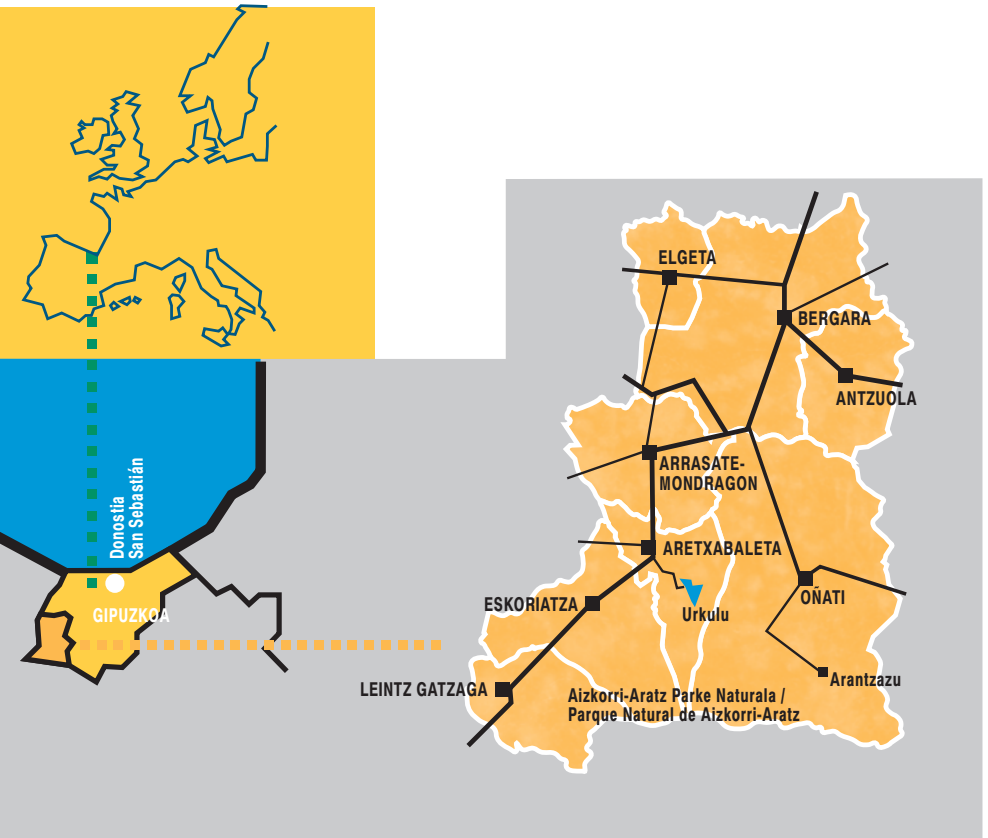


Debagoieneko jardunaldi gastronomikoak

Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Martxoaren 2tik apirilaren 30era
Del 2 de marzo al 30 de abril





Informazio gehiago / Más información:

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

Zaporedun proposamenak, zaporez beteak.....

Ezagutu Debagoiena gure gastronomiaren bidez,.....

Menuak, bisitak ekoizpen gunetara, museotara,...

Debagoiena eskualdea ezagutzera eta bertako gastronomia dastatzera gonbidatzen zaitugu.

Eskualdeko produktuak eta garaikoak oinarri moduan hartuta eskualdeko 16 jate-txek menu desberdinak proposatzen dituzte martxoak 2tik apirilak 30arte eta aldi berean, hainbat produkturen ekoizpen prozesua ezagutzeko aukera eskaintzen da.

Jardunaldietan parte hartzen duten jatetxeen menuetan bertako eta garaiko ondorengo produktuak azaltzen dira: gazta, odolostea eta pellak. Gainera, guztietan txakolia, sagardoa, Errioxako ardo ondua eta kafea sartzen dira. Menu guztiek bi lehen plater, bi bigarren plater, guztiak razio erdikoak, eta postrea dute.

Oharra: Nahiz eta derrigorrezkoa ez izan astelehenetik ostiralera aldeztu aurretik erreserba egitea gomendatzen da. Jardunaldi gastronomikoetako menuari bezeroak egindako aldaketak bezeroak ordaindu beharko ditu jatetxeko kartaren arabera. Jatetxe bakoitzak aukeratzen du menua asteko ze egunetan eskaintzen duen.

