktuak. Enkarguz, bertoko produktuak eta garaian garaiko elikagaiak erabiliz, askotaritako plater eta jakiak.

Berezitasunak: Urdaiazpiko egosia.

Ordutegia: Aste barruan, 08:00etatik 13:15era eta 17:30etik 20:00etara.

Zapatuetan: 08:00etatik 13:15era.



EGUSKI HARATEGIA

Erribera, 30 • ONDARROA • **94-683 03 47**

Gure baserritarrek, ekoizpen iraunkorarekin eta kalitatearekin dugu konpromisoa. Produktu guztiak artisauek prestatzen ditugu: hanburgesak, saltxitxak, txorizo freskoa... Aurretik prestatutako jaki ugari eskaintzen ditugu.

Ordutegia: 08:30-13:30 eta 17:00-20:00.

Zapatuak: 08:00-13:30.

• ARRAINDEGIA

• HARATEGIA

• HARATEGIA-URDAITEGIA

• HARATEGIA

MUTRIKU

ONDARROA

• dendak •



ERROTA OKINDEGIA - GOZOTEGIA

Antiguako Ama, 5 • ONDARROA • 94-683 01 29

Eguneroko ogia, pastelak, tartak, opilak eta bestelakoak zure etxera eramango dizkizugu. Ospakizunetarako enkargu bereziak (ezkontzak, jaunartzeak, urtebetetzeak...)

Ordutegia: 07:00-14:00/ 17:00-20:00. Zapatuetan 07:30-14:00.



INAKI HARATEGIA

San Ignazio, 36 • ONDARROA • 94-683 29 16

Tradizioa, artisautza eta lehengai naturalak, hitz bakarrean: KALITATEA. Agarre-Amallo gure baserrian hazitako behi eta txahal haragia Eusko label izendapenarekin. Luma gorri oilaskoak. Euskal Herriko kontserbak eta ardoak.

Ordutegia: 09:00-13:30 eta 17:00-20:30.
Zapatuak: 09:00-14:00.



Tel. 94-613 44 93
Gardotza Industriagunea
BERRIATUA



URDAKI KOMERTZIALA
Urdaiazpikoak eta Hestebeteak
Jatorrizko Ardoak
Gaztak eta Kontserbak

Okamika industrialdea
GIZABURUAGA
tf.: 94 624 37 69
mobila: 660 089 524



OSTALPIZZA

ARDO BANATZAILEA
(Launa, Viterico,
Emergente)
TXAKOLINA
ALBARINOAK
CAVA
ARTISAU ARRAIN
KONTSERBAK,
GUIJUELO
ENBUTIDOAK...

Kontsulta eta eskaerak
Whatsapez egin daitezke
656 767 210 mugikorrean.



ELIKABI S.L.

656 767 210
AMAIA

ELIKAGAI ETA EDARIEN
SALMENTA

EXCLUSIVAS
EG GERNIKA

Goikoibarra, 29
153 postakutxa
GERNIKA-LUMO
94-625 33 00
94-625 30 16

**EUSKAL
GARAGARDO
NATURALA**



boga.eus | #gurezaporea





AJANGIZKO HERRIKOA

Mendieta Auzoa, z/g • AJANGIZ • 94-625 74 54

Eguneko menua 13:00etatik 15:30era.

Udaletxeko plazan, terraza eder batekin. Bista ederrak. Donajakue bidean gaude. Umeekin egoteko toki aproposa.

Espezialitateak:

Enkarguz menu adostuak talde handientzat.

Tokia: 40 lagunentzat.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



IBAI-GANE JATETXEA

Oleta Auzoa • AMOROTO

94 684 13 59 • info@ibai-gane.com



Hiru jangela eta hainbat preziozako menuak: eguneko menua, menu berezia, karta eta alde z aurretik eskatutako menuak. Lorategia, jolastokia eta aparkalekua. Aterpea, erretzailentzat. Gauean, furgoneta zerbitzua Lekeitiara eska daiteke. Etxera edo sozietatera eramateko pasteurizatuak eta momentuan eginikoak (fritoak, paela, marmitakoa...)

Berezitasunak: Sasoian sasoiko janariak • Etxerako janaria.

Tokia: 160 lagunentzat, hiru jangelatan banatuta.

Itxita: Astelehenetik, barikura eta gauak

(baina 10 lagunetik gorako enkarguak hartzen ditugu astegun eta zapatu gauetan).

Oporrak: Azaroan.

www.ibai-gane.com



KLAUDIO JATETXEA

Oleta auzoa, z/g • AMOROTO

94 684 18 03 • 94 624 33 95

Oletako betiko jatetxea gara, tradizio handikoa. Oleta auzoan, umeentzako parkearekin. Bertoko arraina eta okelaz osatutako platerak, etxeko postreak.

Berezitasunak:

Mota guztietako frijituak • Menestra • Indaba gorriak.

Tokia: 110 lagunentzat, jangelan.

Prezioa: Eguneko menua, 11,5 euro.

Itxita: Astelehenetan.

Oporrak: Azaroan.



ARRATZUKO TABERNA

Loiola auzoa, 2 • ARRATZU

946253686 / 649559516 • arratzukotaberna@gmail.com

Eguneko menua, asteburuko menua, bokatak, plater konbinatuak, errazioak, pintxoak, karta. Erreserbatuz, taldeentzat janariak. Ospakizunak eta urtebetetzeak.

Berezitasunak:

Indaba gorriak • Txuleta brasan • Artxoa

Tokia: 55 jangelan / 20 terraza.

Oporrak: Otsalean 2 aste eta azaroan 2 aste.

Ardautegia
RAZABAL
...ardau ona

Marqués de Vitoria

Faustino

BODEGAS VALCARLOS

Tel./fax: 94 625 11 48 - Ibarra kalea, 10 - GERNIKA
e-mail: irazabal@bodegasirazabal.com

ZORROZKETAK

ABANDO

**Aiztoen zorrozte
eta salmenta**

Lersundi, 2 - 48009 BILBAO
Tel. 94-424 39 70

Asua-Berri poligonoa, Pab. 1
48950 Asua - ERANDIO
Tel. 94-453 21 98

cuchillabando@hotmail.com

ven 1948
winemakers / bodegueros

Vinos Embotellados del Norte, S.A.
Goiko Ibarra 19 - 48300 GERNIKA
Tel.: 94-625 03 63 · Mug.: 615004738



OLESKO TABERNA

Barrutia auzoa, 20 • ARRATZU • 94-625 26 98

Bokatak eta pintxoak.

Itxita: Astelehenean.

Oporrak: Abuztuaren bigarren eta hirugarren asteak.



ILUNZAR TABERNA

Aulesti kalea, 29 • AULESTI

Euskaldunen topalekua, giro ezin hobea. Hamaiketakoak eta meriendak ematen ditugu. Txoko zerbitzua eskaintzen dugu bazkari eta afarietarako.

Berezitasunak:

Pintxoak eta trago ederrak.

Zabalik: Barikutik domekara.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



MARIANO JATETXEA

Aulesti Kalea, 48 • AULESTI • 94-627 90 24

Belaunaldi askok zuzendutako jatetxe honetan, tradizioak eta berrikuntzak bat egiten dute.

Berezitasunak:

Arraina.

Tokia: 100 lagunentzat, jangelan.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



UBILLA ATERPETXE-TABERNA

Aulesti Kalea, 4 • AULESTI • 94-627 93 79

ubilla.aulesti@gmail.com



Lo egiteko, afaltzeko trago eder bat hartzeko leku zoragarria. Mendia eta itsasoa hurbil dituen paraje dotore hau bisitatzen baduzu, gure aterpetxea ezinbesteko geldi gunea duzu.

12€tik aurrera, 1, 2, 4, 6 eta 14 lagunentzako logelak.

Berezitasunak:

Etxeko platerak eta postreak •

Enkarguz, adostutako menuak

Tokia: 30 lagunentzat, jangelan.

Lo egiteko lekua 26 lagunentzat.

Itxita: Astelehenak.



ZARRABENTA IATETXEA

Aulesti Kalea, 34 • AULESTI • 94-627 90 04

Hiru belaunaldi euskal sukaldaritza tradizionala lantzen. Ardo karta zabala eta trago ederrak. Astelehenetik barikura eguneko menua, eta asteburuetan karta zabala.

