

urolagustagarri



AZAROA ABENDUA URTARRILA

NOVIEMBRE DICIEMBRE ENERO

Bertakoa eta garaikoa
Producto local y de temporada



AIZARNAZABAL - AZKOITIA - AZPEITIA

BEIZAMA - ERREZIL - ZESTOA - ZUMAIA

urolagustagarri

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

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

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

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

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

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



SUSTATZAILEAK / PROMOTORES:



Julio Urkijo 25 (Insausti Jauregia)
20720 Azkoitia (Gipuzkoa) • Tel.: 943 85 11 00
turismo@iraugilantzen.net • www.urolaturismo.eus



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



Bertakoa eta garaikoa

Bertako eta garaiko elikagaiak kontsumitzeak ondorengo onurak eskaintzen dizkigu:

- Kontsumitzen dituzun elikagaiak freskoak, zapora eta usain onekoak dira, jaso eta saltzera emateko denbora oso laburra delako.
- Gure paisaia eta ingurunea mantentzen laguntzen dute.
- Bertako ekonomiaren sustapenean laguntzen duzu. Inguruko baserritar eta ekoizleei zuzenean erosiaz, gure ohitura, kultura eta ekonomia hobetzen lagunduko duzu.

Bertako elikagaiak, gure lur eta paisaiaren, gure jakintza eta egitearen fruitu ditugu eta gure ingurunea, paisaia eta nekazal jarduera mantentzen laguntzen digute.

Bertako produktuak ekoiztu eta kontsumitzeak gure elikaduraren jabe egiten gaitu, landa eremuak, baserriak, paisaia eta ingurua mantentzen eta garatzen laguntzen digu, gure nekazaritza, elikadura eta ekonomia jasangarriago egiten du.

Beraz, bertakoa, garaian garaikoa eta kalitatezko elikagaiak, ongi eta osasuntsu elikatzen lagundu eta gure ahoak gozatzear gain, gure herriaren ondare bihurtu zaizkigu. Produktu hauek ekoizten eta kontsumitzen jarraitzea ondare hau gordetzea eta jarraipena ematea da.

Producto local y de temporada

El consumo de producto local y de temporada nos aporta los siguientes beneficios:

- El periodo de recolección y venta es muy corto, por lo que los productos que consumes son frescos, de buen sabor y olor.
- Ayudan a mantener y preservar nuestro paisaje y medio ambiente.
- Ayudas al desarrollo de la economía local. Comprando a los baserritarras y productores locales, contribuyes a mejorar nuestras costumbres, cultura y economía.

Los productos locales, son fruto de nuestra tierra y paisaje, de nuestro conocimiento y saber hacer y nos ayudan a mantener nuestro paisaje y nuestra actividad agrícola.

Producir y consumir productos locales nos hace dueños de nuestra alimentación, nos ayuda a mantener y desarrollar las zonas rurales, los caseríos, el paisaje y el medio ambiente, y hacemos que nuestra agricultura, economía y alimentación sea sostenible.

Por lo tanto, el producto local, de temporada y de calidad, además de ayudarnos en una alimentación sana y adecuada y deleitar nuestros paladares, se han convertido en nuestro patrimonio. Producir y consumir estos productos es conservar y perpetuar este patrimonio.

EKOIZLEEN GIDA

GUÍA DE PRODUCTORES





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



**BASATXERRI TXERRI TXULETA
ERTXIÑEKO ARRAUTZAK ETA
PIPERRAK
CHULETA DE CERDO BASATXERRI,
HUEVOS ERTXIÑEKO Y
PIMIENTOS**

**Beizamako
ostatu
zaharra**



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



**BABA GORRIAK SAKRAMENTU
GUZTIEKIN
ALUBIAS ROJAS CON TODOS LOS
SACRAMENTOS**

Osagaiak:

- Babarrunak
- Azak
- Sakramentuak: sahieskia, odolkia eta eusko label txorizoa
- Gindillak
- Tipula
- Olia
- Gatza

Ingredientes:

- Alubias
- Berza
- Sacramentos: costilla, morcilla y chorizo Eusko Label
- Guindillas
- Cebolla
- Aceite
- Sal

Prestaketa:

Kazuela batean babarrunak jarri, urez estali, tipula bat txikitu eta olio txorrotada bat bota. Hau dena bi ordu eta erdiz egosten eduki ura lurruntzen doan heinean botatzen joanaz. Egositakoan zartagin batean olio eta tipula jarri eta gorritzen direnean babarrunetara bota gatz pixka batekin.