Propuestas con sabor, llenas de sabor,.....

Conoce Debagoiena a través de nuestra gastronomía.....

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

Te invitamos a conocer Debagoiena y degustar su gastronomía.

Los productos de la comarca y de la temporada constituyen los ejes entorno a los cuales 16 restaurantes de la comarca han elaborado sus mejores propuestas que podremos degustar del 2 de marzo al 30 de abril. Además, se podrá conocer diferentes procesos de elaboración de productos.

Los menús de los restaurantes participantes contienen los siguientes productos de la comarca y de la estación: queso, morcilla y pellas. Asimismo, en todos los menús se incluye txakoli, sidra y vino Rioja Crianza y café. Todos los menús tienen dos primeros platos, dos segundos platos, en ambos casos medias raciones y postre.

Nota: Aunque no resulta necesario se recomienda reservar con antelación, sobre todo de lunes a viernes. Cualquier cambio realizado por los usuarios en el menú de las jornadas se abonará según precio indicado en la carta del restaurante. En la propuesta de cada restaurante figura los días en los cuales se oferta el menú.

BASTER ALDE

Galartza auzoa / Aretxabaleta / Tel.: 943 79 24 58
www.baster-aldejatetxea.com

Lehen platera:

- Entsalada epela olagarro eta otarrainxkekin.
- Odoloste erroilu kurruskatua pikillo piper kremaren gainean.

Bigarren platera:

- Bakailao-solomoa plantxan piper berde eta gorri erreen gainean.
- Azpizuna plantxan Idiazabal gaztarekin.

Postrea:

- Etxeko pellak natilla beroaren gainean.

Primer plato:

- Ensalada templada de pulpo y langostinos.
- Rollitos crujientes de morcilla sobre crema de piquillos.

Segundo plato:

- Lomo de bacalao a la plancha sobre pimientos asados verdes y rojos.
- Solomillo a la plancha con queso idiazabal.

Postre:

- Pellas caseras sobre natilla caliente.

Egunero. (igandetan itxita).
 Apirilak 19tik 14ra itxita

Diariamente. (domingo descanso semanal).
 Cerrado del 14 al 19 de abril

32,00 • BEZ kanpo / más IVA

ALDAPE (Batzokia)

Iturriotz, 41 / Arrasate / Tel.: 943 79 63 69

Lehen platera:

- Foie entsalada iberiko eta bertako gaztarekin.
- Odoloste nahaskia.

Bigarren platera:

- Lupia labean.
- Txahal-txuleta piku mermelada eta pikiloekin.

Postrea:

- Pellak.

Primer plato:

- Ensalada de foie con ibérico y queso del país.
- Revuelto de morcilla.

Segundo plato:

- Lubina al horno.
- Chuleta de ternera con mermelada de higos y piquillo.

Postre:

- Pellas.

Astebukaeretan
 Apirilak 9tik 13ra itxita

Fines de semana.
 Cerrado del 9 al 13 de abril

32,00 • BEZ kanpo / más IVA

ERREKA

Zerrajera, 4 / Arrasate / Tel.: 943 53 32 72
www.errekajatetxea.eu

Lehen platera:

- Odolostea labean barazkitxo gainean.
- Etxeko foie.

Bigarren platera:

- Bakailao labean piperrada gainean.
- Txuleta.

Postrea:

- Pellak edo
- Bertako gazta intxaurrekin eta sagar purearekin.

Primer plato:

- Morcilla al horno sobre verduras.
- Foie de la casa.

Segundo plato:

- Bacalao al horno sobre piperrada.
- Chuleta.

Postre:

- Pellak o
- Queso del país con nueces y puré de manzana.

Egunero

Diariamente

33,00 • BEZ kanpo / más IVA

HILARION

Larrea Plaza, 5 / Arrasate / Tel.: 943 77 01 69

Lehen platera:

- Odoloste erre nahaskia pinazi, pistatxo karraskatsua eta urdaiazpiko iberiko txirbiltxoekin.
- Txopito entsalada epela urdaiazpiko karraskatsu eta cherry tomatearekin.

Bigarren platera:

- Bakailao melatua ondoekin edo legatz beteak Hilarion erara.
- Azpizun eskalopina idiazabal krematan perretxiko panaderarekin edo buztan erregosia.