Berezitasunak:

Urdaiazpikoa, arraina eta okela plantxan.

Tokia: 60 lagunentzat.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



ALMIKETXU ERRETEGIA

Almike auzoa, 8 • BERMEO

94-688 09 25 • almiketxu@gmail.com



Asteburuko menu bereziak 30€ [bez aparte]. Eguneko menua 18€ [bez barne]. Taldeentzat menu bereziak: jaunartzeak, familia bazkariak, ospakizun bereziak...

Tokia: 140 lagunentzat.

Itxita: Neguan astelehenetan; udan ez.

Oporrak: Azaroan.



EGUZKI TABERNA

Frantzisko deuna enparantza, 4 • BERMEO

94-602 84 27 • fgmeguzki@gmail.com

Pintxoak, kafea eta ardoak.

Berezitasunak:

Makailaoa pil-pil erara • Hegaluze koktela • Jildak.

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Abenduaren erdialdetik urtarilaren erdialdera.



KRESALA TABERNA

Bizkaiko Jaurerria, 28 • BERMEO

94-624 19 30 • kresalabermeo@gmail.com



Etxeko taberna. Giro atsegina, musika ederra, leku asko eta terraza zabala. Asteburuetan ogitartekoak, hamburgerak eta errazio bereziak bertoko produktuekin.

Berezitasunak:

Tortillak • Hamburgerak (erraldoiak) • Ogitartekoak.

Tokia: 80 lagunentzat.

Itxita: Astelenetik domekara irekita.



TALAKO KANTINA

Tala parkea • BERMEO

Bermeoren ekialdeko gailurrean, itsasora begira dagoen berdegune ederra da Tala, eta kokapen pribilegiatu horretan dago Kantina, amildegi gainean.

Gauza txikien plazer handiak gustatzen zaizkigu, eta tokiko produktuen alde egiten dugu: Bermeoko arrain kontserbak, infusio eta zuku ekologikoak, Euskal Herriko garagardo artisauen eskaintza zabala... Neguan, astero antolatzen ditugu kultur ekimenak: **eguen sozialak**. Eta udan, formatu txikiko jaialdia: Oilo Pop!

Berezitasunak: Garagardo artisauak • Kultur ekimenak.



talakokantina



ZOKOA TABERNA

Askatasun Bidea, 42 • BERMEO • 94-602 83 95



Pintxoak, hanburgesak, ogitartekoak, plater konbinatuak, sandwichak, ukondoa, errazioak, pizzak, oilaskoak, gosa-riak. Eramateko jatekoa. Etxerik etxe ere banatzen dugu.

Tokia: 40 lagunentzat.

Ordutegia: Astelehenetik eguenera 07:00-23:00; barikuetan 07:00-0:00; zapatuan 09:00-0:00 eta domekan 09:00-23:00.



ARRIOLA JATETXEA

Zubiaurre plaza • BERRIATUA • 94 613 90 05



Kalamendi azpian dagoen tradizio handiko jate-txea. Autobus geltokiaren ondoan. Aparkaleku handia daukagu.

Berezitasunak:

Arraina, arkumea eta etxeko postreak.

Tokia: 100 lagunentzako.

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Abuztuaren, Ondarroako jaien ondoren hamabost eguneko oporrak.



LAKA ERDI

SAGARDOTEGIA-TXAKOLINDEGIA

Miloi auzoa, 26 • BERRIATUA • 608 673 208



Agurrak, banketeak, enpresa batzarrak. Umeentzako parkea, trinketa eta poneyak doan. Aparkaleku zabala. Taldeentzat autobusak antolatzen ditugu. Sagardotegi menua. Umeentzako menu berezia.

Berezitasunak:

Txuleta, txahal saiheskia, bildotsa. Txerrikumea eta arku-mea, enkarguz. Sagardo ekologikoak, txakolina, ardoak eta xanpalna, txotxean.

Tokia: 350 lagunentzat.

Itxita: Astelehena.

Zabalik: Ekainaren erditik irailaren erdira. Enkarguz urte osoa zabalik.



MENDIBARREN JATETXEA

Zehar Bide, 10 • BERRIATUA • 94-613 92 18



Frontoian gaude, Udalaren atzean, plaza eta jolasleku ondoan. Bertoko sukaldaritza tradizionala, kubatar ikutuarekin.

Egunero: Pintxoak, plater konbinatuak, errazioak eta ogitartekoak. Asteburuetan, adostutako menuak.

Berezitasunak:

Oilasko erreak berton jateko edo eramateko.

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Abuztuan 15 egun.



UREPEL TABERNA

Zearbide, 12 • BERRIATUA

94-613 90 93 • urepelkafe@hotmail.com



07:00etan zabaltzen dugu. Terraza lasaia, tratu atsegina. Egunkariak eta ogia saltzen ditugu. «Loteriako puntu mistoa», gosariak, pintxoak, plater konbinatuak, ogitartekoak.

Berezitasunak:

Begetal ogitartekoa •

Txiblerroak igande eta jai egunetan.

Tokia: 30 lagun barruan / 30 terrazan.

Zabalik: Egunero.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



ZENTRALA TABERNA-JATETXEA

Eribera kalea, 30 • BERRIATUA • 695 746 808



Plaza zaharrean, udalaren alboan gaude. 09:00etatik zabalik. Egunero ogia saltzen dugu. Terrazan jateko aukera.

Pintxoak, bokatak, eguneko menua, karta, taldeentzat adostutako menuak. Txokolata eta beste-lako ospakizunak.

Berezitasunak:

Bokatak eta hanburgesak •

Menuak eta talde menuak enkarguz.

Tokia: 40 lagunentzat, jantokia.

Itxita: Martitzen arratsaldean.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



ABIÑA-BURU

TABERNA ETA JATETXEA

Abiñaburu Auzoa, 41 • BUSTURIA

94-687 03 44 • abinaburu.taberna@gmail.com



Etxearteko giroa nagusi Sukarrietako kolonia eta Abiñako hondartza ondoan dagoen jatetxe-taberna honetan. Eusko tren 600metrorra; Bizkaibus 650era. Aparkaleku publikoa 700 plaza; eta gureak 30. Lekuko sukaldaritza, Euskal Herriko ohiko sukaldia. Menu merkeak egunero, baita asteburuetan ere. Arratsaldez etxeko txokolata.

Berezitasunak:

Bakailaoa • Etxeko haragi-bolak • Txipiroiak • Tripakiak •

Oilasko erreak • Plater konbinatuak • Bokatak.

Tokia: 40 lagunentzat.

Itxita: Neguan astelehenetan itxita; udan egunero zabalik.

Oporrak: Gabonetan.



ITXAS-ONDO TABERNA

Jesusen kalea, 21 • EA • 616 761 191



Bokatak, pintxoak, pintxo morunoak, eguneko menua.

Berezitasunak:
Hegaluzea.

Tokia: 16 lagunentzat.

Ordutegia:

Udan egunero zabalik 12:00etatik 01:00etara.
Neguan: barikuetan 19:00etatik 01:00etara eta
asteburuetan 12:00etatik 01:00etara.



TXANGURRU TABERNA

Donibane enparantza, 8 • EA
94-627 50 25 • txangurrutaberna@gmail.com



Kafea eta kopak. Pintxoak.

Berezitasunak:
Jildak eta konbinatuak.

Ordutegia: 11:00-02:00.

Itxita: Martitzena (neguan martitzena eta eguaztena).

Oporrak: Otsail osoa eta azaroan 2 aste.



BAR SANTI TABERNA

Portu kalea, 13 • ELANTXOBE

946275717 / 660880208 • zigorajuria74@gmail.com



Pintxoak, txibierroak eta errazioak.
Kazuelitak sasoiko errezetekin eta bertoko produktuekin.

Berezitasunak:

Ekainetik aurrera hegaluzea plantxan eta etxean egositako hegaluzea • Arroz errazioak.

Ordutegia:

Martitzenetik zapatara 10:00-23:00.
Domeketan 10:00-22:00 (domeketan ez dago afaririk)
Sukaldearen ordutegia 13:00-15:45 / 20:00-22:00.

