



summer flavours saveurs d'été

urolagustagarri



16th july – 15th august / 16 juillet – 15 août



www.urolagustagarri.eus

AIZARNAZABAL - AZKOITIA - AZPEITIA - BEIZAMA - ERREZIL - ZESTOA - ZUMAIA

products produits

EGAÑA GOZOTEGIA



www.eganagozotegia.com

Throughout the long 114 year-long history of this artisanal confectioner-baker family from Azpeitia, we can find excellent products, such as the famous Ignacios or a wide range of artisanal ice-creams, all made with top-quality ingredients.

La longue histoire de plus de 114 ans d'existence de cette famille d'artisans confiseurs d'Azpeitia est remplie d'excellents produits créés par elle, dont les fameux Ignacios ou la vaste gamme de crèmes glacées, à base, dans tous les cas, d'ingrédients de qualité.

ARTZAI GAZTA



www.artzai-gazta.net

Artzai Gazta is a non-profit cheesemakers' association comprising of Basque 111 shepherds and cheesemakers. The association was founded in the mid-1980s to support the shepherd's cheese identity. The aim is for it to be considered a cultural tradition. At Urola Erdia we have 8 cheesemakers to choose from.

See the cheesemaker guide: www.urkome.eus

Artzai Gazta est une association de producteurs sans but lucratif, qui rassemble 111 bergers et fromagers du Pays Basque, fondée au milieu des années 1980, avec comme objectif la promotion du fromage artisanal et la valorisation de sa production comme tradition culturelle. À Urola Erdia, vous aurez le choix entre 8 producteurs.

Voir guide des producteurs www.urkome.eus

URKIZAHAR TXAKOLINA



www.urkizahar.com

100% organic txakoli from the highest-altitude vineyards of the entire DO Getariako Txakolina, in Beizama. They produce a grape which creates a natural sparkling wine with the tiniest of bubbles to make a truly spectacular txakoli.

Txakoli 100% bio, issu de vignobles situés à Beizama, la plus haute altitude de l'Appellation d'Origine DO Getariako Txakolina, dont les raisins dotent ce vin d'un léger gaz carbonique naturel aux bulles très fines, qui font de ce txakoli un vin blanc spectaculaire.

menus menus



ITURRI JATETXEA

Kale Nagusia, 120 • AZKOITIA • Tel.: 943 85 00 17
iturrijatetxea@iturrijatetxea.com • www.itturrijatetxea.com

- Chilled cream of Artzai Gazta with ham strips
Crème froide à l'Artzai gazta et copeaux de jambon.
- Warm cod salad, finely grilled peppers and smooth Pil Pil sauce
Salade tiède de morue, piperade et fin Pil Pil.
- Veal jaw steaks casseroled in their juices.
Joues de bœuf mijotées dans leur jus.
- Balls of Ignacio and Idiazabal Cheese Ice-cream served in a caramel tulip.
Boules de crème glacée Ignacio et fromage Idiazabal sur tuile au caramel.
- Organic Urki Zahar Txakoli (Beizama) (1/2 bottle per diner)
Txakoli écologique Urki Zahar (Beizama) (1/2 bouteille par personne).
- Coffee / Cafés

27 € (VAT included) (TVA comprise)



KIRURI JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 24 • AZPEITIA • Tel.: 943 81 56 08
info@kiruri.com • www.kiruri.com

- Hors d'Oeuvre of the House / Apéritif de la maison
- Warm Artzai Gazta and courgette salad with special seasonal fruit dressing
Salade tiède d'Artzai gazta et courgettes, à la vinaigrette spéciale aux fruits de saison.
- Sole cooked in txakoli/ Sole au txakoli.
- False Soufflé with Ignacio ice-cream / Faux Soufflé à la crème glacée Ignacio.
- Organic Urki Zahar Txakoli (Beizama) (1/2 bottle per diner)
Txakoli bio Urki Zahar (Beizama) (1/2 bouteille par personne).

33 € (VAT included) (TVA comprise)



MIKEL URIJA JATETXEA

Loiolako Inazio Hiribidea, 5 • AZPEITIA • Tel.: 943 81 43 15
info@mikelurijajatetxea.com • www.mikelurijajatetxea.com

- Artzai Gazta hors d'oeuvres with Apple jelly
Apéritif Artzai Gazta à la pâte de pomme.
- Marinated Eusko-Label Tuna Salad with Citrus Froth in Txakoli.
Salade de Thon Eusko Label mariné et espuma d'agrumes au txakoli.
- Eusko-Label veal sirloin with mushroom sauce and a cheese and bacon terrine.
Filet de veau Eusko label à la sauce aux champignons et terrine de fromage et bacon.
- Milk rice soup with "Ignacios" ice-cream.
Soupe de riz au lait à la crème glacée Ignacios.
- Organic Urki Zahar Txakoli (Beizama) (1/2 bottle per diner)
Txakoli bio Urki Zahar (Beizama) (1/2 bouteille par personne).

-Coffee / Cafés

34,00 € (VAT included) (TVA comprise)

Please note: This menu will be unavailable on 30th, 31st July and 1st August.

Remarque : ce menu ne sera pas servi le 30, le 31 juillet, ni le 1er août.

activities activités

16th July, LOIOLA SANCTUARY at 12:00 midday..

Product tasting with matching wines at the Summer Flavours event.

16 juillet, SANCTUAIRE DE LOIOLA, à 12:00 h.

Dégustation de produits de l'édition Saveurs d'Été

23rd July and 13th August.

SHEPHERD'S CHEESE - ARRETA. Visit to the Arreta Cottage (Beizama) cheese-making workshop, a producer of DO Idiazabal cheese and member of the Artzai Gazta Association.

23 juillet et 13 août. BEIZAMA, à 11:00 h.

FROMAGE DE BERGER - ARRETA. Visite de la fromagerie de la ferme Arreta (Beizama), qui produit du fromage DO Idiazabal et est membre de l'association Artzai Gazta.

6th August. BEIZAMA, at 11:00 a.m.

WORKSHOP, DESSERTS WITH THE FAMILY. ORGANIC TXAKOLI URKI ZAHAR. Discover the highest-altitude vineyard within the denomination of origin Getariako Txakolina. The owner of Urki Zahar cottage will show you all the secrets surrounding the production of his wine.

6 août. BEIZAMA, à 11:00 h.

ATELIER, DESSERTS EN FAMILLE. TXAKOLI BIO URKI ZAHAR. Découvrez le vignoble, à l'appellation d'origine Getariako Txakolina, qui se trouve à la plus haute altitude. Le propriétaire de la ferme Urki Zahar vous montrera tous les secrets d'élaboration de ce délicieux vin blanc.

9th and 11th August. AZPEITIA, at 11:00 a.m.

PASTELERIA EGAÑA. Learn first-hand how ice-cream is made at the confectioner-bakery's workshop. 10 people maximum.

9 et 11 août. AZPEITIA, à 11:00 h.

PÂTISSERIE EGAÑA. Découvrez personnellement et sur place l'élaboration de la crème glacée. Maximum 10 personnes.

Registration compulsory for all activities. Loiola Tourist Office. Tel. +34 943 151 878 i-loiola@urolaturismo.eus

Inscription obligatoire pour toutes les activités. Office de Tourisme de Loiola. Tél. 943 151 878 i-loiola@urolaturismo.eus

PROMOTERS / PROMOTEURS:



COLLABORATOR / CONTRIBUTEURS:



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Gipuzkoako
Foru Aldundia



Diputación Foral
de Gipuzkoa