Postrea:

- Pellak yogurt izozkiarekin edo
- Anana gazta freskoz beteak esnegaina eta mugurdiekin.

Primer plato:

- Revuelto de morcilla asada con piñones, pistacho crujiente y virutas de jamón ibérico.
- Ensalada templada de chopitos con jamón crujiente y tomate cherry.

Segundo plato:

- Bacalao confitado con hongos.
- Escalopines de solomillo a la crema de idiazabal con panadera de setas.

Postre:

- Pellak con helado de yogurt o
- Piña rellena de queso fresco con nata y frambuesa.

Egunero

Diariamente

32,50 • BEZ kanpo / más IVA

SANTA ANA

Uribarri, 37 / Arrasate / Tel.: 943 79 49 39

www.santaanamondragon.comLehen platera:

- Lumagorri konfitatu entsalada ahuntz erulloarekin.
- Odoloste milorria pikillo piper kremarekin.

Bigarren platera:

- Mihi-arrain eta otarrainxa broxeta eta tipula gorri karamelutu oinarria.
- Azpizun iberikoa perretxiko eta enmental gaztaz betea idiazabal gazta saltsarekin.

Postrea:

- Torrada karamelutua ezti izozkiarekin.

Primer plato:

- Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra.
- Milhojas de morcilla con crema de piquillos.

Segundo plato:

- Brocheta de lenguado con langostinos y base de cebolla roja caramelizada.
- Solomillo ibérico relleno de setas y queso enmental con salsa de queso idiazabal.

Postre:

- Torrija caramelizada con helado de miel.

Egunero

Diariamente

35,00 • BEZ kanpo / más IVA

LASA JATETXEA

Ozaeta Jauregia / Bergara / Tel.: 943 76 10 55

www.restaurantelasa.comLehen platera:

- Odoloste azarekin eginiko aperitiboa.
- Ahate sopa erremolatxa eta Urbiako gaztarekin.
- Etxean kecutako izokina arrautza tosta gainea.

Bigarren platera:

- Txangurro krepetxoak itsas trikuarekin.
- Pagauso paparra sagar pure gainean.

Postrea:

- Crema errea eta mami laminak txokolatearekin.

Primer plato:

- Aperitivo de morcilla con berza.
- Sopa de pato con remolacha y queso de Urbía.
- Salmón ahumado en casa sobre tosta de huevo.

Segundo plato:

- Mini creps de txangurro con erizo de mar.
- Pechuga de paloma torcaz sobre puré de manzanas.

Postre:

- Crema frita y láminas de cuajada con chocolate.

Egunero.

Itxita apirilak 6tik 14ra (biak barne)

Diariamente.

Cerrado del 6 al 14 de abril (ambos incluidos)

40,00 • BEZ kanpo / más IVA

TARTUFO

San Juan auzoa / Bergara / Tel.: 943 76 35 51

Lehen platera:

- Odoloste zakutxoak tomate konpotarekin.
- Barazkiak plantxan gazta-pure gainean.

Bigarren platera:

- Bakailao karameltua pikilo-piper gozoekin.
- Entrekota parrilan.

Postrea:

- Pellak.

Primer plato:

- Saquitos de morcilla con compota de tomate.
- Verduras a la plancha sobre puré de queso.

Segundo plato:

- Bacalao confitado con pimientos dulces de piquillo.
- Entrecot a la parrilla.

Postre:

- Pellas.

Astebukaeretan
Itxita apirilaren 9tik 13ra

Fines de semana
Cerrado del 9 al 13 de abril

35,00 • BEZ kanpo / más IVA

ZABALA

Ibarra, 14 / Bergara / Tel.: 943 76 42 57

Lehen platera:

- Arrain pastela.
- Odolostea tomatearekin.

Bigarren platera:

- Bakailo.
- Entrekota.

Postrea:

- Bertako gazta edo
- pellak edo
- arroz-esnea.

Primer plato:

- Pastel de pescado.
- Morcilla con tomate.

Segundo plato:

- Bacalao.
- Entrecot.

Postre:

- Queso del país o
- pellas o
- Arroz con leche

Astebukaeretan

Fines de semana

30,00 • BEZ kanpo / más IVA

ZUMELAGA

San Antonio, 5 / Bergara / Tel.: 943 76 20 21
www.zumelaga.com

Lehen platera:

- Itsaski salpikoa.
- Odoloste kurruskaria baba purearekin.