Itxita: Astelehenetan.



OGOÑOPE JATETXEA

Portu kalea z/g • ELANTXOBE

94-627 66 27 • itxasogonope@gmail.com



Menu bereziak, karta eta pintxoak.
Terraza portuko ikuspegiekin eta barra kalera irekia.

Berezitasunak:

Bertoko arraina • Mariskoa • Parrilan erretako txuletoia.

Tokia: 70 lagunentzat.

Ordutegia:

Astelehenetik domekara 11:00-23:00.
Sukaldeko ordutegia: 13:00-16:00 / 20:00-23:00.

www.ogonope.com



ELEIZALDE TABERNA ETA JATETXEA

Elizondo, 3 • ERRIGOITI

688 853 437 • subizian@gmail.com



Elizaren ondoan, aparkalekua, frontoia, umeekin etortzeko toki ezin hobea. Bizkaigenera ikuspegi zoragarria. Menua, menu berezia, plater konbinatuak, pintxoak..., bertoko eta sasoiko produktuekin osatuak.

Berezitasunak:

Pintxoak • Ondarroako arraina.

Tokia: 60 lagun, jangela / 20 terrazan.

Itxita: Astelehenetik eguaztenara. Dena dela taldeentzako zabaldu daiteke. Kontsultatu, konpromiso gabe.



URIA TABERNA

Uria Auzoa, 5 • ERRIGOITI

94-625 23 51 • uria_taberna_errigoiti@outlook.es



Udaletxe ondoan, bi terrazagaz (bat estalita). Asteegunetan 10:00etatik zabalik, 15:00-17:00 itxita. Asteburuetan eta jai egunetan 11:00etatik zabalik. Ogia eta bertoko produktuen salmenta. Eguneako menua. Plater konbinatuak, ogitartekoak eta entsaladak. Futbolina eta dardoak daude.

Berezitasunak:

Errazioak • Tripakiak • Ibai-karramarroak.

Tokia: 30 barruan / 50 terrazan.

Itxita: Ostegunetan.



ZUBI BARRI TABERNA

Olabarri, 42 • ERRIGOITI • 688 604 613

Olabarri auzoan gaude. Beheko su ederra eta terraza polita. Txirindulariek atsedean hartzeko toki proposa.

Berezitasunak:

Patata tortilla.

Itxita: Astelehen eta martitzenetan.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



ANTSOTEGI HOTELA - JATETXEA

Altza auzoa, 15 [Antsotegi errota] • ETXEBARRIA

94 616 91 00 / 94 616 91 03

antsotegi@antsotegi.com



Markina-Xemein eta Etxebarria bitartean gaude, 10 minutu oinez eta bi minutu autoan. Paraje lasaia eta berezia.

Berezitasunak:

Dastaketa menuak • Errazioak • Pizzak • Karta.

Tokia: 50 lagunentzat, jangela.

Itxita: Astelehenetan.

Oporrak: Abenduaren 20tik urtarilaren 7ra.

www.antsotegi.com



IRU BIDE TABERNA

Erribera, 3 • ETXEBARRIA

94-616 65 50 / 619 480 552

1965. urtetik bizirik iraun nahi duen taberna da gurea. Lagunartean egon eta une politik elkarbanatzeko txokoa.

Zabalik: Astelehen eta eguazten arratsaldean. Barikutik domekara, egun osoa.



OLAIA JATETXEA

Altzibar auzoa • ETXEBARRIA

94-616 63 94 / 606 617 147



Bertoko ekoizleen produktuez eta etxeko okelaz osatutako eguneko menua, menu berezia, karta eta neurria egindako menuak. Plater konbinatuak, ogitartekoak, hanburgesak, kroketak... Hamaiketakoak eta «merendolak», enkarguz.

Berezitasunak:

Etxeko okela • «Frito bariauk» • Zapoa erreta • Arrain zopa.

Tokia: 35 lagunentzat barruko jangelan eta 20 terrazan.

Itxita: Eguazten arratsaldeak.

Oporrak: Abuztuaren 3 aste.



OTSOLO TABERNA

Erbera kalea, 10 • ETXEBARRIA • 94 616 96 90



Herriko plazan, udaletxe ondoan gaude estalitako terrazarekin. Udan chill out terraza daukagu. Herriko gazteen topalekua. Musika ona eta trago ederrak.

Berezitasunak:

Chill out terrazan shisha erretzeko aukera.

Tokia: 40 taberna eta 80 lagunentzat terrazan.

Zabalik: Egutero.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



ARRANO TABERNA

Juan Kaltzada, 4 • GERNIKA

94-625 59 67 • arranotaberna@gmail.com



Gernikako erdigunean kokatuta, taberna atsegina terraza handi eta ederrarekin. Aste barruan zein asteburuetan pintxo goxoak jateko aukera ezin hobea. Asteburuetan eta egun berezietan giro eta parranda paregabea. Astelehenetik ostiralera 11etan zabalitzen dugu (astearte goizetan itxita); asteburuetan 12etan.

Berezitasunak:

Bariku gauean errazioak: takoak, natxoak, kroketak eta patatak. Igande eguerdian: txibierroak, kroketak eta marianito prestatuak.



ARRIBALTZA KAFETEGIA

Barrenkale, 16 • GERNIKA • 94-646 60 84



Gosariak, pintxoak eta edariak.
Ospakizun berezietarako pintxoak, kafea eta edariak
prestatzen ditugu enkarguz.

Berezitasunak:

Hegaluze bokadilotxoak • Piper beteak •
Sandwich begetala • Jildak • Txorizo tortilla.

Ordutegia:

Astelehenetik barikura 19:00-21:30.
Zapatuan 7:00-21:30. Domekan 07:00-15:00.
Itxita: Domeka arratsaldean.



ARRIZA KAFETEGIA

Artakale, 16 • GERNIKA • 94-465 06 98



Gosariak, pintxoak eta errazioak

Berezitasunak:

Kroketak • Garagardoetan barietate zabala.

Ordutegia:

Astelehenetik barikura 07:00-21:30.
Zapatuetan 08:30-15:00.
Domeketan 08:00-22:00.
Itxita: Zapatu arratsaldeak.



AUZOKOA TABERNA

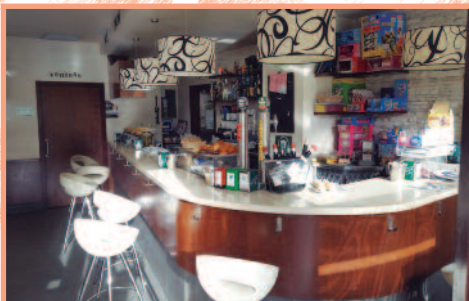
Picasso, 5 • GERNIKA • 94-625 16 66



Pintxoak, edariak, kafea eta gozoak.

Berezitasunak:

Pintxo beroetan, hotzetan eta diseinukoan txapeldunak.
Gintonicketan barietate asko daukagu eta ginebra bere-
ziekin prestatzen ditugu.



AUZUNE TABERNA

Aita Luis Villasante, 25 - behe • GERNIKA
94-625 67 06



Gosariak, ogitartekoak eta eguneko pintxoak. Eguneko
menua, asteburueto menua, adostutako menuak eta
urtebetetzeak.

Tokia: 28 lagunentzat.

Ordutegia:

Astelehenetik domekara 07:00-23:00.
Eguztanean 07:00-16:00.
Itxita: Eguztaren arratsaldeak.
Oporrak: Abuztua.



FORURIA TABERNA

Industria kalea, 10 • GERNIKA • 94-625 10 20

Pintxoak, bokatak, afariak «pikoteoan»
(entsaladak, errazioak...)

Tokia: 60 laguntzat.

Ordutegia: Egutero 13:00-15:30 / 18:30-itxi arte.

Itxita: Eguenetan (neguan eguna eta martitzena).



HIRU SAKU TABERNA

Pablo Picasso, 7 - behea • GERNIKA • 94-603 54 11



Eguneko menua eta karta. Asteburuetan hanburesak, bokadilloak eta errazioak. Pintxoak egutero.

Berezitasunak:

Ostrak • Marisko freskoa.

Tokia: 22 laguntzat.

Itxita: Martitzena.