Beste kazuela batean jarri uretan egosten azak eta sahieskia olio pixkatekin, eta egosten direnean, olio errea bota baratzuriarekin.

Preparación:

Poner las alubias en una cazuela, cubrir de agua, trocear una cebolla y añadir un poco de aceite. Dejar todo esto cociendo durante dos horas y media, añadiendo agua según se vaya evaporando. Cuando estén cocidas, freír la cebolla en una sartén con aceite y añadir a las alubias, con un poco de sal.

En otra cazuela, cocer la berza y la costilla con un poco de aceite; cuando estén cocidas, añadir un poco de aceite frito con ajo.





BERTAKO ESNEZKO ARKUMEA, TEMPERATURA TXIKIAN ERREA CORDERO LECHAL DEL PAÍS ASADO A BAJA TEMPERATURA



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



Osagaiak:

- Arkume ½ (6 pertsonarentzat)
- Baratzuri xehatua
- Gatza
- Ozpina
- Ardoa

Ingredientes:

- ½ Cordero (Para 6 personas)
- Ajo picado
- Sal
- Vinagre
- Vino

Prestaketa:

Arkume erdia lau pusketatan zatitu. Ontzeko, bota gatza, baratzuri xehatua eta ozpin tanta batzuk; sartu lau zatiak lau poltsatan, eta hutsean ontziratu. Ardo zuri pixka bat bota poltsa bakoitzean. Egosi poltsak maria bainuan, 12 orduz eta 85 gradutan. Zerbitzatzeko orduan, gainerre labean apur bat eta aurkeztu patata frijituekin.

Preparación:

Cortar el medio cordero en cuatro porciones. Sazonar con sal, ajo picado, unas gotas de vinagre e introducir las cuatro porciones en cuatro bolsas al vacío. Echar un chorrito de vino blanco en cada bolsa. Cocer las bolsas al baño-maria, durante 12 horas a 85 grados. A la hora de servirlo, gratinarlo un poquito al horno y presentarlo con unas patatas fritas.

Joseba
jartetxea



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



Prestaketa:

Barazkiak ondo garbitu. Ura kendu ondoren eskuz txikitu zati txikietan eta bakoitzaren gustura ondu. Jarraian hartu 4 urra eta intxaur eta txikitu barazkien gainean jarriz. Gaztarekin ere berdin, zatitu eta ipini gainean. Sagarra berriz, zuritu, tako txikietan puskatu eta tontor bat ipini gainean. Labean sartu 10-15 segundu epeltzeko eta ateratzerakoan bota ezia (tenedore bat sartu ezti potean, eta ezia meheago egongo denez puntetatik erortzen denarekin nahikoa da), eta gure platera prest dago.

Preparación:

Limpiar bien las verduras. Escurrirlas y trocearlas con la mano, en trozos pequeños; aliñar al gusto. Trocear 4 avellanas y 4 nueces y ponerlas sobre las verduras. Hacer lo mismo con el queso, trocearlo y colocarlo encima. Pelar la manzana, trocearla en tacos pequeños y hacer un pequeño montón sobre las verduras. Meter en el horno durante 10-15 segundos y, al sacar, añadir la miel (introducir un tenedor en el bote y, como la miel estará más fina, será suficiente con lo que caiga de las puntas), y nuestro plato estará listo.

GURE BARATZETAKO BARAZKIEN ENTZALADA EPELA, MAUSITXA GAZTA, INTXAUR, UR ETA BERTAKO EZTIAREKIN ENSALADA TEMPLADA CON VERDURAS DE NUESTRA HUERTA, QUESO MAUSITXA, NUECES, AVELLANAS Y MIEL DEL PAÍS



Osagaiak:

- Barazki ezberdinak: letxuga berdea-lollo edo letxuga morea, eskarola kizkurra, lombarda...
- Mausitxa artzai gazta.
- Intxaurrak.
- Urrak (labean txigortuak).
- Eztia ("baño marian" edukiko dugu mehetzeko, bestela oso potoloa gelditzen da eta asko gozaten du).
- Errezil sagarra.
- Gatza, oliba olio eta ozpina.