Bigarren platera:

- Zapoa amerikako erara.
- Azpizuna gaztatan.

Postrea:

- Pellak.

Primer plato:

- Salpicón de marisco.
- Crujiente de morcilla con puré de alubias.

Segundo plato:

- Rape a la americana.
- Solomillo al queso.

Postre:

- Pellás.

Astebukaeretan.
 Itxita apirilaren 9tik 13ra

Fines de semana.
 cerrado del 9 al 13 de abril

38,00 • BEZ barne / IVA incluido

HOTEL MENDIGOIA

Torrebaso, 8 / Eskoriatza / Tel.: 943 71 57 00
www.hotelmendigoia.com

Lehen platera:

- Odoloste atrila txingarretan erretako iberiko sekretuekin.
- Ortuko guztiak tenpura espinaka muselina gainean.

Bigarren platera:

- Legatz solomoa porru-kurruskari eta pipermin berdearekin.
- Iberiko-masailak ehiztari saltsan pilad arrozarekin.

Postrea:

- Esne frijitu krema pastela intxaur saltsarekin.

Primer plato:

- Atril de morcilla con secretos de ibérico braseados.
- Delicias de la huerta en tempura sobre muselina de espinacas.

Segundo plato:

- Lomo de merluza con crujiente de puerro y guindilla verde.
- Carrillera de ibérico en salsa cazadora con arroz pilad.

Postre:

- Pastel de crema de leche frita con salsa de nueces.

28,00 • BEZ kanpo / más IVA

GURE AMETSA

Arlaban gaina / Leintz Gatzaga / Tel.: 943 71 49 52

Lehen platera:

- Odoloste brica espinaka eta baba krema.
- Lodosako zainzuri salteatuak Idiazabal gazta kremarekin eta urdaiazpiko iberiko txirbilekin.

Bigarren platera:

- Bakailao mistoa errioxako erara eta pil-pilean.
- Azpizuna foierekin.

Postrea:

- Pellak arroz esnea eta kanela izozkiarekin.

Primer plato:

- Bric de morcilla con espinacas y crema de alubias.
- Esparragos de Lodosa salteados con crema de queso Idiazabal y virutas de jamón ibérico.

Segundo plato:

- Mixto de bacalao pil-pil y riojana.
- Solomillo con foie.

Postre:

- Pellas con arroz con leche y helado de canela.

35,00 • BEZ kanpo / más IVA

SORANETXEA

Santiago, 3 / Leintz Gatzaga / Tel.: 943 71 53 98

www.soranetxea.com

Lehen platera:

- Odoloste eta onddo zurrumbiloa piper frijituekin.
- Txipirotu salteatu entsalada aguakate saltsarekin.

Bigarren platera:

- Bieira otarrainxkarekin gainerrea.
- Azpizun betea Idiazabal gaztarekin.

Postrea:

- Pellak kanela krematan eta aran izozkia armagnacetan.

Primer plato:

- Zurrumbillos de morcilla y hongos con pimientos fritos.
- Ensalada de salteado de calamar con salsa de aguacate.

Segundo plato:

- Gratinado de vieira con langostinos.
- Solomillo relleno con crema de Idiazabal.

Postre:

- Pellas sobre crema y helado de ciruelas al armagnac.

Astelehenetik ostiralera

De lunes a Viernes

30,00 • BEZ kanpo / más IVA

ETXE-AUNDI

Torre auzo,9 / Oñati / Tel.: 943 78 19 56

www.etxeaundi.comLehen platera:

- Baba beltz eta ahate entsalada epela Modenako ozipinaz.
- Odoloste Krepea.

Bigarren platera:

- Bakailaoa bizkai erera.
- Entrekota Idiazabal gaztarekin.

Postrea:

- Pellak intxaur saltsarekin.

Primer plato:

- Ensalada templada de habitas y pato con vinagre de Módena.
- Crep de morcilla.

Segundo plato:

- Bacalao a la vizcaína.
- Entrecot con queso de Idiazabal.

Postre:

- Pellas con salsa de nueces.