Oporrak: Azaroan 2 aste eta otsailen 2 aste.

www.hirusakutaberna.com



NERE KABIA HANBURGESATEGI

Nere kabia, 4 • GERNIKA • 94-625 4113

Bokatak, plater konbinatuak, hanburesak, sandwichak, errazioak, pintxoak eta etxean eginiko postreak. Dena oso gozoa. Banaketa zerbitzua Gernikan.

Tokia: 70 laguntzat.

Ordutegia: Astelehenetik domekara 11:00-00:00.

Itxita: Martitzena.

Oporrak: Irailen 15 egun.



PLAZAKOA ERRETEGIA-KAFETEGIA

San Juan Ibarra plaza • GERNIKA

94-650 92 96 • info@plazakoa.com



Pintxoak eta opillak gosaritarako, plater konbinatuak, hanburesak, bokadilloak, errazioak.

Menu adostuak taldeentzat. Katering zerbitzua.

Gune peatonala eta umeentzat jolasak inguruan.

Berezitasunak:

Oilasko erreak • Barietate handiko garagardoak • Mimos eginiko kafea.

Tokia: 88 laguntzat barruan, gehi terrazan.

Ordutegia: Eguenetik domekara 08:30-22:00 eta bariku-zapatuan 08:00-00:00.

www.plazakoa.com



RUGBY TABERNA

Portu kalea, 3 - beheka • GERNIKA • 94-627 0119



Gernikako errugbi taldearen egoitza soziala. Garagardo aukera zabala. Pintxoak eguneroko eta errazioak astebukeretan.

Ordutegia:

Astelehenetik barikura 09:00-23:00.
Zapata-domekan 10:00-00:00.



SASOIE JATETXEA

Erribera, 2 • GERNIKA

94-612 68 09 • sasoi2017@gmail.com

Aste barruan eguneko menua eta asteburueta menu berezia. "Txuleta menua" eta karta eguneroko. Pintxoak eguneroko. Afariak, neguan asteburueta eta udan eguneroko. Taldeentzat menu adostuak. Eramateko janaria prestatzen dugu.

Berezitasunak:

"Txuleta menua" eta hanburgesa.

Tokia: 60 laguntzat.

Ordutegia: Astelehenetik eguenera 09:30-23:00.

Barikura 09:30-01:00. Zapata 10:00-01:00. Dom. 10:00-18:00.

Itxita: Domeka arratsaldeak.

www.restaurantesasioe.es



ZAPLAST TABERNA

Juan Kaltzada, 14 • GERNIKA

94-465 34 60 • zaplasttaberna@gmail.com



Goizetan eguneroko gosariak eta pintxoak. Iluntzean eta asteburu giro animatua. Egun berezietan Djak zuzenean.

Berezitasunak:

Ginebra barietate handia eta Gin-tonic bereziak.

Ordutegia: Astelehenetik eguenera 08:00-02:00.

Bariku eta zapata 09:00-04:00.

Itxita: Domekan.

Oporrak: Iraileko lehenengo 10 egunak.



ZIMELA JATETXEA

Karlos gangoiti, 57 • GERNIKA

94-625 10 12 • zimela@zimela.com



Aste barruan enpresako menua eta karta.

Asteburu menu bereziak eta karta.

Zure ospakizunetarako leku aproposa.

Domekan pintxo barietate handia eta errazioak.

Berezitasunak: Arrainak eta okelak txingarretan.

Sukalde tradizionala bertoko kalitatezko produktuekin.

Bertan egindako postreak.

Uztaila-abuztua eta azaroa-abendua eguneroko afariak.

Tokia: 235 laguntzat.

Itxita: Martitzena.

Ordutegia: Domekatik barikura 13:00-16:00.

Bariku eta zapata 13:00-16:00 / 21:00-23:00.



ZUHAITZPE TABERNA

Saraspe plaza, 1 • GERNIKA • 94-650 92 85



Gosari gozoak eta gaziak, etxeko pastelak eta era askotako pintxoak. Asteburuetan, gauzez, hanburesak, sandwichak, entsaladak eta errazioak. Taldeentzako afariak, errserba eginda. Urtebetetzeak. Eramateko jatekoa.

Tokia: 30 lagunentzat barruan, eta terrazan gehiago.

Ordutegia: Astelehenetik eguenera 08:00-23:00

Barikuan 08:00-01:30

Zapatuan 09:00-02:00

Domekan 10:00-23:00.



ATXARRE JATETXEA

Laidako Hondartza • IBARRANGELU • 94-627 65 67



Laidako hondartzan gaude, bi terraza ederrekin, kanpoko eta goikoa. Aukera zabala, pintxoetan, ogitartekotan, entsaladetan, plater bereziak... Udazkenean, azaroko lehen domekan perretxiko eguna ospatzen dugu jai handi bategaz.

Berezitasunak:

Pintxoak • 400tik gora ron mota.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urtarrilean 15 egun itxita.



IBARRANGELUKO BATZOKIA

Elخالde, 7 • IBARRANGELU

94-627 71 67 / 665 748 404



Etxeko janaria, eguneko menua, errazioak, karta, bokatak, sandwichak, neurri egindako menuak. Terraza eta musika ona.



MARMAR TABERNA

Laida hondartza-Antzoraz auzoa, 22 behea

IBARRANGELU • 664 443 925



Era askotako pintxoak, janari mexikarra, ogitartekoak, hanburesak, plater konbinatuak. Urtebetetzeak eta taldeentzako afariak, errserba eginda. Eramateko jatekoa. Hondartza gaine-gaine. Terrazak, barruan eta kanpoan. Hilean, behin, musika zuzenean.

Tokia: 50 lagunentzat barruan, gehi terrazan.

Ordutegia: Udan astelehenetik domekara 09:00-00:00.

Neguan, egunetik astelehenera 10:00-00:00.

Oporrak: Azaroan letik, 15era eta otsailean letik, 15era.



ANTZARRAK JATETXEA

Txatxo kaia, z/g • LEKEITIO



Lekeitioko portuan kokapen ezin hobeana, terraza ederragaz. Sukaldeko ordutegia 13:00-16:00 eta 20:00-23:00. Gure plater guztiak entsalada eta patatekin osatzen ditugu: zapoa, erreboiloa, legatza, txitxarroa eta sasoiko arraina.

Berezitasunak:

Bertoko arrain freskoa. Txibierro bikainak.

Tokia: 35 lagunentzat, jangelan eta 40 terrazan.

Zabalik: Udan egunero zabalik.



EGAÑA JATETXEA

Antiguako Ama, 2 • LEKEITIO

94 684 01 03 • reservas@eganarestaurante.com



Herri erdian gaude.

Herri bazkariak eta denetarikotik oturuntzak ematen ditugu, bertoko sukaldaritza tradizionalan bertoko produktuekin.

Berezitasunak: Kantauri itsasoko arrain freskoak.

Tokia: 135 lagunentzat, jangelan.

Prezioa: Eguneko menua, 12-15 euro; menu berezia, 32.

Itxita: Asteleheneretan.

www.eganarestaurante.com



ERKIAGA TABERNA-JATETXEA

Uribarren, 6 • LEKEITIO • **94-407 43 99**



Herriko plazaren ondoan terraza eder batez. Pintxoak eta ardo karta zabala. Eskaintza zabala pintxo hotz eta beroetan... Bakailao kazoladak, txangurroa, etxeko kroketak...

Berezitasunak:

Plater konbinatuak, bertoko arrain eta okela freskoak.

Ordutegia: Udan eta neguan 11:00etan zabaldu.

Tokia: 30 lagunentzat, jangelan eta 50 terrazan.

Itxita: Asteleheneran.



GALARRENA TABERNA

Monsinore Azpiri, 10 • LEKEITIO • **94 684 19 23**



Abertzaleen topalekua. Bi terraza eder: bat itxia eta bestea irekia. Pintxoak, entsaladak, plater konbinatuak, kazoladak eta ogitartekoak. Sukaldearen ordutegia: astegunetan: 20:00-23:00; asteburuetan: 13:00-15:00 / 20:00-23:00. Etxera eramateko ere prestatzen dugu.

Berezitasunak:

Ogitartekoak: Apikale, Ogoño, Ogella... Entsaladak: Ama Kukita, Ama Antofita... Kazoladak: tripakiak, lasagna...