Ingredientes:

- Verduras variadas: lechuga verde lollo o lechuga morada, escarola rizada, lombarda...
- Queso de pastor Mausitxa.
- Nueces.
- Avellanas (tostadas en el horno).
- Miel (la pondremos "al baño maría" para aligerarla, porque si no queda muy espesa y endulza demasiado).
- Manzana "Errezil sagarra".
- Sal, aceite de oliva y vinagre.



Laja
jatetxea



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



ENSALADA TEMPLADA DE HONGOS ONDDOEN ENTSALADA EPELA



Osagaiak:

- Onddo ertain bat
- Ahate gibela (txiribia edo birutak ateratzeko)
- Osterzuria
- Tomate ale erdi bat
- Letxuga
- Bertako gazta

Ingredientes:

- Un hongo mediano
- Hígado de pato (para sacar virutas)
- Escarola
- Medio tomate
- Lechuga
- Queso del país

Prestaketa:

Onddoa oliotan egosi baratxuriarekin irakiten hasi arte. Bitartean, letxuga eta osterzuria ondo garbitu. Tomate alea zuritu eta haziak kendu gero laukitxoetan mozteko.

Bukaera eta aurkezpena:

Bol batean letxuga, osterzuria eta tomatea laukitxoetan ipini olio ozpinarekin nahasteko. Onddo eta "brunoise" erara moztutako gazta gehitu eta amaitzeko molde batean barazkiak prestatu, bere olio-ozpinarekin, eta xerratan moztutako onddoak jarri. Gainetik, ahate gibela txiribi pixkat botako diogu.

Preparación:

Rehogar el hongo en aceite con el ajo. Entretanto, limpiar bien la lechuga y la escarola. Pelar el tomate, quitar las semillas y cortarlo en dados.

Emplatar y presentar:

Colocar en un bol la lechuga, la escarola y el tomate en dados, y aliñar con aceite y vinagre. Añadir los hongos y el queso cortado en "brunoise"; para finalizar, colocar en un molde las verduras aliñadas y los hongos fileteados. Añadir por encima algunas virutas de hígado de pato.

Larranaga
hospederia-jatetxea



Urrestilla bidea
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel: 943 81 11 80
info@hotel-larranaga.com
www.hotel-larranaga.com



ONDDOZ BETERIKO TXAHAL MIHI XERRA FILETE DE LENGUA DE TERNERA RELLENA DE HONGOS

Osagaiak: 4 pertsonentzako

- 12 Txahal Mihi xerra fin.
- 300 gr. Ontto.
- 3 Tipula
- 2 dl. Olio 0.4 gradukoa
- 3 Arrautza
- 2 Gogallaradaka tomate pure

Ingredientes: Para 4 personas

- 12 filetes de lengua de ternera (corte fino)
- 300 gr. de hongos
- 3 cebollas
- 2 dl. de aceite de oliva, 0,4°
- 3 huevos
- 2 cucharadas de puré de tomate

Prestaketa:

Tipula oliotan suetzitzen jartzen dugu. Zatikaturako onddoak salteatu eta eginda daudenean esne-gaina eta tomate purea gehitu. Su motelean eragin eta gorde.

Beste alde batetik, txahal mihi xerrak ondu eta sei xerren gainean perretxikoen aurreko crema gehitu beste sei txahal mihi xerrekin estaliz. Ogitarako moduan jarri eta izkinetatik saltsa ez ateratzeko behatzekin presionatu.

Eskalopeak arrautzaztatu eta frijitu ondoren xukatu olio murrizteko. Amaitzeko, eskalopeak saltsan busti eta bero zerbitzatuko dugu.