Astebukaeretan.
Itxita apirilak 11 eta 12

Fines de semana.
Cerrado el 11 y 12 de Abril

32,00 • BEZ kanpo / más IVA

GOIKO-BENTA

Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943 78 13 05

www.goikobenta.comLehen platera:

- Rukula, gazta eta intxaur entsalada.
- Odoloste-kurruskaria.

Bigarren platera:

- Legatza errea.
- Esneko arkumea laban entsalada berdearekin.

Postrea:

- Debagoieneko pellak bainila izozki eta ezti saltsatxoarekin.

Primer plato:

- Ensalada de rúcula, queso y nueces.
- Crujiente de morcilla.

Segundo plato:

- Merluza frita.
- Cordero lechal asado al horno con ensalada verde.

Postre:

- Pella de Debagoiena con helado de vainilla y salsita de miel.

Astebukaeretan

Fines de semana

40,00 • BEZ barne / IVA incluido

SORALUZE OSTATUA

Uribarri auzoa / Oñati / Tel.: 943 71 61 79

Lehen platera:

- Odoloste pastela aza krema gainean.
- Txipiroi entsalada epela tomate tartar eta Módena olio-ozpina.

Bigarren platera:

- Pil-pil erara egindako bakailaoa laminatan piper erreekin.
- Txahal-masailak erregoziak Errioxako ardo beltzetan.

Postrea:

- Pellak kanela eta toffee izozkiarekin edo
- J.D. Idiazabal gazta intxaur eta menbrilloarekin.

Primer plato:

- Pastel de morcilla sobre crema de berza.
- Ensalada templada de txipirones con tartar de tomate y vinagreta de Módena.

Segundo plato:

- Láminas de bacalao al pil-pil con tiras de pimientos asados.
- Carrilleras de ternera estofadas al vino tinto de rioja.

Postre:

- Pellas con helado de canela y toffe o
- Queso de Idiazabal D.O. con nueces y membrillo.

Egunero

Diariamente

40,00 • BEZ kanpo / más IVA

ZELAI ZABAL

Arantzazu auzoa / Oñati / Tel.: 943 78 13 06

www.zelaizabal.com

Aperitiboa: Baba krematxoa odolostearekin

Aperativo: Cremita de alubia con morcilla

Lehen platera:

- Bakailao tosta eta piperrada piperrinarekin
- Txangurro ravioli azafraiarekin.

Primer plato:

- Tosta de bacalao y piperrada con guindilla.
- Ravioli de txangurro al azafrán.

Bigarren platera:

- Legatza errea txakoli lurrinaz.
- Txerri iberiko harrapakina barazki errekin.

Segundo plato:

- Merluza asada al aroma del txakoli.
- Presa de cerdo ibérico con verdura asada.

Postrea:

- Idiazabal krematsua errege-sagarrarekin.

Postre:

- Cremoso de Idiazabal con reineta.

Astebukaeretan

Fines de semana

35,00 • BEZ kanpo / más IVA

DEBAGOIENEAN EGINA...

Museotara, baserrietara,...
bisitak ekoizpen prozesuak
ezagutzeko

Aurrez erretserba egin behar da: 943 79 64 63
turismo@debagoiena.net

LO DE DEBAGOIENA

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

Visitas previa reserva. 943 79 64 63
turismo@debagoiena.net

■ Baserri ekologiko baten bisitza. ANTZUOLA.

Lapatza, baserriko ekologikoa

Data: martxoak 3 eta 17.
Ordua: 10:30
Prezioa: 6 euro/pertsona
Iraupena: 90 min.

**■ Iturriko gazta mahaian gozo.
LEINTZ GATZAGA.**

Jakion, Debagoiena eskualdeko barazki eta fruta
kontserbagintza enpresara eta Gatz Museora bisita.

Data: martxoko eta apirilako igandeak
Ordua: 11:30
Prezioa: 3 euro/pertsona
Iraupena: Jakion: 30 min. eta Gatz museoa: 40
min.

■ Euskal artzaiaren baserria. OÑATI.

Arantzazun dagoen Gomiztegi Kooperatibara bisita.

Data: martxoak 15etik aurrera
Egunero. Ordua: 11:00 eta 15:30
Prezioa: 10 euro/pertsona (bisita + gazta dastaketa)
Iraupena: 2 ordu.

■ Baserri ekologiko baten bisitza. ANTZUOLA.