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.

**GALLO** TABERNA

Igaldegi. 2 • LEKEITIO

659 74 64 98 • bargallobar@gmail.com



Herri erdian gaude giro onarekin eta musika andaluziarrarekin. Zerbitzu atsegin eta profesionalarekin. Futbola atsegin duqu.

Berezitasunak:

Gosari andaluziarrak. Jabugo, Leon eta Errioxako txerrikiak, gaztak eta Barbateko arrain gazituak. Salmorejo eta gazpatxoa urte guztian.

Itxita: Astelehenak.

Oporrak: Irailean, jaien ostean.



GOITIKO JATETXEA

Foru Plaza z/g • LEKEITIO • 94 684 31 03



Lekeitioko plazan gaude. Kafetegia eta jatetxea gara, eta kanpoan terraza ederra ere badaukagu.

Eskualdeko produktuekin osatutako karta zabala.

Berezitasunak: Arrain freskoa • Plater konbinatuak.

Tokio: 20 laquntzat, jangelan: 25entzat, terrazan.

Prezioak: Nequan, astegunean: eguneko menua 1

ETAKUR: Negand, astegandean: eguneko menua 11.50 € eta berezia 24.50 €. Asteburuetan, eguneko menuak:

17 50 € eta berezia 28 50€ Udan astecunean: eguneko

menua 16 50€ eta berezia 27 50€ Asteburuetan:

eguneko menua 19.50€ eta berezia 30.50€

Itxita: Equaztenetan,

Oporrak: Abenduaren 22tik otsailaren lehen edo bigarren astera arte.



GOL SAOIRSE TABERNA

Otxoa Urkiza z/g • LEKEITIO • 94 684 06 11

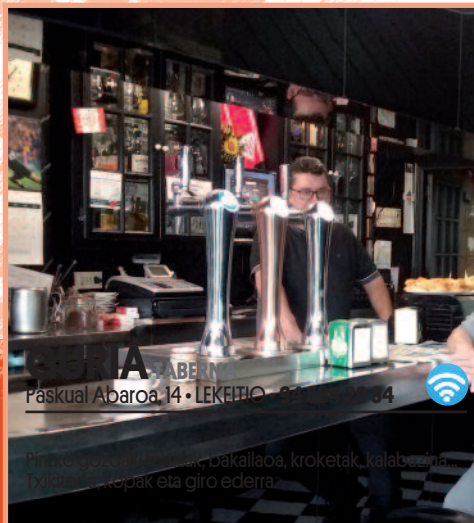


Ikusgarri zine aretoaren aurrean gaude.
Kirolzaleen topalekua.
Terraza telebistarekin kirol guztiak ikusteko.
Eskaintza zabala zerbezetan.
Trago eta kafe bereziak.
Pintxo aukera zabala.

Berezitasunak:

Asteburuetan, itsaski errazioak, Jildak,

Itxita: Egunero zabalik.



GURIA TABERN

Paskual Abaroa, 14 • LEKEITIO • 94 534 2084



Berezitasunak:

Sasoiko pintxoak: antxoak, orburuak, txangurroa [asteburuetan].

Itxita: Equenetan.

Oporrak: Azaroan.



GUZURMENDI KAFETEGIA

Arranegi, 2 • LEKEITIO • 94 624 37 25

Lekeitioko udaletxearen alboan, portuaren eta hondartzaren bista zoragarriekin. Muslarientzako txoko aproposa.

Berezitasunak:

Kafea eta trago ederrak.

Itxita: Egunero zabalik, sanantolinetan izan ezik.

Oporrak: Sanantolinetan.



IRRINTZI JATETXEA

Gamarra enparantza • LEKEITIO • 662 445 983



Udaletxe aurrean gaude. Pintxo aukera zabala daukagu. Bokatak eta errazioak: urdaiazpikoa, kroketak, hegala, «patata brabak»...

Berezitasunak:

Magret pintxo beroa. Natxoak: guakamole eta gazta saltsarekin.

Itxita: Martitzenean.

Oporrak: Azaroaren 2. hamabostaldia.



KAIA TABERNA

Txatxo Kaia • LEKEITIO • 94 603 44 33



Portuan gaude, babestutako terraza zoragarriarekin. Goizeko 08:00etatik zabalik, pintxo aukera zabalarekin. Gure janarien osagaiak bertan ekoiztuak dira. Gosari bereziak, ogi ezberdineko tostadekin (zekaleak, integrala, zentenoa...). Artisten sormenaren erakuslekua.

Berezitasunak:

Bertoko plater esanguratsuak: «tximinioiak», atuna, bakailaoa... • Irabiaki eta zumo natura-lak.

Tokia: 60 lagunentzat, jangelan.

Zabalik: Urte osoan egunero.



LEIHOPE TABERNA

Abaroa Etorbidea, 24 • LEKEITIO • 94 684 19 91



09:30ean zabaltzen dugu.

Gosari bereziak; opil eta pintxo aukera zabalarekin. Pintxo hotzak eta beroak, txikiteo ederrak, trago ezin hobeak eta kopa aukera zabala. Lekeitio erdian giro euskalduna zeuretzat.

Berezitasunak:

Tximinioiak

Itxita: Neguan, martitzenetan.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



MANTXUA TABERNA - JATETXEA

Beheko kalea, 24 • LEKEITIO • 94 465 33 49



Eskualdeko produktuekin sukaldatutako janaria. Hurreko tratu. Bi jangela eta terraza ederra, umeekin etortzeko toki aproposa. EGUAZTEN ILUNTZETAN 2x1: Pizza 1 erosi eta 2 eraman.

Berezitasunak:

Ettxeko pizzak, entsalada bereziak, plater konbinatuak, eta bertoko okelak eta arrainak.

Tokia: 100 lagunentzat, jangeletan eta terrazan.

Prezioak: 4 eurotik 15 eurora.

Itxita: Martitzenetan egun osoan eta eguazten goizak.

Oporrak: Urte guztian zabalik.



MUGA TABERNA

P. Abaroa etorbidea, 6 • LEKEITIO • 94-465 06 25

Herri erdialdean gaude, leku lasai batean. Kirolzale giroa. Pintxoetan aukera zabala

Berezitasunak:

Bertoko patata eta arrautzekin egindako tortilla.

Zabalik: Eguneror.

Oporrak: Otsailean.



OTOIO JATETXEA

Sta. Katalina, 1 beheko • LEKEITIO

654 488 817



- Tapen eta pintxoaren aukera ederra.
- Kontzertuetarako eta erakusketentzako txoko aproposa: Etorri eta erakutsi zure sormena!

Ordutegia: Asteleheneretik zapatara, 08:00etatik aurrera zabalik; domeketan, 10:00etatik aurrera

Itxita: Eguaztenetan.

Oporrak: Otsailean.



PIÑUPE TABERNA-HOTELA

P. Abaroa Etorb., 12 • LEKEITIO

94 684 29 84 • hotelpinupe@gmail.com



Herri erdian kokatua; terrazarekin. 07:00etan zabalitzen dugu; asteburuetan: 08:00etan. «Pikoteoa», bokatak eta sandwichak eta menua.

Berezitasunak:

Errazioak, hotzak eta beroak. Okelazko hanburgesak eta begetalak. Tako mexikarrak, bakailaoa, humusa...

Prezioa: Menua 12-15 euro.

Zabalik: Asteleheneretik barikura eguneko platera eskaintzen dugu; asteburuetan menua. Neguan, asteburuetan sukaldia egun osoa zabalik, udan eguneror.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



TIA FRAN TABERNA

Uribarren kalea, 6 • LEKEITIO
94 624 32 06



Alde zaharreen gaude, elizaren eta plazaren ondoan. Toki atsegina lagun zein familiarekin egoteko. Portuko bista zoragarriak. 10:00etan zabaltzen dugu: gosariak, pintxoak, sandwichak, errazioak eta bokatak. Trago ederrak eta musika ona. Ardo karta zabala.

Berezitasunak:

XL sandwichak, hanburgesak, betiko bokatak eta bereziak. Etxeko errazioak eta entsaladak. Etxeko takoak.