Preparación:

Rehogar la cebolla en el aceite. Saltear los hongos troceados y, cuando estén hechos, añadir nata y puré de tomate. Hacer a fuego lento y reservar. Por otro lado, sazonar los filetes de lengua de ternera, colocar sobre seis filetes la crema de setas y taparlos con otros seis filetes. Colocarlos como si fuera un bocadillo, y presionar con los dedos los bordes para que no salga la salsa.

Rebozar con huevo y freír los escalopes; a continuación, absorber el aceite sobrante. Para finalizar, mojar los escalopes en la salsa y servir calientes.



Landeta Hiribidea, 2
20730 Azpeitia Gipuzkoa
Tel.: 943 81 68 78
txantxibide@euskalnet.net



ESNEZKO ARKUME SAIHESKIA ERRETA GARAICO BARAZKITXOekin COSTILLA DE CORDERO LECHAL ASADA CON VERDURITAS DE TEMPORADA

Osagaiak:

- Azalorea
- Brokoli
- Alkatxofa

Ingredientes:

- Coliflor
- Brócoli
- Alcachofa

Prestaketa:

Arkumea labean erreko dugu gatza eta olioarekin. Letxugaren ostro berde, ilar eta patatekin krema goxo bat egin ondoren azalore eta brokoliak egosiko ditugu gatz uretan ("Al dente" erara). Bestalde, patata pure bat jarriko dugu martxan (patata, ura eta gurin zatitxo batekin trituratu).

Plateraren muntaia:

Plater erdian bi goilarakada krema eta purea jarriko dugu. Patata purearen gainean saiheskia joango da eta barazkiak beste kremaren gainean.

Preparación:

Asaremos el cordero al horno con sal y aceite. Tras preparar una rica crema con hojas verdes de lechuga, guisantes y patatas, coceremos la coliflor y la escarola en agua con sal ("al dente"). Por otro lado, pondremos en marcha un puré de patata (triturar la patata con agua y un poco de mantequilla).

Montaje del plato:

Colocaremos en la mitad del plato dos cucharadas de crema y puré. Sobre el puré de patata pondremos la costilla, y las verduras sobre la otra crema.



Loiolako Inazio Hiribidea, 5
20730 Azpeitia (Gipuzkoa)
Tel.: 943 81 43 15
info@mikelurijatetxea.com
www.mikelurijatetxea.com



Betegarria egiteko:

Ontzi batean, gurina eta tipula jarriko ditugu, eta perretxiko eta ondoekin sueztituko ditugu.

Irina erantsi, eta ondo eragingo diogu; ondoren, esnea botako dugu, bexamela egin arte. Foie xehatua botako dugu, gazitu, eta hozten utziko dugu.

Txerri-hankak muntatzea:

Betegarria erantsi ondoren, hozten utziko ditugu.

Arrautza-irinetan pasatuko ditugu, eta frijitu egingo ditugu.

Sobera duten olioak kenduko diegu.

Aurkezpena:

Azpil batean jarriko ditugu, osagarriak eta saltsa erantsiko dizkiegu, eta apaindu egingo dugu.



EUSKO LABEL TXERRI-HANKAK PERRETXIKO ETA FOIEREKIN BETEAK MANITAS DE CERDO EUSKO LABEL RELLENAS DE SETAS Y FOIE

Osagaiak:

- 4 txerri-hanka, egosita eta hezurrik gabe
- 25 g ondo xehatu
- 100 g perretxiko xehatu
- 70 g haragi txikitua (txerriarena, ahal bada)
- 30 g foie xehatu
- Tipula laurden bat, xehatua.
- 250 ml esne
- 35 g irin.
- 35 g gurin
- Gatza
- Arrautza irabiatua

Ingredientes:

- 4 Piezas de manitas cocidas y limpias de huesos.
- 25 gr de Hongos picados
- 100 gr de Setas picados.
- 70 gr de carne picada si es posible de cerdo.
- 30 gr de Foie picado
- ¼ de Cebolla picada.
- 250 ml de Leche.
- 35 gr de Harina.
- 35 gr de Mantequilla.
- Sal.
- Huevo batido.