Lapatza, agricultura ecológica

Días: 3 y 17 de marzo
Hora: 10:30
Precio: 6 euros/persona
Duración: 90 min.

**■ Iturriko gazta mahaian gozo.
LEINTZ GATZAGA.**

Visita a Jakion, empresa de conservas de verduras
y frutas de Debagoiena y al Museo de la Sal.

Día: domingos de marzo y abril
Hora: 11:30
Precio: 3 euros/persona
Duración: Jakion: 30 min. y Museo de la Sal: 40
min.

■ Caserío modelo de pastor vasco. OÑATI.

Visita a la cooperativa Gomiztegi de Arantzazu.

Día: a partir del 15 de marzo
Diariamente. Hora: 11:00 y 15:30
Precio: 10 euros/persona (visita + degustación de
queso)
Duración: 2 horas.

BESTE BISITA GIDATU BATZUK:

IBARRAUNDI MUSEOA.

Eskoriatza.
943 71 54 53
Bisita aurrez eskatuta.

GATZ MUSEOA.

Leintz Gatzaga.
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Larunbatetan, igandeetan eta jai egunetan:
12:00 euskeraz
13:00 erderaz
Gainontzeko egun eta ordueran aurrez eskatuta.

ERDI AROKO GUNEA.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Bisitak aldeaz aurretik eskatuta

DORLETAKO SANTUTEGIA. TXIRRINDULARIEN ZAINDARIA.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Bisitak aldeaz aurretik eskatuta

MENDI-IBILI GIDATUAK.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Vasco-Navarro trenbidearen ibilbidea
Bisitak aldeaz aurretik eskatuta

BERGARA MONUMENTALA.

943 71 91 28
Aste Santuetan eta udan.
Gainontzeko egunetan aurrez eskatuta.

OÑATI. SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Iraupena: 30 min.
Aste Santuetako ordutegia:
- Ostegunetik astelehenera: 11:00-14:00/16:00-19:00
(astelehen arratsaldean itxita)
Bisita gidatua orduerdio.
Gainontzekoetan aurrez eskatuta.

OTRAS VISITAS GUIADAS:

IBARRAUNDI MUSEOA.

Eskoriatza.
943 71 54 53
Visita previa petición

GATZ MUSEOA.

Leintz Gatzaga.
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Sábados, domingos y festivos
12:00 euskera
13:00 castellano
En otros horarios y días, previa petición.

CASCO MEDIEVAL.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Visita guiada previa petición.

SANTUARIO DE DORLETA. PATRONA DE LOS CICLISTAS.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
Visita guiada previa petición

RUTAS DE SENDERISMO.

Leintz Gatzaga
943 71 47 92 labidea@euskalnet.net
- PR-Gi 37: Hiruerreketa
- PR-Gi 36: Aitzorrotz
- PR-Gi 38: Isuskitza
- Recorrido del ferrocarril Vasco-Navarro
Visita guiada previa petición.

BERGARA MONUMENTAL.

943 71 91 28
En Semana Santa y verano.
En otras fechas previa petición.

OÑATI. SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
Duración: 30 min.
Horario de Semana Santa:
- De jueves a lunes: 11:00-14:00 / 16:00-19:00
(lunes por la tarde, cerrado)
Visitas guiadas cada media hora.
En otros horarios previa petición.

OÑATI. SANCTI SPIRITUS UNIBERTSITATEA ETA SAN MIGEL PARROKIA.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Iraupena: ordubete.
 Aste Santuetan: 12:00 eta 17:00
 Gainontzekoetan aurrez eskatuta.

OÑATI GUZTIONTZAT.

Pertsona guztientzat irigarria.
 Sancti Spiritus Unibertsitatea, San Migel errota, San Migel parrokia, Foruen Enparantza, ...
 943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Iraupena: ordu bat eta 45 min.
 Aurrez eskatuta.

OÑATI MONUMENTALA.

Oñatiko monumentu nagusietatik bisita.
 943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Iraupena: 2 ordu bat eta erdi inguru.
 Aurrez eskatuta.

ARRIKRUTZ Kobak.

Oñati.
 943 08 20 00
 Bisiten ordutegia:
 Astelehenetan itxita
 10:00 -14:00 / 15:00-18:00
 Aste Santuetan: 10:00-14:00 / 15:00-19:00

ARANTZAZU SANTUTEGIA.