Zabalik: Egutero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



WILLOW'S TAVERN

Txatxo Kaia, z/g • LEKEITIO

94-624 35 70 • willowstaverns@gmail.com



Motorzaleen topalekua. Lekeitioko portuan gaude, terraza eder batez uda zein negurako prestaturik. 06:30ean zabaltzen dugu. Pintxoak, errazioak, ogitarte-koak...

Berezitasunak:

Bertoko produktuak: antxoak gatzetan... Iberikoak errazioak.

Tokia: 30 lagun tabernan / 35, terrazan.

Itxita: Egutero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



MELOS TAVERN

Zear kalea, 19 • MARKINA-XEMEIN • 94 616 92 65



Herriko alde zaharreen gaude 08:00etatik aurrera pintxo aukera zabalarekin. Athletic ikusteko pantaila erraldoia. Egutetan pintxo potea, txikiteo giroa eta trago ederrak. Gau txorien topagunea.

Berezitasunak:

Gosariak: 2,6 euro [kafea eta pintxo edo opila]. Zumoarekin, 3,6 euro.

Zabalik: Egutero zabalik.



UHAGON TABERNA-JATETXEA

Xemein etorbidea, 10 • MARKINA-XEMEIN

665 212 689 • kulturgunea@uhagon.com



Uhagon Kulturguneko kafetegia taberna bat baino gehiago da. Leku lasaia, terraza paregabearekin eta zuhaitzez inguratuta. Horrez gain, umeentzako jolas txokoa, aldizkariak, ipuinak, liburuak... daude bertan. Menu espresa, gosariak ogitarteko eta entsaladak eskaintzen dituzte, baita taldeentzat adostutako menuak ere.

Berezitasunak:

Bertoko arrautza eta patatekin egindako tortillak • Txokolatadak eta luntzak

Itxita: Domeka arratsaldetan.

Oporrak: Urte osoa zabalik.

www.uhagon.com



ARTAPE SAGARDOTEGIA

Elejalde, 7 • MENDATA • 94-625 13 79

Sagardotegi menua, eguneko menua, bokatak, errazioak. Menu bereziak, arrinak eta txerrikumea enkarguz. Bertoko produktuen salmenta, jolas lekua, aparkaleku handia, bista ederrak.

Tokia: 130 lagunentzat.

www.sidreriaartape.com



KABIA TABERNA

Zelaia auzoa, 9 • MENDEXA • 94 606 18 08



Herri erdian terraza ederragaz. Jolastokiaren eta aparkalekuaren ondoan. Astelehenetik barikura 10:00etan zabaltzen dugu; asteburu eta jai egunetan 10:30ean. Enkarguz taldeentzat «putxerak» eta adostutako menuak. Egunero pintxoak, kazoladak eta errazioak.

Berezitasunak:

Putxerak.

Itxita: Astelehena [maiatzean deitu].

Oporrak: Urte osoa zabalik.



LAPERRI TXIRINGITOA

Karraspio hondartza • MENDEXA
653 74 45 77



Karraspio hondartzan, itsasoari begira toki paregabea terraza estalia eta berogailuagaz. Errazioak, pintxoak, pasta, entsaladak... Edozein motatako ekintzak: kontzertuak, agur bazkari eta afariak, urte-betetzeak...

Berezitasunak:

Gure kostako olagarroa. Pizzak. Txibierroak. Irabiatu naturalak eta bereziak.

Zabalik: Aste Santutik urriaren 31ra.



LEAGI IATETXEA-KANPINA

Leagi auzoa, 4 • MENDEXA • 94 684 23 52

Mendexako kanpinean itsasora begira. Umeentzako menuak. Udan, menua hartuz gero, %50eko deskontua igerilekuan. Taldeentzako furgoneta zerbitzua. Aparkalekua.

Berezitasunak:

Aurretik adostutako menuak, norberaren gustura.

Tokia: 90 lagunentzat.

Oporrak: Urtarrilaren 10etik, Martxoaren 1era.

www.campingleagi.com



Herriko plazan gaude, jolaslekuaren eta frontoiaren ondoan, terraza ederragaz. Pintxo hotz eta beroak. Kazoladak: mihia, bakailaoa, haragi-bolak... Bertoko kontserba errazioak: atuna, salazoiak...

Berezitasunak:

Enkarguz, arraina eta okela errea.

Itxita: Martitzenak.

Oporrak: Irailean 15 egun.



METROKUA HOTELA-TABERNA

Karraspio hondartza • MENDEXA

94 684 49 80 • info@metrokua.com



Karraspio hondartzan, terraza ederra daukagu itsasora begira. 09:00etatik zabalik errazio eta pintxo aukera zabalagaz. Hanburesak, ogitartekoak, entsaladak eta plater konbinatuak.

Berezitasunak:

Gosari bereziak berton prestatutako gozoein. Hanburesak etxeko ogiagaz. Tokiko okela eta barazkiak.

Tokia: 60 jangelan / 30 terrazan

Zabalik: Martxotik azarora

www.metrokua.com



PATXON TABERNA

Karraspio hondartza • MENDEXA

tabernapatxon@gmail.com

Euskal kostaldeko txoko berezienetako batean, itsasora begira tragotxo bat edo otordu bat egiteko leku aproposa.

Berezitasunak:

Oilasko errea, entsaladak, hanburesak, pasta eta pintxo ederrak.

Tokia: 100 lagunentzako tokia.



ZUBI TABERNA

Likona auzoa • MENDEXA • 629 42 15 98



Karraspioko bidean, Isuntza zubiaren ondoan. Kafe eta trago ederrak musika onagaz.

Berezitasunak:

Zapoa eta txuletak txingarretan.

Tokia: 20 jangelan / 40 terrazan.

Zabalik: Aste Santutik, azarora.



ERREKA TABERNA • JATETXEA

Erreka, 1 • MUNDAKA • 94-608 06 06



Terraza ederrarekin. Hondartza ondoko parking handia-
ren ondoan gaude. Eguneko menua; asteburueta menu
berezia. Taldeentzako adostutako menuak.

Berezitasunak:

Sasoiari sasoiko produktuak. Etxeko postreak.

Tokia: 60 lagunentzat.



GOIKOA TABERNA

Goiko Kalea, 40 • MUNDAKA
94-602 98 63



Euskaldunen topalekua. Giro ona, trago ederrak. Terraza
ere badaukagu. Ogitartekoak: neguan asteburueta;
udan egunero.

Berezitasunak:

Pintxoak • Ogitartekoak.

Tokia: 50 jangelan / 30 terrazan.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



MUNITIBARKO HERRIKO TABERNA JATETXEA

Herriko plaza, 3 • MUNITIBAR • 628 538 673

Eguneko menuak; asteburueta menu berezia.
Ogitartekoak eta plater konbinatuak.
Erromesentzako aterpetxea. Terraza toldoaren
gerizpean. Umeekin egoteko toki lasaia.

Berezitasunak:

Bakailaoa.

Tokia: 25 lagunentzat, jangelan.

Itxita: Martitzenak.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



SINDIKATU JATETXEA-TABERNA

Munitibar auzoa • MUNITIBAR • 94 616 57 76



Kartan zein menuan (egunekoa nahiz asteburueta-
koa) plater eta ardo aukera zabala dago, edozein
aurrekonturentzako modukoa, baina gustu
zorrotzenen eskakizunak betetzen.

Berezitasunak:

Bertoko okelak eta arrainak, menestra, olagarroa,
asteburueta paella.

Tokia: 65 lagunentzako tokia

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Martxoko lehen hamabostaldia.



TXORI TABERNA

San Pedro kalea, 6 • MUNITIBAR • 94 616 40 68

Herri erdian parkinaren ondoan. Mende bat baino gehiagoko bermea duen taberna. Pintxoez gain, urdaiazpikoa, txorizoa, gazta errazioak.

Berezitasunak:

Txerri kumea eta bildotsa «kaja txina» erara enkarguz.

Tokia: 50 lagunentzako tokia

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



KAMIÑOKO ERRETEGI-JATETXEA

Gernika-Bermeo errepidea • MURUETA
94-625 51 46



Bataioak, jaunartzeak, ezkontzak, familia bazkariak, txangoak, enpresako bazkariak, urtebetetzeak. Menu pertsonalizatuak egiteko aukera, eguneko menuak, menu bereziak eta asteburuetako menuak.

Berezitasunak:

Euskal sukaldaritza tradizionala. Labeldun okela eta arraina txingarretan. Postre guztiak etxean egindakoak dira.

Tokia: 700 lagunentzat.

www.kaminokomotxo.com



MURUETAKO TABERNA

Kanpantxu auzoa, 3 • MURUETA
653 842 655 / 660 038 820



Bokatak, hanburgesak, plater konbinatuak, pizzak. Bazkariak eta afariak enkarguz. Urtebetetzeak eta ospakizunak.

Itxita: Astelehena.



ALBOKA KAFETEGIA-OKINDEGIA

Domingo Ibaibarriaga, 5 • MUTRIKU • 943 60 46 23

07:00etan zabalzen dugu: gosariak, egunkariak, gozokiak, pastelak... Pintxoak eta trago ederrak. Terraza ederra daukagu kanpoan, zuek lasai egoteko eta umeek jolasteko.

Berezitasunak:

Bertan egindako eguneroko ogia eta opilak (palmera integralak, madalenak, zekalezko kruasanak eta napolitanak).

Zabalik: Eguneroko zabalik.



AMETZA JATETXEA

Txurruka plaza, 2 • MUTRIKU • 943-60 37 49



Herriko plazan gaude terraza ederragaz. 11:00etan zabal-tzen dugu pintxo aukera zabalagaz. Karta, plater konbi-natuak eta bokatak eskaintzen ditugu. Bezeroari egokitu-tako menuak egiten dira.

Berezitasunak:

Sasoiko arraina • Okela • Etxean prestatutako janaria • Etxeko postreak.

Tokia: 40 lagunentzat barruan eta 80rentzat kanpoan.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



AZKENETXE

JATETXE ITALIARRA

Kalbario Gaina • MUTRIKU • 636 386 016



- Gastronomía euskalduna eta italiarra.
- Italiatik zuzenean ekarritako produktuak eta Euskal Herriko bertoko okela eta arraina.
- Italiako produktuak erosteko aukera: ardoak, pasta, gazta...

Berezitasunak:

Egurrezko labean egindako pizzak • Pastak, lasagnak eta Italiako zapore guztiak • Italiako ardoen eta garagardoen karta zabala • Taldeentzako adostutako menu berezia.

Tokia: 100 lagunentzat, jangelan.



GALDONA KANPINA-JATETXEA

Galdonamendi auzoa z/g • MUTRIKU

943 60 35 09



Mutrikutik Ondarroarako bidean gasolindegiri parean gorantz dagoen bidexkatik helduko zara. Jatetxea ez ezik, kanpina ere badakagu. Umeekin etortzeko leku aproposena.

Berezitasunak:

Txuleta parrilan • Zapo erreka • Ogitartekoa eta pintxoak.

Tokia: 60 lagunentzat, jangelan.

Prezioa: Eguneako menua, 10,50 euro; asteburutako menua: 16 euro [ardo kulantzarekin: 20 euro]; Karta: 25-35 euro.

Zabalik: Egunero zabalik.



KARDALA TABERNA

Erdiko kale, 29 • MUTRIKU



Beheko plazaren ondoan gaude. Giro ezin hobea. Trago ederrak musika onarekin. Goizeko 11:00etan zabalitzen dugu. Hamaiketakoak eta txokolatadak ematen ditugu.

Berezitasunak:

Asteburu eta jaiegunetan txibierroak.

Aukera zabala pintxoetan.



PUERTO TABERNA

Portu kalea z/g • MUTRIKU • 943 60 7139



Portuan gaude terraza estaliarekin aparkaleku ondoan. 10:00etarako zabaltzen dugu pintxo aukera zabalarekin. Uda: bazkariak eta afariak eskaintzen ditugu, neguan asteburuetan bakarrik. Errazioak, porru entsalada, patatak, txibierroak, eta abar.

Berezitasunak:

Olagarroa • Antxoak.

Tokia: 25 lagun taberna eta 25 terrazan.

Zabalik: Urte osoan egunero.



TXALAPARTA

KAFETEGIA - OKINDEGIA - GOZOTEGIA

Agirre Lehendakaria, 23 • MUTRIKU

943 60 38 31 • txalapartamutriku@gmail.com



06:00etan zabaltzen dugu: gosariak eman, enkarguak jaso eta etxera eraman... Guretik ez zarete gose aterako: Plater konbinatuak, ogitartekoak, errazioak... Futbol partidak, pantaila handian.

Berezitasunak:

Pintxo bereziak • Fritoak • Mutxiloak.

Zabalik: Egunero zabalik.



ASTEI JATETXEA

Muniketa auzoa, 6 [Montecalvo gaina] • MUXIKA

946732318 / 689802362 • astei_u@hotmail.com

Eguneko menua, asteburuko menu bereziak eta karta. Adostutako menuak ospakizunetarako. Km0-ko lehengaiak erabiltzen ditugu eta euskal sukaldaritza tradizionala egiten dugu.

Berezitasunak:

Txuleta • Artxoa • Arrain zopa • Etxeko postreak.

Tokia: 120 lagunentzat.

Ordutegia:

Astelehenetik domekara 12:30-16:00.

Bariku eta zapatuetan 20:30-21:30.

restaurantestei.net/eu/



NABARNIZ JATETXEA

Elxalde, 3 • NABARNIZ • 94-625 05 58



Kontxi Gorosperen euskal sukaldaritza tradizionala da gure berezitasuna. Menu berezi edo karta zabal batez gozatzeko aukera. **Asteburuetako menua 01:** Barazki menestra, indaba gorriak edo ensalada nahasia / Piper beteak, eskalopea edo txipiroiak / Postrea, ogia eta urteko ardoa. **Asteburuetako menua 02:** Barazki menestra, indaba gorriak edo entsalada nahasia / Bakailaoa pil-pil erara edo entrekota / Postrea, ondutako ardoa, ogia eta kafea.

Berezitasunak:

Indiarrak • Menestra • Bakailaoa • Txuleta.

Tokia: 150 lagunentzat, jangelan.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: urte osoan zabalik.



ANAITASUNA TABERNA

Erribera, 9 • ONDARROA • 602 17 60 22

Giro bikaina, musika ona eta kamarero atseginak.

Berezitasunak:

Egunero 18:00etatik aurrera eskualdeko arrautza eta patatekin egindako tortilla patata mundiala.

Zabalik: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



APALLU TABERNA

Erribera, 31 • ONDARROA

94 655 15 24 • ngm.ugm.cb@gmail.com

Alde zaharrean gaude. 10:00etan zabaltzen dugu. Aukera zabala pintxo hotz eta berotan; bokatak eta errazioak ere bai. Trago ederrak eta giro ona. Eguenetan pintxo pote.

Berezitasunak:

Asteburuetan txibikiak plantxan, tintan eta tipularekin eta txibierroak.

Itxita: Astelehena.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



BASATI PIZZERIA-JATETXEA-TABERNA

Artabide, 23 • ONDARROA

94-683 30 64 • basatipizzak@gmail.com

Basati pitzak, kriston pitzak! Egunero zabalik 19:30etik aurrera. Etxez etxeko zerbitzua egunero (motor zerbitzua).

Berezitasunak:

Pizzak, errazioak, postreak, begetarianoentzako aukera zabala.

Tokia: 60 lagunentzat, jangelan.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak:

Urte osoa zabalik, abenduaren 24an eta 31n izan ezik.



GAU ARGÍ TABERNA

Itsas aurre, 4 • ONDARROA • 94-612 57 92

Itsasareko umeen parke aurrean gaude terraza ederra-gaz. Aste barruan 07:30ean zabaltzen dugu; asteburuetan, 09:00etan. Pintxo aukera zabala. Asteburuetan, errazioak eta bokatak. Etxez etxeko zerbitzua eskaintzen dugu.

Berezitasunak:

Tortilla aukera zabala • Hanburgesak.

Itxita: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



GELASIO JATETXEA

Erribera, 12 • MUTRIKU

94-612 55 79 • gelasiotaberna@hotmail.com



«Jan, edan eta bizi» du leloa alde zaharrea dagoen janari azkarreko taberna honek. Bertoko produktuekin osatutako pintxoak, errazioak, ogitarteak eta sandwichak aurkituko dituzu, baita asteburuetan txanpinoi pintxo bereziak ere. Ardo karta zabala.

Berezitasunak:

Hanburgesak: guakamole, mexikarra, foie erara... eta hainbat saltsekin.

Tokia: 25 lagun barruan eta 25 terrazan.

Itxita: Eguaztenetan.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



JOSE MANUEL ERRETEGIA

Sabin Arana, 23 • ONDARROA

94-683 01 04 • erretegi@yahoo.es



Belaunaldiz belaunaldi arraina eta okelaren kalitatea bermatu duen erretegia, erreferentziala. Etxeko arrain haztegia.

Berezitasunak:

Kantauri itsasoko arrainak eta mariskoak.

Aukerako okelak.

Tokia: 70 lagunentzat.

Itxita: Domeka gauak eta astelehenak itxita

Oporrak: Gabonetatik urtarilaren amaierara oporretan gaude.



KOKXORRA

KAFETEGI-GOIZTEGIA-OKINDEGIA

San Ignazio, 7 behea • ONDARROA

94 641 38 35 • andonitemo@hotmail.com

Aukera zabala ogi eta pasteletan. Gluten gabeko ogi eta opilak, zeliakoentzat aukera zabala.

Gosari bereziak, tostada eta kafe karta zabalarekin.

Alde Zaharrea gaude, toldodun terrazarekin.

Astegunetan 06:00etan zabalitzen dugu, zapatuetan 07:30ean eta domeketan 08:00etan.

Berezitasunak:

Txokolatea txurroekin • Irabiatu naturalak

Zabalik: Egunero zabalik.



KULIXKA TABERNA

Itsasaurre, 5 • ONDARROA



Terraza ederra eta umeentzako parke zabala aurrealdean. Giro ederra, egunez terrazan eta gauez barruan. Musika onaz bezeroak gozo hartzen saiatzen gara. Pintxoetan aukera zabala. Bertoko lehengaiekin prestaturiko pintxo aukera zabala.

Berezitasunak:

Atun errazioak • Tortillak • Txibierroak.

Zabalik: Egunero zabalik.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



MADDI KAFETEGIA

Antiguako Ama, 5 • ONDARROA
94 683 34 50



Ondarroako portutik gertu gaude.
Bi solairuko lokala.
Astelehenetik barikura, 05:00etan zabaltzen dugu.
Asteburu eta jai egunetan, 07:00etatik aurrera.
Telebista handiarekin, aproposa futbol partidak ikusteko.

Berezitasunak:

Gosariak • Pintxo bereziak • Ogitartekoak.

Itxita: Egunero irekita.

Oporrak: Urte osoan zabalik.



NOYA TABERNA

Artabide, 27 • ONDARROA
94 683 00 34 • gorkasosa@hotmail.com



Kirol giro ezin hobea.
Ardo zurien karta zabala.
Trago ederrak eta musika ona.
20-25 lagunentzako batzar gela.

Zabalik: Egunero zabalik.



SUTARGI TABERNA - JATETXEA

Nasa Kalea, 11 • ONDARROA
94-683 22 58 • sutargi@sutargi.com



Jatetxearen beheko aldean, Sutargi taberna dago. Giro apartean, mota askotako pintxoak eta errazioak dasta ditzakezue. Jantokiak errekarat bistak ditu. Tratu profesionala eta lagun artekoa eskainiko dizue. Karta eta taldeen-tzako adostutako menuak. Ondarroako portuko arraina.

Berezitasunak:

Legatza Ondarroako erara, euskal okela, bertoko barazkiak • Enkarguz txetxera eramateko arkume eta txerri-kumea errea.

Tokia: 50 lagunentzat.

Itxita: Astelehenetik itxita.

Oporrak: Irailean oporretan gaude.

www.sutargi.com



XIRULA TABERNA

Itsasaurre, 8 • ONDARROA
669 669 666



05:00etan zabaltzen dugu. Estalitako terraza daukagu.
Asteburuetan, gazteen topagunea, musika onarekin.
Bokatak, plater konbinatuak eta errazioak.

Berezitasunak:

Tortilletan aukera zabala • «Frito totolu».

Itxita: Egunero zabalik

Oporrak: Urte osoa zabalik



ARMOLA TABERNA-JATETXEA

Iruzubietza auzoa, 2 • ZIORTZA-BOLIBAR
94 616 8179 • armolajatetxea@hotmail.com



Astegunetan 08:00etan eta asteburuetan 10:00etan zabalik. Sukaldaritza tradizionala, belaualdiz belaualdi gordea. Mende bateko bermea. Ondoan, aparkalekua eta umeen jolaslekua. Egunekeo menua, karta eta taldeentzat adostutako menuak.

Berezitasunak:

Arraina, okela • Plater konbinatuak • Etxeko postreak.

Tokia: 80 lagunentzat.

Zabalik: Egunero.

Oporrak: Abuztuko azken astea.



KANPAPE TABERNA-JATETXEA

Domingo Ugartetxea, 3 • ZIORTZA-BOLIBAR
94 616 4116 • armolajatetxea@hotmail.com



Herri erdian terraza ederragaz, aparkalekuaren eta umeen jolaslekuaren ondoan. Sukaldaritza tradizionala. Egunekeo menua, taldeentzako menu adostua eta karta zabala.

Berezitasunak:

Bertoko arraina eta okela, zainzuri beteak, etxeko postreak...

Tokia: 55 lagunentzat.

Itxita: Astelehen arratsaldeak.

Oporrak: Urte osoa zabalik.



IKESTEI TABERNA-JATETXEA-NEKAZAL TURISMOA

Iruzubietza auzoa, 3 • ZIORTZA-BOLIBAR
94 616 8127 • ikestei@telefonica.net



Markina-Xemeinetik 2,5 km.ra gaude, Donajakue bidetik 200 metrora. Familia eta lagunekin ospakizunetarako leku paregabekoa. Musika girotutako terraza ikusgarria. Aparkalekua daukagu.

Berezitasunak:

Xingarretan egindako okela eta arraina. Etxeko postreak.

Tokia: 150 lagunentzat, jangelan; 60rentzako, terrazan.

Prezioa:

Egunekeo menua, 11 euro; zapatu-domeketan, 20 euro.

Zabalik: Egunero.

Oporrak: Gabonetan.

www.ikestei.net



MUNIOZGUREN TABERNA

Goierria Ziortza auzoa, 6 • ZIORTZA-BOLIBAR
94 613 80 09 • gorritxo_90@hotmail.com

Taberna toki eta bista ederrek inguratzen dute. Mendiak eta baserriak ditu inguruan. Kanpoaldean aterpea du, mahaiekin eta aukiekin. Taberna txikia da, baina oso familiartekoa. Baserria den heinean, animaliak ere baditu.

Berezitasunak:

Indiarrak (sakramentuekin), menestra, bildotsa burduntzian, arraina (zapoa parrilan, bakailaoa...)

Tokia: Gehienez 38 lagun.

Itxita: Iraileko domeketan itxita.



TOLOÑO MENDI

banaketak

Eleizkale, 8 behea
AULESTI
tfnoa: 94 627 92 12
faxa: 94 627 91 63
tolobanaketak@gmail.com

Etxeko janari aurrez prestatua, etxeraino!



elikatu.com

Non gogoa, han lapikoa



946 841 359

AMOROTO



GARBIKETA ETA
JANARI PRESTATUAK

Garbijana SL



Etxeko janaria
zure platereraino!



Deitu konpromisorik gabe!

Tel. 94 684 27 51 / Mug. 608 874 960

Okamikako industrialdea - 48289 GIZABURUAGA

MATERIA ORGANIKOA EDUKIONTZI MARROIRA



ETA GOGORATU

ONTZI ARINAK



BEIRA



PAPERA ETA KARTOIA



ERREFUSA



TRASTE ZAHARRAK



Traste zaharrak
ateratzeko DEITU
900-10 48 78



**LURRETIK
LURRERA**

LEA ARTIBAI
AMANKOMUNAZGOA



**LEA-ARTIBAI
AMANKOMUNAZGOA**