Elaboración para el relleno:

En un recipiente ponemos mantequilla y cebolla rehogándolo bien junto a las setas y hongos. Añadimos harina, removemos bien y ponemos la leche dándole consistencia de bechamel. Añadimos foie picado y tras mezclarlo y sazónarlo lo enfriamos.

Montaje de las manitas:

Tras añadirle el relleno los dejamos enfriar.

Los pasamos por harina y huevo y los freímos.

Los secamos y les quitamos la fritura sobrante.

Emplatado:

Colocamos en bandejas, añadimos la guarnición y la salsa y lo decoramos.



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



ARRAUTZA APURTUAK FOIEREKIN HUEVOS ROTOS CON FOIE

Osagaiak: 4 pertsonentzako

- 2 patata
- 100 g onddo
- 4 ertxineko arrautza
- 4 xerra foie fresko

Saltsaren osagaiak:

- 2 tipula
- 4 azenario
- 4 porru
- Olioa
- Gatza

Ingredientes: Para 4 personas

- 2 patatas
- Hongos 100gr
- 4 huevos de ertxiñeko
- 4 laminas foie fresco

Ingredientes para la salsa:

- Cebolla 2
- Zanahoria 4
- Puerros 4
- Aceite
- Sal

Prestaketa:

Tipula, azenarioa eta porruak zatituko ditugu, eta erregosi egingo ditugu. Kolorea hartu dutenean, irabiatu egingo dugu, eta berriro erregosiko ditugu, saltsak kolorea eta gorputza har dezan. Panadera patatak prestatuko ditugu, eta, patata egiten den bitartean, onddoak zatituko ditugu eta tipularekin egingo ditugu. Arrautza frijituko dugu, patataren gainean jarriko dugu eta onddoa eta saltsa erantsiko dizkiogu. Amaitzeko, foie xerra bat moztuko dugu eta frijitu egingo dugu. Jaterakoan den-dena nahastea gomendatzen da.

Preparación:

Troceamos la cebolla, zanahoria y puerros y ponemos a pochar. Cuando hayamos conseguido el color lo pasamos por la batidora, y cocemos otra vez para que coja color y cuerpo. Preparamos las patatas al estilo panadera y mientras se haga la patata troceamos los hongos y los cocemos con la cebolla. Freimos el huevo y lo montamos con la patata y el hongo y la salsa con el huevo. Al final cortamos una lamina de foie y lo doramos. Se recomienda mezclar todo al consumir.

gustagarriplatera plato gustagarri

Bertakoa eta garaikoa
Producto local y de temporada



eskatu ezazu! ipidelo!

www.urolagustagarri.eus



ekintzak

actividades



Azaroak 29, igandea - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.

Baserriko bizidunez eta Errezil sagarrez gozatzuz, bertakoa mahaian dastatu.

- Goizean: 11:00tatik 12:30tara - Arratsaldean: 16:00tatik 17:30tara

Informazioa eta erreserbak 605755543

TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI

Disfrutar del caserío y la manzana Errezil Sagarra, degustación del producto local

Mañana: 11:00-12:30 Tarde: 16:00-17:30. Información y reservas: 605755543

Abenduak 6, igandea - BEIZAMA

POSTRE LANTEGIA FAMILIAN.

Esnegain gailetak eta sagar-gozokia. 10:30tatik 13:00tara

Informazioa eta erreserbak: BEIZAMAKO ATERPETXEA - INGURUMEN

ZENTROA, 630 181 994, beizamabizia@gmail.com

www.beizamakoaterpetxea.com

Taller de repostería en familia. Galletas de nata y dulce de manzana. 10:30-13:00

Información y reservas: BEIZAMAKO ATERPETXEA. INGURUMEN ZENTROA. 630181994

beizamabizia@gmail.com • www.beizamakoaterpetxea.com

Abenduak 12, larunbata - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.

Ogi eta gaileta lantegia

-Goizean: 10:00tatik 13:00tara - Arratsaldean: 16:00tatik 19:00tara

Informazioa eta erreserbak 605755543

TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI

Taller de pan y galletas. Mañana: 10:00-13:00 Tarde: 16:00-19:00.

Información y reservas: 605755543

Abenduak 13, igandea - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.