Oñati.
 943 71 89 11 www.turismodebagoiena.com
 Astebukaeretan:
 10:30 / 11:30 / 12:30
 Aste Santuetan eta udan:
 10:30 / 11:30 / 12:30
 16:00 / 17:00
 Gainontzeko egunetan eta orduetan aurrez eskatuta.

Bi aukera:
 - Arantzazu Santutegia
 - Oteiza eta Arantzazu

Gainera:

"EZAGUTU DEBAGOIENA"

bisita gidatuak taldeentzako, taldeen ezaugarrietara egokitutakoak aurrez eskatuta.

OÑATI. UNIVERSIDAD SANCTI SPIRITUS Y PARROQUIA DE SAN MIGUEL.

943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Duración: 1 h.
 Semana Santa: 12:00 y 17:00
 El resto, visita guiada previa petición.

OÑATI PARA TODOS.

Visita accesible para todos.
 Universidad Sancti Spiritus, molino de San Miguel, parroquia de San Miguel, plaza de los Fueros, ...
 943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Duración: 1 hora y 45 minutos.
 Previa petición.

OÑATI MONUMENTAL.

Visita guiada por los monumentos principales del municipio.
 943 78 34 53 turismo@oinati.org
 Iraupena: 2 horas y 30 min.
 Previa petición.

Cuevas de ARIKRUTZ.

Oñati.
 943 08 20 00
 Horario de visitas:
 Lunes cerrado
 10:00 -14:00 / 15:00-18:00
 Semana Santa: 10:00-14:00 / 15:00-19:00

SANTUARIO DE ARANTZAZU.

Oñati.
 943 71 89 11 www.turismodebagoiena.com
 Fines de semana:
 10:30 / 11:30 / 12:30
 Semana Santa y verano:
 10:30 / 11:30 / 12:30
 16:00 / 17:00
 En otros horarios previa petición
 Dos opciones:
 - Santuario de Arantzazu
 - Oteiza y Arantzazu

Además:

"EZAGUTU DEBAGOIENA"

Programa de visitas guiadas adaptadas para grupos, previa petición.

DEBAGOIENA EZAGUTZEKO IBILBIDE PROPOSAMENAK:

ITINERARIOS PARA CONOCER DEBAGOIENA:

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

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

- **Oinez Debagoiena:**
21 mendi ibili seinalizatuak eta homologatuak.

- **Debagoiena a pie:**
21 recorridos de senderismo señalizados y homologados

- **Aizkorri-Aratz parke naturala**

- **Parque Natural de Aizkorri-Aratz**

- **Paintball. Arrasate:**

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

- **En Medio Segway. Eskoriatza:**

Tel.: 617 46 95 46 en-medio@en-medio.com
www.en-medio.com

TURISMO BULEGOAK / OFICINAS DE TURISMO

Debagoieneko Turismo Informazio eta Interpretazio Zentroa.
Centro de Interpretación de Debagoiena.
Arantzazuko Santutegia. Oñati

Tel. 943718911 turismo@debagoiena.net
www.turismodebagoiena.com

Bergarako Turismo Bulegoa
Oficina de Turismo de Bergara.

Tel. 943 779128 www.bergara.net
Aste Santuan eta udan irekita / Abierto en
Semana Santa y verano.

Eskoriatzako Turismo Bulegoa.
Oficina de Turismo de Eskoriatza.

Ibarraundi jauregia.
Tel. 943 715453 ibarraundi@eskoriatza.net
www.eskoriatza.net

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

Tel. 943 714792 labidea@euskalnet.net
www.leintzgatzaga.com

Oñatiko Turismo Bulegoa.
Oficina de Turismo de Oñati.

Tel. 943 783453 turismo@oinati.org
www.oinati.org

Debagoieneko Mankomunitatea. Turismo

Nafarroa etorbidea, 17
Arrasate-Mondragon
Tel. 943 796463 - 943 718911
turismo@debagoiena.net
www.turismodebagoiena.com

Debagoiena

Debagoieneko jardunaldi gastronomikoak
Jornadas gastronómicas de Debagoiena

Martxoaren 2tik apirilaren 30era
Del 2 de marzo al 30 de abril



Debagoiena



DEBAGOIENENKO MANKOMUNITATEA

TURISMO

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

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



GIPUZKOA

EUSKADI...made in