Baserriko bizidunez eta Errezil sagarrez gozatzuz, bertakoa mahaian dastatu.

- Goizean: 11:00tatik 12:30tara - Arratsaldean: 16:00tatik 17:30tara

Informazioa eta erreserbak 605755543

TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI

Disfrutar del caserío y la manzana Errezil Sagarra, degustación del producto local

- Mañana: 11:00-12:30 - Tarde: 16:00-17:30. Información y reservas: 605755543

Abenduak 27, igandea - ZUMAIA

Santa Klara Baserri-nekazalturismoa eta Landetxea

Bisita gidatua eta degustazioa. Euskal kostaldeko Baserri eredua, turismora

dibertsifikatu dena. Bisita ordutegia: 10:30-11:30

Informazioa eta erreserbak 943860531 info@santaklara.es

Visitas a Santa Klara caserío, agroturismo y casa rural. Visita guiada y degustación. Modelo de caserío de la costa vasca, diversificado al turismo.

Horario de visita: 10:30-11:30. Información y reservas: 943860531 info@santaklara.es

Urtarrilak 9, igandea - ZUMAIA

Santa Klara Baserri-nekazalturismoa eta Landetxea

Bisita gidatua eta degustazioa. Euskal kostaldeko Baserri eredua, turismora

dibertsifikatu dena. Bisita ordutegia: 10:30-11:30

Informazioa eta erreserbak 943860531 info@santaklara.es

Visitas a Santa Klara caserío, agroturismo y casa rural. Visita guiada y degustación. Modelo de caserío de la costa vasca, diversificado al turismo.

Horario de visita: 10:30-11:30. Información y reservas: 943860531 info@santaklara.es

Urtarrilak 16, larunbata - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.

Ogi eta gaileta lantegia. -Goizean: 10:00tatik 13:00tara

- Arratsaldean: 16:00tatik 19:00tara. Informazioa eta erreserbak 605755543

TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI. Taller de pan y galletas.

Mañana: 10:00-13:00 Tarde: 16:00-19:00. Información y reservas: 605755543

Urtarrilak 17, igandea - ERREZIL.

TAILERRA IRURE TXIKI BASERRI AGROEKOLOGIKOAN.

Baserriko bizidunez eta Errezil sagarrez gozatzuz, bertakoa mahaian dastatu.

- Goizean: 11:00tatik 12:30tara - Arratsaldean: 16:00tatik 17:30tara

Informazioa eta erreserbak 605755543

TALLER EN EL CASERÍO AGROECOLÓGICO IRURE TXIKI

Disfrutar del caserío y la manzana Errezil Sagarra, degustación del producto local

- Mañana: 11:00-12:30 - Tarde: 16:00-17:30. Información y reservas: 605755543

Urtarrilak 23, larunbata - ZUMAIA

Santa Klara Baserri-nekazalturismoa eta Landetxea

Bisita gidatua eta degustazioa. Euskal kostaldeko Baserri eredua, turismora

dibertsifikatu dena. Bisita ordutegia: 10:30-11:30

Informazioa eta erreserbak 943860531 info@santaklara.es

Visitas a Santa Klara caserío, agroturismo y casa rural. Visita guiada y degustación. Modelo de caserío de la costa vasca, diversificado al turismo.

Horario de visita: 10:30-11:30. Información y reservas: 943860531 info@santaklara.es

Urtarrilak 30, larunbata - ZUMAIA

Santa Klara Baserri-nekazalturismoa eta Landetxea

Bisita gidatua eta degustazioa. Euskal kostaldeko Baserri eredua, turismora

dibertsifikatu dena. Bisita ordutegia: 10:30-11:30

Informazioa eta erreserbak 943860531 info@santaklara.es

Visitas a Santa Klara caserío, agroturismo y casa rural. Visita guiada y degustación. Modelo de caserío de la costa vasca, diversificado al turismo.

Horario de visita: 10:30-11:30. Información y reservas: 943860531 info@santaklara.es

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

urolagustagarri



Bertakoa eta garaikoa
Producto local y de temporada



www.urolagustagarri.eus

LAGUNTZAILEAK / COLABORADORES:

