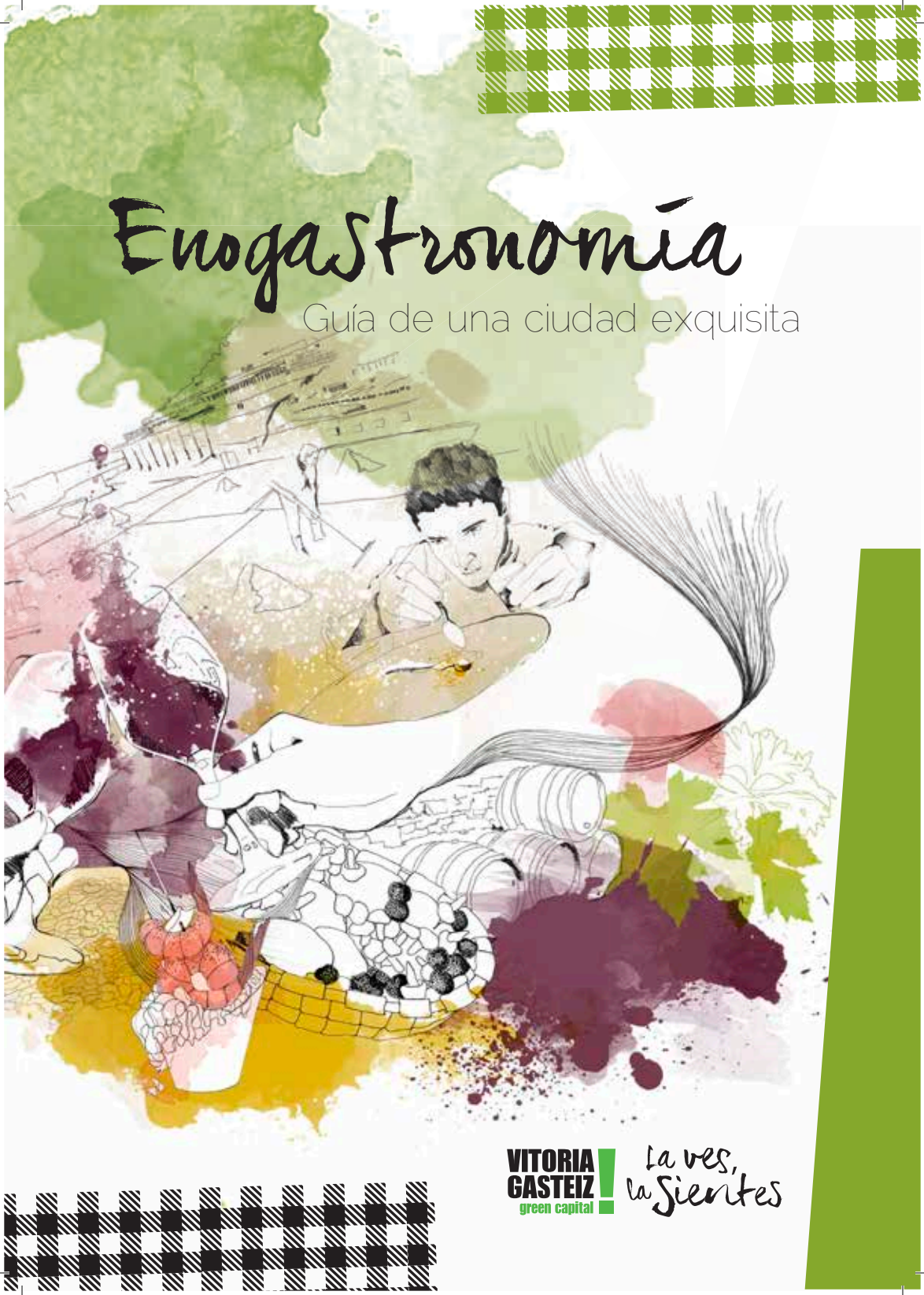
# Enogastronomía

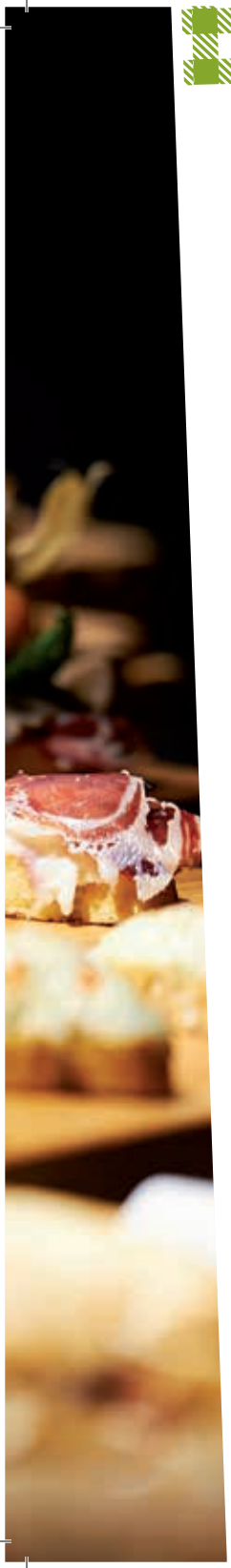
## Guía de una ciudad exquisita



VITORIA GASTEIZ green capital

La ves, la sientes

Degustar
la ciudad en cada paso.
Conocer aromas desconocidos
y sabores inesperados.
Sorber caldos deliciosos
y contar las mejores historias.
Comer, beber y brindar
por volver.
Vitoria-Gasteiz
La ves,
la Sientes



# ingredientes
## para una Vitoria-Gasteiz exquisita


4 | Galardones culinarios

6 | Eventos en torno a las creaciones tradicionales y vanguardistas:
Semana del Pintxo de Álava y del Vino de Rioja Alavesa
Semana de la Cazuelita de Álava y del Vino de Rioja Alavesa
Ardoaraba - Feria Internacional de los Vinos y de la Gastronomía de Vitoria-Gasteiz

9 | Talleres de cocina y show cookings

11 | Pintxo-Pote en Vitoria-Gasteiz

16 | Cantera de profesionales

19 | Rutas de pintxos
Receta fácil de 'Gilda'

23 | Ruta delicatessen
Receta fácil de revuelto de trufa negra de Montaña Alavesa o Valdegovía

27 | Ruta dulce
Receta fácil de Goxua

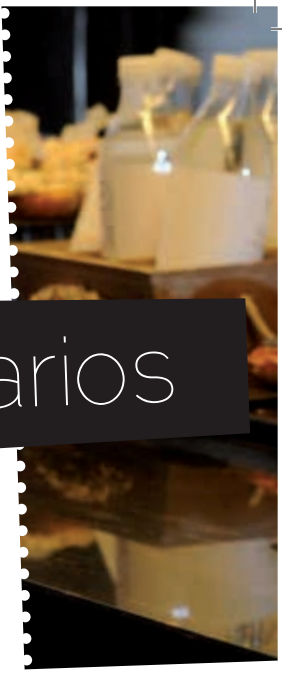
31 | Ruta enotecas
¿Cómo se cata un vino?

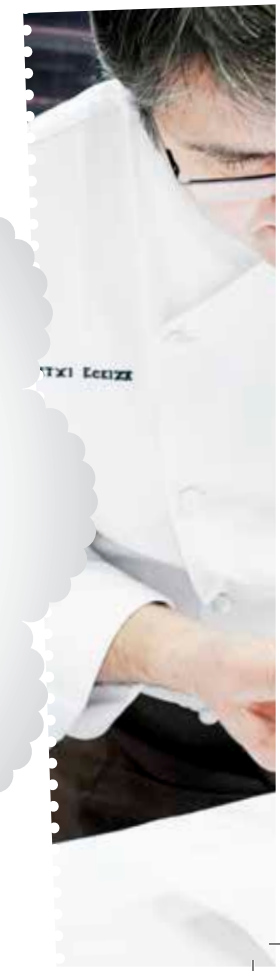
34 | Materia prima de calidad de Vitoria-Gasteiz y Araba/Álava
37 | Mercados y ferias de Vitoria-Gasteiz y Araba/Álava

38 | Sigue los pasos culinarios de los ganadores y la cocina más tradicional
39 | Txitxarro Pizarro
40 | Patatas con chorizo
41 | Solomillo de ternera Terreña y verduras ecológicas al vino de Rioja Alavesa
42 | Chipirones en su tinta

43 | Dónde comer

# Galardones culinarios





En la actualidad, el restaurante que cuenta con la prestigiosa Estrella Michelín en Vitoria-Gasteiz es el restaurante Zaldiaran.

Además, Josean Merino, del perretxiCo, ha ganado el Premio Innovación y Premio Mención Especial del Jurado en el VIII Campeonato de Pintxos de Euskal Herria 2013 y el galardón a la 'Mejor Barra de Pintxos y Tapas de España 2011', en el XIII Congreso Lo mejor de la Gastronomía de Alicante.

La tortilla de patata cocinada por Senén González, del Sagartoki Tapas Bar-Restaurante, ha sido la vencedora del XII Campeonato de España de tortilla de patata en su edición de 2010. El cocinero ha abierto un puesto en el mercado de San Miguel de Madrid dedicado a la degustación y venta de sus populares tortillas.

Existe una larga lista de establecimientos que han sido premiados anualmente como mejor Pintxo o Mejor Cazuelita en los respectivos eventos de la ciudad.

# Galardones culinarios

# Eventos en torno a las creaciones tradicionales y vanguardistas

## Semana de la Cocina en miniatura y del Vino de Rioja Alavesa

Tradicional concurso de pintxos y banderillas. Cada establecimiento presenta a concurso dos especialidades: cocina tradicional y de autor. Se dan cita casi un centenar de especialidades.

# Semana de la Cazuelita de Álava y del Vino de Rioja Alavesa

Decenas de establecimientos colaboradores exponen dos cazuelitas con el lema 'Cocina Tradicional y Creativa' para poner en valor y promocionar una fórmula gastronómica tradicional.

**www.semanacazuelita.com**

# Ardoaraba

## Feria Internacional de los Vinos y de la Gastronomía de Vitoria-Gasteiz

Vinos de año, crianzas, reservas y grandes reservas, acompañados de creaciones gastronómicas, pueden ser degustados en esta cita de carácter internacional para los amantes de los caldos.

Fecha: Puente de diciembre.

# Talleres de cocina y show cookings

¿De qué serviría una ciudad volcada en la buena cocina si esos conocimientos no se transmitieran? En Vitoria-Gasteiz puedes participar en los talleres de cocina, show cookings y catas que se organizan para mejorar tu técnica o simplemente para iniciarte entre fogones. Degusta lo que hayas cocinado y pasa un buen rato elaborando creaciones con nuestra materia prima y catando los mejores caldos de la mano de los profesionales. Una propuesta atractiva y diferente para incluir en tu visita a nuestra ciudad. ¡Anímate!

## 220°Espacio de Cocina Alternativa

Ofrece talleres de panadería, repostería y cocina totalmente prácticos y para grupos reducidos de un máximo de 10 alumnos. Un espacio para reconciliarse con los fogones que propone además de forma ocasional piezas teatrales a disfrutar con una copa de vino.

**www.220grados.com**

## Aula de cocina marmitaCo

¿Te gustaría aprender a elaborar los mejores pintxos y tapas de España?, ¿aprender trucos para hacerte un menú casero en 10 minutos? o ¿quizás aprender a catar todo tipo de vinos disfrutándolos todavía más de lo que lo haces ahora? Todo esto se puede hacer en el aula de cocina en Restaurante MarmitaCo.

**www.marmitaco.es**

## Show cooking en las escuelas de hostelería

Las escuelas de hostelería de la ciudad ofrecen la posibilidad de conocer de primera mano los secretos de nuestra cocina más tradicional y moderna.

## Su Alai

Imparten clases de cocina de todo tipo: iniciación, avanzada, monográficos de pastelería, vegetarianos, arroces, pasta fresca… Cocina para niños, *Teambuilding, cooking party*...

**www.sualai.com**

# Pintxo-Pote en Vitoria-Gasteiz

El fenómeno del pintxo-pote ha revolucionado Vitoria-Gasteiz. Arrancó el primer jueves de mayo de 2003 con la denominada Ruta de las Barricas, una iniciativa de la asociación de comerciantes Gasteiz ON. El 7 de octubre de 2004 la retomaron los hosteleros de la calle Gorbea. En la actualidad hay **más de 20 rutas** en marcha por toda la ciudad. Y no se queda ahí, la iniciativa vitoriana se ha exportado a otras provincias.

El vino que se ofrece suele ser de **Rioja Alavesa** y hay pintxos de todo tipo: tortillas "manchadas", champiñones a la plancha o tacos de quesos, mini hamburguesas al roquefort, milhojas de calabacín relleno de bacalao con salsa a la vizcaína…

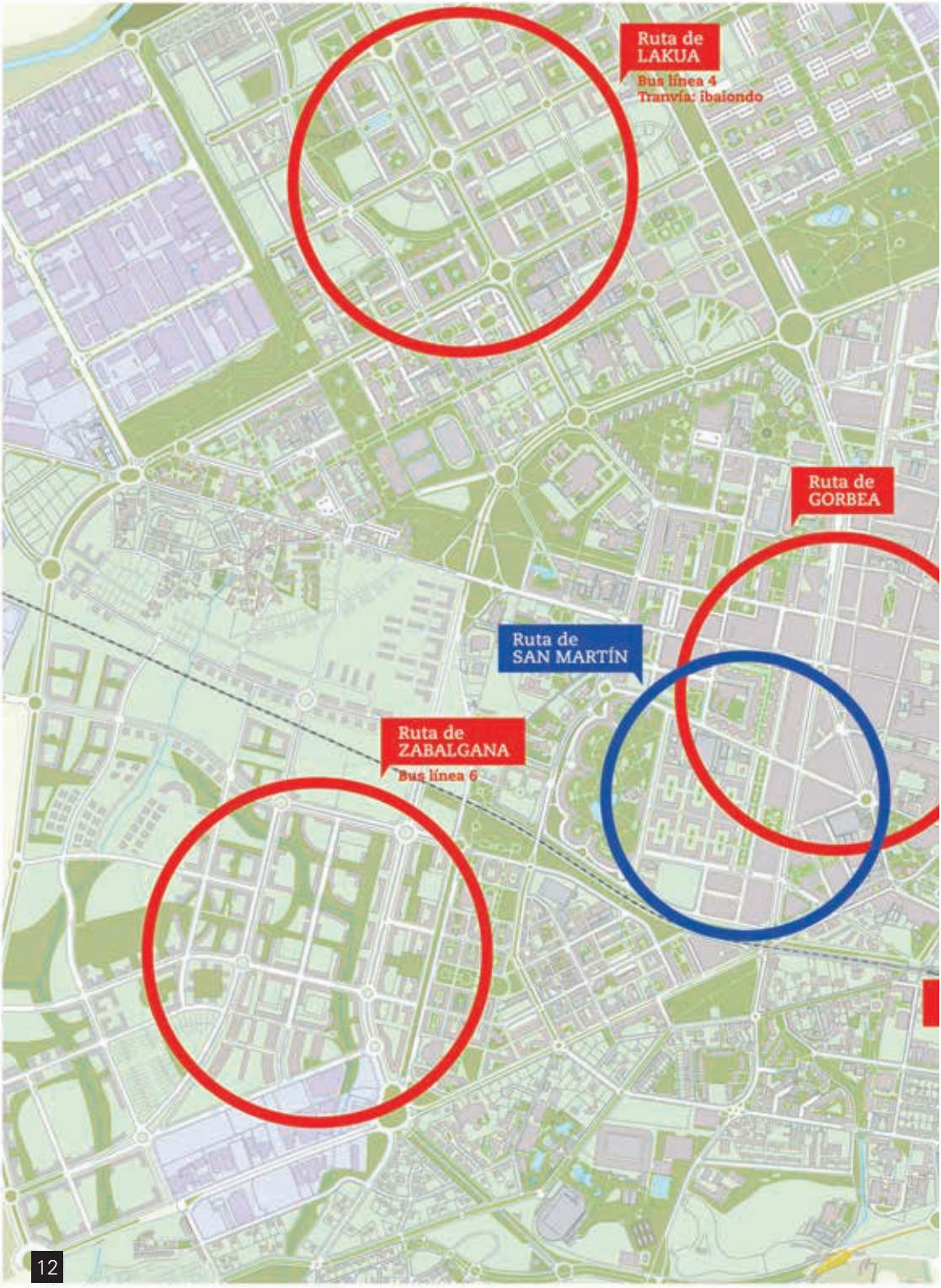
Todas las Rutas tienen las consumiciones **(pintxo + pote) a 1 €**, salvo la del centro que es a 2 € y la Ruta de las Barricas y de Salburua que es a 1,5 €. El horario es **de 19:00 a 23:00 h.**

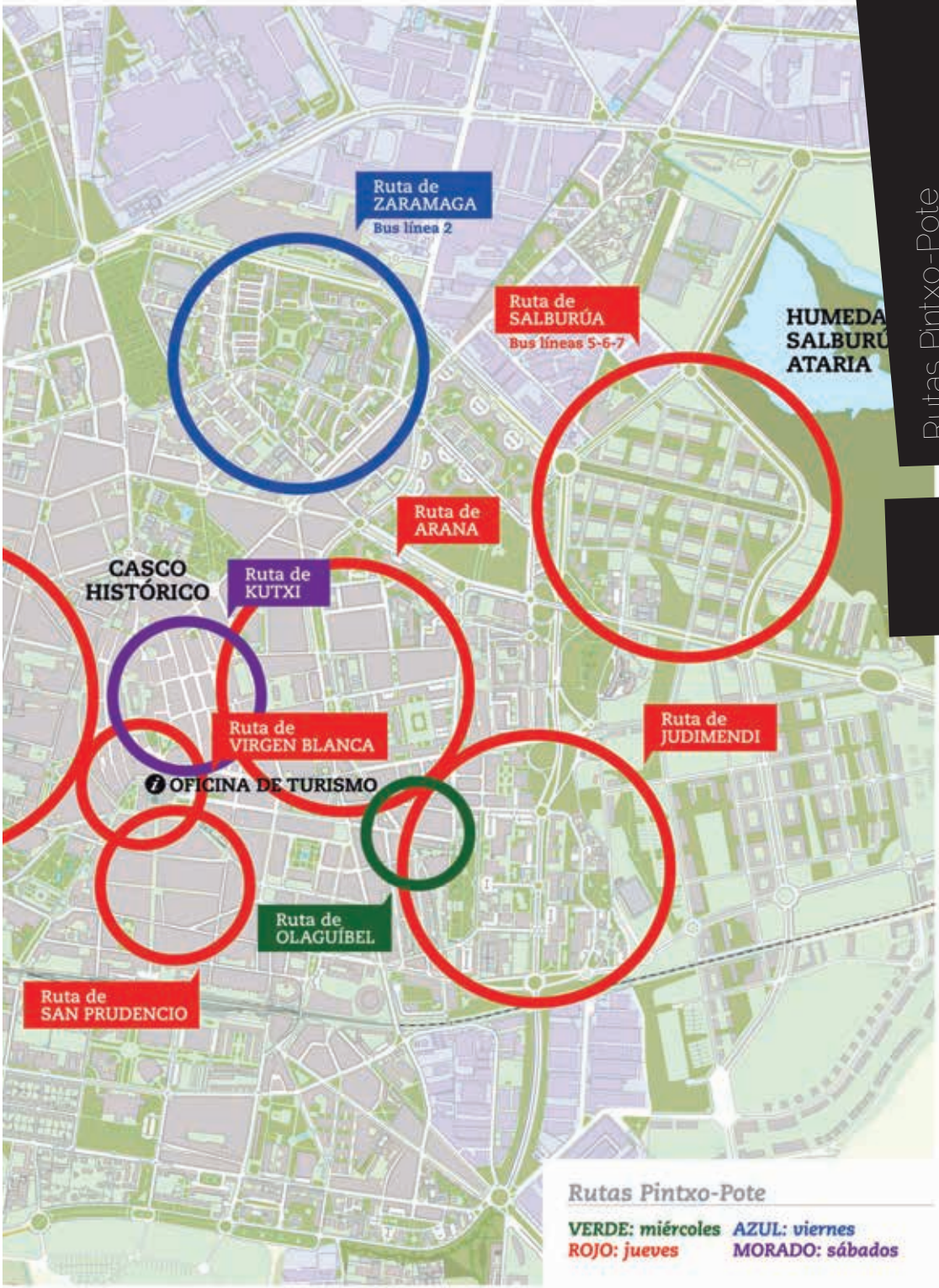
## La ruta de los miércoles

**La ruta de Olaguíbel**

C/ Olaguíbel (números: 58, 66, 68…)

Nota: En esta ruta, a diferencia de las otras, en vez de cobrarse 1€ por un pote y un pintxo se regala un pintxo por cada consumición, que se cobra según su precio habitual.


Ruta de
LAKUA
Bus línea 4
Tranvía: ibaiondo
Ruta de
GORBEA
Ruta de
SAN MARTÍN
Ruta de
ZABALGANA
Bus línea 6




Rutas Pintxo-Pote

## Las rutas de los jueves

**La ruta de la Gorbea**

c) Gorbea
c) Badaia
c) Cruz Blanca
c) Navarro Villoslada
c) Sancho el Sabio
c) Bastiturri

**La ruta de Lakua**

Plaza de Ignacio Aldecoa
c) Blas de Otero
c) Duque de Wellington
c) Baiona
c) Pamplona
c) Landaberde
c) Belate
c) Hondarribia
c) Zarautz

**La ruta de Judimendi**

Plaza de Pepe Ubis
c) Santa Lucía
c) Federico Baraibar
c) Errekatxiki
c) Polvorín viejo

**La ruta de la Virgen Blanca**

Plaza de la Virgen Blanca
c) Cuesta de San Francisco
c) Mateo Moraza
c) Correría...

**La ruta de la Salburua**

Avenida de Juan Carlos I
c) Viena
Avenida de París
Paseo de Europa
Bulevard de Salburua
Avenida de Londres
Paseo de Estrasburgo

Nota: En esta ruta el precio del pintxo-pote es de 1,5€.

**La ruta de Zabalgana**

Avenida de las Naciones Unidas
Avenida de los Derechos Humanos
Avenida de Zabalgana
Boulevard de Mariturri
c) Martín Luther King
Avenida de la Ilustración
c) Oyón
Paseo de la Unesco

**La ruta de Arana**

c) Pedro Orbea
Plaza San Antón
c) La Esperanza
c) Francia
c) Los Herrán

**La ruta de San Prudencio**

c) San Prudencio
c) Dato

## Las rutas de los viernes

**La ruta de San Martín**

c) Adriano VI
c) Abendaño
Avenida Gasteiz
Plaza Gerardo Armesto
c) Ignacio Díaz de Olano

**La ruta de Zaramaga**

c) Vitoria
c) Reyes de Navarra
c) Cuadrilla de Vitoria-Gasteiz

## La ruta de los sábados

**La ruta de Kutxi**

c) Cuchillería

## Más rutas por la ciudad

**Casco Histórico**

c) Francia
c) Portal del Rey
c) Pintorería
c) Cuchillería
c) Fray Zacarías Martínez
c) Correría
Plaza de la Virgen Blanca
Plaza de España
Cuesta de San Francisco

**Zona centro**

c) Vicente Goicoechea
Plaza de la Provincia
c) Prado
c) San Antonio
c) Manuel Iradier
Plaza del Arca
c) Ortiz de Zárate
c) Rioja
c) Angulema
Plaza de los Desamparados
c) Fueros
c) San Prudencio
c) Dato
c) Postas
Plaza del General Loma

**Otras zonas de la ciudad que tienen su propia Ruta:**

Mariturri
Aldaia
Ariznavarra
Txukun-Lakua
Anglo
Santiago
Benito Guinea
Aranzabal

## Pintxo-Pote 'de calidad'

Se oferta al precio de 2€ un vino de crianza de Rioja Alavesa (cada mes de una bodega diferente) acompañado de un pintxo "creativo". Parte de lo que recaudan los hosteleros se destina a la promoción de grupos musicales locales.

## Ruta de las Barricas

Se puede recorrer en el centro histórico los primeros sábados de cada mes (por la mañana), coincidiendo con la celebración del Mercado de la Almendra. La oferta es un pintxo y un pote por 1,5 €.

## Ruta de las cervezas

Esta ruta empezó a funcionar en el año 1996. En esta Ruta –que se puede realizar todos los jueves del año– lo que cuesta un euro es un botellín de cerveza. El recorrido coincide con la Ruta de Judimendi.

# Cantera de profesionales

## Escuela de Hostelería Egibide Mendizorrotza

La primera Escuela de Hostelería de Araba/Álava está certificada, entre otros, con la Q de Oro del Gobierno Vasco a la Calidad en la Gestión (2004), el primer premio a la Calidad en la Educación (1999) por el Ministerio de Educación y el certificado de Mejora Ambiental Ekoscan (2005) otorgado por Ihobe. Dispone de un restaurante con dos comedores abiertos al público (menú del día y degustación/carta), bajo reserva previa. Cuenta con una sala de demostraciones gastronómicas DTA, de 100 m$^2$. Este espacio polivalente es ideal para encuentros de índole gastronómico como cursos de cocina o repostería, catas de vino...

## Escuela de Hostelería y Turismo Gamarra

Dedicada a la formación profesional específica en hostelería, entre los servicios que ofrece hay comedores con menú del día, menú degustación y bufé. Prepara comida para llevar y ofrece servicio de repostería y pastelería por encargo. Además, acompaña al Gobierno Vasco, y a otras marcas del sector, en las campañas de promoción turística de Euskadi.

## Escuela de Gastronomía ESAB

La cadena hotelera Silken ha puesto en marcha la escuela de gastronomía ESAB (Escuela Silken de Alimentos y Bebidas). Una institución, ubicada en Vitoria-Gasteiz, que estará presidida por el cocinero vasco Martín Berasategui. Es la primera vez que una cadena hotelera española desarrolla un centro de formación continua para los trabajadores de todos sus hoteles, tanto en el área de Cocina como en el de gestión de Sala.

# Receta fácil de 'Gilda'

## Ingredientes:

Guindilla de Ibarra o 'Langostino de Ibarra'
Anchoa del Cantábrico
Aceitunas sin hueso
Un chorrito de aceite de oliva de Rioja Alavesa

## Elaboración:

Se coge un palillo y se ensarta con cuidado una aceituna sin hueso, una guindilla de Ibarra doblada a la mitad, una anchoa del Cantábrico también plegada y se cierra la composición con otra aceituna sin hueso. Se riega con un hilito de aceite de oliva de Rioja Alavesa y se sirve.

# Rutas de pintxos

# Recorridos de las rutas de pintxos

Te proponemos dos rutas de pintxos por distintas zonas de la ciudad: Casco Histórico y centro. Podrás probar la alta cocina en miniatura de estos establecimientos mientras descubres durante el recorrido algunos de los lugares de interés de la ciudad.

## Casco Histórico

1. **Cube**
   Francia, 24
   T_945 203 728
2. **Barrón**
   Pintorería, 2
   T_945 124 560
3. **La Riojana**
   Cuchillería, 33
   T_945 250 239
4. **Hor Dago!**
   Fray Zacarías, 2
   T_945 148 971
5. **Querida María**
   Plaza Santa María, 2
   T_945 205 659
6. **El Tulipán de Oro**
   Correría, 157
   T_945 142 023
7. **La Malquerida**
   Correría, 10
   T_945 257 068
8. **Deportivo Alavés**
   Plaza de la Virgen Blanca, 1
   T_945 233 911
9. **Baztertxo**
   Plaza de España, 14
   T_945 157 400
10. **Qué caña!**
    Plaza de la Virgen Blanca, 9
11. **Izartza**
    Plaza España, 5
    T_945 235 533
12. **La Ferretería**
    Plaza España, 10
13. **La Unión**
    Plaza España, 4
    T_945 133 019
14. **El Victoria Café**
    Plaza España, 13
    T_945 141 914
15. **Las 3 BBB**
    **Los Huevos Rotos**
    Plaza España, 4
16. **Toloño**
    Cuesta de San Francisco, 3
    T_945 233 336

## Zona centro

1. **Aldama 1885**
   Postas, 20
   T_945 231 252
2. **Aupa! Food & Life**
   Ricardo Buesa, 4
   T_945 062 762
3. **Cafetería Salburúa**
   Fueros, 19
   T_945 286 460
4. **Bar Amaika**
   Independencia, 11
   T_945 146 654
5. **Gardoki**
   Angulema, 4
   T_945 285 475
6. **La Viña**
   Rioja, 24
   T_945 204 393
7. **El Rincón de Luis Mari**
   Rioja, 14
   T_945 250 127
8. **Puerta Grande**
   Plaza del Renacimiento,1
   T_945 308 640
9. **La Tapería**
   Los Herrán, 2
   T_945 255 478
10. **Dólar**
    Florida, 26
    T_945 230 071
11. **Usokari**
    Dato, 25
    T_945 234 152
12. **J.G.**
    Dato, 27
    T_945 231 132
13. **Saburdi**
    Dato, 32
    T_945 147 016
14. **Tximiso**
    Manuel Iradier, 8
    T_945 148 338
15. **perretxiCo**
    San Antonio, 3
    T_945 137 221
16. **Sagartoki Tapas Bar**
    Prado, 18
    T_945 288 676
17. **Pregón**
    Plaza de la Provincia, 1
    T_945 261 260

# Revuelto de trufa negra de Montaña Alavesa o Valdegovía

## Ingredientes para 2 personas:

Un chorrito de aceite de oliva de Rioja Alavesa
Una cuchara de café de mantequilla
75 g de trufa negra de la Montaña Alavesa o Valdegovía
1 pizca de Sal de Añana
Unas gotas de vino de Oporto
3 huevos
1 pizca de pimienta negra

## Elaboración:

Se lamina la trufa de Montaña Alavesa o Valdegovía y se pocha durante 5 minutos en el aceite de oliva de Rioja Alavesa calentado en una sartén junto al vino de Oporto y una pizca de mantequilla. Una vez pochada se añaden los huevos, la sal y la pimienta. Se revuelve hasta que cuaje. Se recomienda servir con una tostada de pan frito.

# Ruta delicatessen

# Recorrido de la ruta delicatessen

Y si optas por los productos de calidad como las conservas, las cestas de fruta, los helados o la buena charcutería, entre otras delicatessen, recorre las distintas tiendas gastronómicas que te proponemos.

## Casco Histórico

**Corre 34**
1 *Aceite, vino, queso, pasta y trufa.*
Correría, 34
T_945 251 084

**Elvira**
2 *Charcutería.*
Fundadora de las Siervas de Jesús, 37
T_945 142 743

**Ferreti**
3 *Helados y batidos.*
Herrería, 1
T_945 260 965

**La Pera Limonera**
4 *Cestas de fruta.*
Correría, 13
T_945 263 602

**Sagrario**
5 *Productos frescos.*
Plaza General Loma, 2
T_945 148 139

**Toloño Selección**
6 *Regalos personalizados, ginebras y tónicas especiales, delicatessen y catas privadas.*
Paseo de los Arquillos, 8
T_945 132 325

7 **Victofer**
*Conservas artesanas.*
Cuchillería, 14
T_945 255 305

## Zona centro

**Breda**
8 *Helados artesanos.*
Plaza del General Loma, 6
9 T_945 141 512
Dato, 27
T_945 137 777

**Cafés Eguía**
10 *Café, té e infusiones.*
Dato, 7
T_945 233 137

**Chúpate los dedos**
11 *Platos precocinados, congelados, conservas, foies, aceites y vinagres.*
Plaza de Abastos
T_945 253 561

**Elvira**
12 *Charcutería.*
Florida, 44
T_945 232 440

**Giraldo**
13 *Bacalao.*
Angulema, 2
T_945 272 325

## Inmediaciones al centro

**La Brasileña**
14 *Café y frutos secos.*
Prado, 6
T_945 254 448

15 Portal del Rey, 25
T_945 257 897

16 Joaquín José Landazuri, 17
T_945 130 863

17 Paz, 1
T_945 265 000

**La Casa del Bacalao**
18 *Bacalao.*
Postas, 18
T_945 231 548

**La Casa de los Quesos**
19 *Quesos.*
Dato, 38
T_630 571 770

**Bericus**
20 *Delicatessen.*
Areitio - Esquina Portal de Castilla
T_945 102 004

**Oleoteca Gourmet La Chinata**
21 *Aceites, patés, sales, vinagres, mieles y mermeladas.*
Rioja, 7 bajo
T_945 26 74 64

**El Rincón de Celedón**
22 Gorbea, 19
T_627 579 398 | 616 321 447

**Elvira**
23 *Charcutería y productos frescos.*
Avenida Gasteiz, 37
T_945 226 260

24 *Charcutería.*
Sebastián Fernández de Leceta, 1
T_945 223 157

**La Blanca**
25 *Delicatessen.*
Avenida de Zabalgana, 23
T_945 357 623

1 **Mercado municipal de Vitoria-Gasteiz Plaza de Abastos**
*Jesús Guridi, 1-A*

# Receta fácil de Goxua

## Ingredientes:

Leche
Bizcochos de soletina
Harina de maíz refinada
Azúcar
Cáscara de limón
Mantequilla
Huevos
Nata
Agua
Vaina de vainilla

## Elaboración:

Montar la nata y reservarla en el frigorífico.

Para la crema pastelera vertemos en una cazuela la leche (reserva un poco), la vainilla y un poco de cáscara de limón y dejamos hervir. Reservamos.

En un cuenco colocamos la harina de maíz refinada y añadimos poco a poco la leche reservada mientras batimos para que no salgan grumos. Agregamos la leche de la cazuela, mezclamos bien y añadimos 2 cucharadas de azúcar, 1 huevo y batimos bien. Volcamos la mezcla en una cazuela y le damos vueltas sin parar hasta que espese. Introducimos la mantequilla, mezclamos bien y dejamos enfriar la crema en un cuenco.

Para elaborar el almíbar ponemos una cucharada de azúcar en una sartén con una pizca de agua y dejamos que se disuelva el azúcar. Le damos un hervor y retiramos la sartén del fuego.

Emborrachamos los bizcochos de soletina con el almíbar y los reservamos.

Finalmente, colocamos una capa de nata montada en el fondo de una cazuela de barro y encima los bizcochos emborrachados. Rellenamos con la crema pastelera, tapamos con plástico film y dejamos enfriar en el frigorífico. Retiramos el film, espolvoreamos con azúcar por encima y quemamos el azúcar con el soplete (o se añade caramelo líquido).

# Ruta dulce

# Recorrido de la ruta dulce

Si te apetece conocer la gastronomía más dulce de la ciudad te sugerimos un recorrido por las confiterías, pastelerías y obradores de Vitoria-Gasteiz.

## Casco Histórico

**Amaya**
1 *Piñones y Tarta de Hojaldre.*
San Francisco, 14 Bajo
T_945 255 301

**Chokoreeto**
2 *Trufas, Chocolate y Almendra Medieval.*
Cuchillería, 90
T_945 132 637

**La Peña Dulce**
3 *Trufas y Almendra Medieval.*
San Francisco, 6
T_945 260 565
4 Correría, 124
T_945 132 637

## Zona centro

**Clarisas Convento de la Inmaculada Concepción**
5 *Turrón de la abuela, pastas de té y trufas.*
Plaza General Loma, 7 B
T_945 233 669

**Confituras Goya**
6 *Vasquitos y Nesquitas (Bombones) y trufas.*
Eduardo Dato, 6
T_945 231 443
7 Eduardo Dato, 20
T_945 231 944
8 Ortiz de Zárate, 6
T_945 258 285

**Erdian**
9 *Mini napolitanas y Mini croissants.*
Prado, 2
T_945 122 880

**La Fábula**
10 *Trufas, hojaldres, Txapelas y turrones.*
Samaniego, 10
T_945 060 373

**Pastelería Luis López de Sosoaga**
11 *Chuchitos, Txapelas y Vitorianicos.*
Rioja, 17
T_945 263 529
12 Diputación Foral de Álava, 9
T_945 258 573

**Nalda**
13 *Croissants rellenos de chocolate y pastas de té.*
Francia, 22
T_945 250 742

## Inmediaciones al centro

**Confitería Vasca**
14 *Pastas y trufas.*
Gorbea, 23
T_945 225 993

**Confituras Goya**
*Vasquitos y Nesquitas (Bombones) y trufas.*
15 Avda Gasteiz, 78
16 T_945 240 657
Avda Gasteiz, 45
T_945 224 849

**Artepan**
17 *Goxua y pastel vasco..*
Jesús Guridi, 2
T_945 278 888
18 C.C. Boulevard
T_945 068 888

**El Caserío**
19 *Trenza de hojaldre.*
Cruz Blanca, 17
T_945 248 693

**Mar Dulce Cake Designer**
20 *Tartas exclusivas.*
Koldo Mitxelena, 1
T_945 141 414

**Los Artesanos**
21 *Trufas, turrones y pastas.*
Badaya, 6
T_945 230 387

**Txistu**
22 *Txutxitos.*
Benito Guinea, 9
T_945 251 294

# Vino de Rioja Alavesa y txakoli D.O. Álava

## ¿Cómo se cata un vino?

*" Se mira el vino y se mueve la copa para que la luz arrebate diferentes matices, sólo por eso el resto de los sentidos se despiertan y hacen sus primeras predicciones. Antes de llevarnos la copa a la nariz ya hacemos apuestas sobre el olor, el tacto, el juego de sabores. Después se huele y para quien quiera interpretar la forma infinita de aromas, tan sólo tenemos que hacernos con una memoria sensorial y descifrarlos en el vino. Entonces, al olerlo, nuestras predicciones se confirman, otras fallan y surge la sorpresa. Empieza nuestra conversación con el vino.*

*El momento en el que dejamos entrar un sorbo de vino para que se desparrame a sus anchas por las papilas gustativas, descubrimos el dulce, en la punta de la lengua; el ácido, en los costados de la parte superior; el salado, en los bordes de la zona inferior y, por último, el amargo, en la posterior. Es también en la boca donde percibimos otras sensaciones, como la astringencia que genera la impresión de sequedad y rugosidad, sensaciones térmicas producidas por el alcohol o las reacciones que provoca el contenido en carbónico.*

*El placer crece con el conocimiento, con la capacidad de abstraernos ante las reglas fijas y con la mente abierta".*

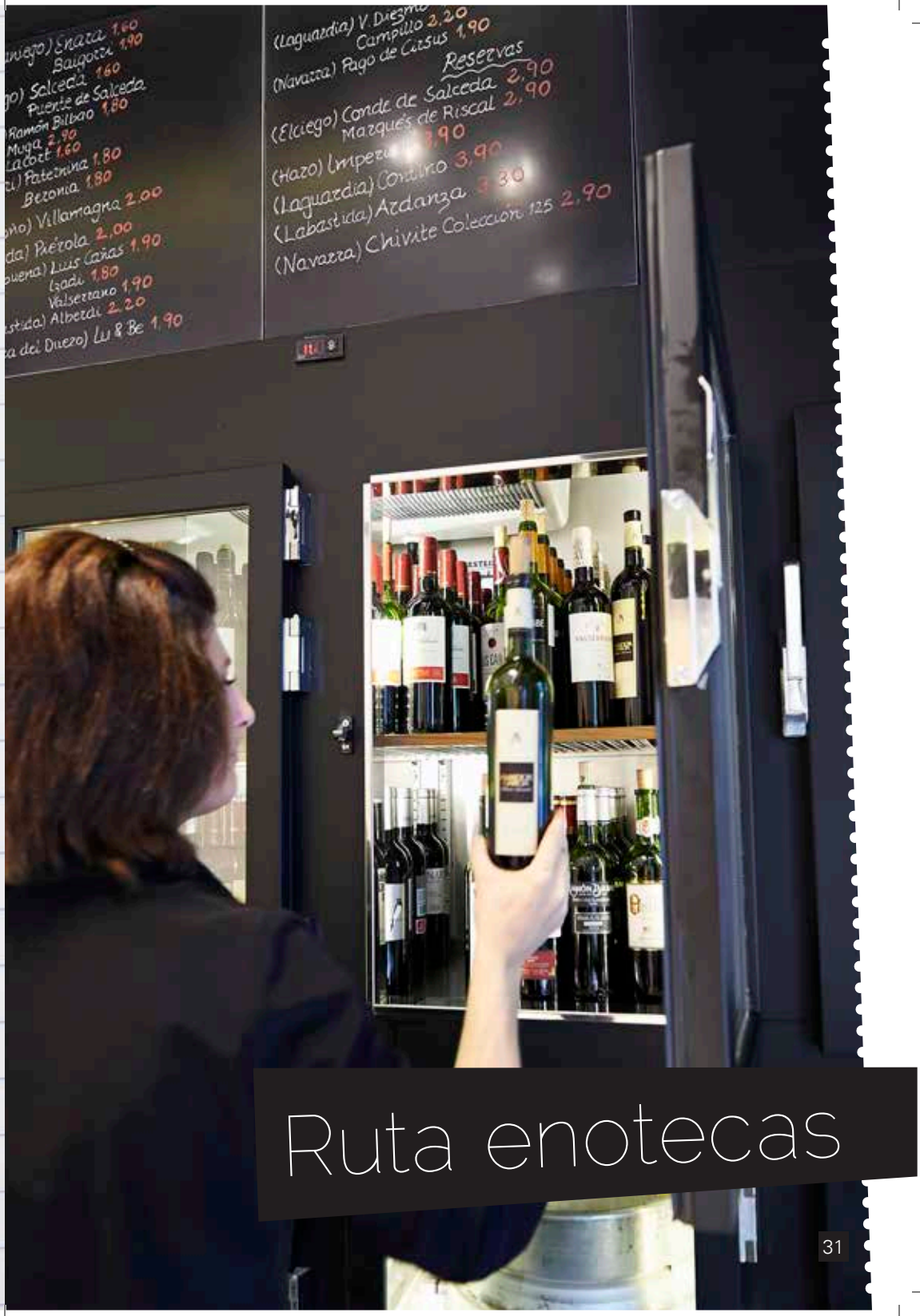
### Vino de Rioja Alavesa

*" Los populares vinos de Rioja Alavesa se elaboran con maceración carbónica. Una técnica antiquísima que consigue unos vinos más aromáticos, con intensos recuerdos a flores, frutos rojos y regaliz. Lucen colores muy vivos, que van del violáceo oscuro al rojo carmesí ofreciendo un excitante cosquilleo producido en la boca por el carbónico natural que desprenden siempre en los primeros meses de vida".*

### Txakoli con D.O. Álava

*" Este vino, perfecta compañía para los suculentos pintxos del aperitivo de la mañana, se caracteriza por un color limpio y brillante. Al olerlo ofrece una intensidad alta con predominio de notas frutales como manzana verde, frutas tropicales y cítricos. Y cuando lo disfrutamos en boca, una ligera presencia de carbónico natural, que aporta una especie de alegría y una punta de acidez que lo hace más refrescante".*

**Mónica Castillo**
Finalista Nariz de Oro 2013
Vintage Bar de Vinos




# Ruta enotecas

# Recorrido de las enotecas

Vitoria-Gasteiz es la Capital del vino. Sus enotecas dan muestra de ello, busca en cada una de ellas tu vino de Rioja Alavesa o Arabako Txakolina y llévate un recuerdo de la ciudad.

## Casco Histórico

**1 La Alacena**
Cuchillería, 33
T_945 250 239

**2 Martin's bodega**
Cuchillería, 67
T_675 711 307

## Zona centro

**3 La Enoteca**
Ramón y Cajal, 15
T_945 139 427

**4 Unión de Cosecheros**
Sancho El Sabio, 20
T_945 220 529

**5 Riojatienda**
Jesús Guridi, 1
(Plaza de Abastos)

## Inmediaciones al centro

**6 Bericus**
Areitio - Esquina Portal de Castilla
T_945 102 004

**7 La Blanca Delicatessen**
Avda, de Zabalgana, 23
T_945 357 623

**8 Vinoteca Ezquerra**
Beato Tomás de Zumárraga, 27
T_945 249 551

**9 Vinoteca Rubio**
Domingo Beltrán, 27
T_945 225 115

**10 Vinosfera**
Rafael Alberti, 24
(fuera de plano, en el barrio de Lakua)
T_945 247 779

**11 Vintage Bar de Vinos**
Ramiro de Maeztu, 5
T_945 132 993

**12 Vinum**
Portal de Castilla, 53
T_945 232 687

**Catavinum (Escuela de vino)**
Gabriel Aresti, 2 bajo
T_945 175 466 / 615 736 432
info@catavinum.net
www.catavinum.net

## Bodegas

Para conocer de primera mano cómo se producen los vinos de Rioja Alavesa en las propias bodegas, acércate hasta la parte sur del territorio y piérdete entre calados y bodegas vanguardistas de afamados arquitectos.

Por su parte, el txakoli con Denominación de Origen de Araba/Álava se produce en la zona norte, hasta donde también te puedes acercar para comprobar cómo se elabora.

# Materia prima de calidad de Vitoria-Gasteiz y Araba/Álava

## Vino de Rioja Alavesa

La excelencia de la uva es el punto de partida de la singular personalidad de los vinos de Rioja Alavesa, de amplio reconocimiento internacional y referencia de alta calidad. Cada botella aúna tradición, innovación y vocación.

*Consultar listado de bodegas de Rioja Alavesa para practicar el enoturismo en la web* ***www.vitoria-gasteiz.org/turismo***

## Alubia pinta alavesa

Se cultiva en las comarcas de Montaña y Añana. La Fundación Kalitateta le concedió el reconocimiento de calidad Eusko Label en 1999. Es una alubia de pequeño tamaño ovalado, con pintas rosáceas, escasa piel y finura al paladar. Constituye uno de los platos estrella de la cocina tradicional vasca.

## Patata Gorbea

Patata de forma redondeada, piel amarilla clara, muy fina, brillante y carne blanca, de excelente sabor y muy apreciada en la gastronomía, aunque su consumo no está generalizado por su pequeña producción ya que su cultivo es muy delicado, sobre todo en producciones biológicas. Siendo un cultivo por excelencia en el último siglo en Araba/Álava, se conoce a sus habitantes con el apelativo de "patateros".

## Arabako Txakolina / Txakoli de Álava

El txakoli es un vino blanco, joven y afrutado con una leve acidez característica, que desprende pequeñas agujas de carbónico. Hay que servirlo fresco. La Denominación de Origen Arabako Txakolina / Txakoli de Álava se circunscribe a la Comarca de Ayala.

## Miel del Gorbea

La miel del Gorbea posee la mayoría de los elementos minerales esenciales para el organismo humano. Además, contiene vitamina C y varias del grupo B, en pequeñas cantidades. Las abejas se nutren de la flora de las estribaciones del Parque Natural del Gorbea, un área de incalculable valor paisajístico, cultural y natural.

## Aceite de oliva virgen extra Variedad Arróniz

Producido en Rioja Alavesa. La investigación ha demostrado el alto potencial cualitativo de este aceite de oliva virgen extra de alta calidad.

## Queso de pastor / Artzai gazta (D.O. Idiazabal)

Queso elaborado con leche cruda de oveja Latxa (pequeña y rústica de producción de leche limitada). Se produce ahumado y sin ahumar. Esta joya gastronómica posee un prestigio, como lo demuestran los premios alcanzados en diversos certámenes nacionales e internacionales.

## Sal de Añana

La pureza de los cristales de sal obtenidos en el Valle Salado de Añana (Salinas de Añana – Araba/Álava) se debe a su proceso artesanal de producción (viento, sol y acción del salinero) en un paisaje cultural con miles de años y al origen de la materia prima, cuando el agua dulce atraviesa los filones de sal sólida depositada hace más de 200 millones de años. Existen diversas variedades: chuzo de sal, flor de sal, sal líquida mineral, sal mineral, flor de sal de Arbequina y flor de sal de vino. Los cocineros Andoni Luis Aduriz, Eneko Atxa, Martin Berasategui y Pedro Subijana, entre otros, alaban su alto valor gastronómico y disponen en el valle de eras patrocinadas. Además, el Valle Salado de Añana forma parte de la lista de candidatos a Patrimonio Mundial UNESCO, cuya decisión final se dará a conocer en verano de 2014.

## Trufa negra de Araba/Álava

La trufa negra de invierno es de alta calidad y está muy cotizada en el mercado por su elevado nivel gastronómico, lo que la ha convertido en uno de los principales productos de Araba/Álava. Existen cotos de esta especie en zonas de la Montaña Alavesa y Valdegovía.

**Slow Food,** asociación internacional sin ánimo de lucro nacida en 1986 como respuesta a la invasión homogeneizadora de la *fast food* y al frenesí de la *fast life*, recoge además otros productos propios de calidad de Araba/Álava. www.slowfoodaraba.es

# Mercados y ferias

## Vitoria-Gasteiz

### Mercado municipal de Vitoria-Gasteiz - Plaza de Abastos

*Jesús Guridi, 1*

Reformada Plaza de Abastos con fachada de acero y cristal y cubierta ajardinada que alberga puestos de minoritas y producto local y ecológico, además de un gastrobar con espacios especializados, terraza, aula de enogastronomía y huertos ecológicos.

### Mercado exterior de la Plaza de Abastos

*Jesús Guridi, 1. Todos los jueves y sábados.*

Mercado de venta ambulante directa en el que se comercializan productos hortofrutícolas y productos artesanales de alimentación.

### Mercado de la Almendra

*Casco Histórico. Cada primer sábado de mes.*

Comerciantes de la zona salen a las calles para exhibir sus productos.

### Mercado de los ajos

*25 de julio. Día de Santiago.*

### Feria de Agricultura Ecológica de Álava 'Bionekaraba'

*Plaza de los Fueros. Octubre.*

Gran variedad de productos obtenidos mediante métodos ecológicos.

### Mercado Agrícola de Navidad

Plaza de España. *Jueves anterior a la celebración del día de Nochebuena.*

Gran variedad de productos alimentarios y artesanales de cara a la Navidad.

## Araba/Álava

### Feria de la Trufa Negra de Álava

*Febrero. Kuartango.*

### Fiesta del Aceite de Oliva de Araba/Álava

*Marzo. Rioja Alavesa.*

### Día del Txakoli

*Mayo. Amurrio.*

### Feria de Primavera de la Miel

*Mayo. Antoñana.*

### Feria de la Sal de Añana

*Julio. Salinas de Añana.*

### Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa

*Septiembre. Rioja Alavesa.*

### Feria de la Alubia Pinta Alavesa

*Octubre. Pobes.*

### Feria de la Patata de Araba/Álava

*Octubre. Valdegovía.*

Sigue los pasos culinarios de los ganadores y la cocina más tradicional

# Txitxarro Pizarro

Premio Innovación y
Premio Mención Especial del
Jurado en el VIII Campeonato
de Pintxos de Euskal Herria.

**perretxiCo**
La taberna de marmitaCo

## Ingredientes para 5 uds:

150 g de txitxarro
25 g de trigo
25 g de boletus
25 g de cantharellus
50 g de manzana ácida

## Para la pizarra:

50 grs. de manteca de cacao
50 grs. de almendra tostada
50 grs. de miel en polvo
Colorante negro
Sal

## Elaboración:

Trituramos los ingredientes para la pizarra, vertemos en moldes de silicona y congelamos.

Limpiamos el txitxarro y sacamos los lomos. Sazonamos abundantemente. Ahumamos el txitxarro. Para ello ponemos en una cazuela serrín noble o sarmientos, un colador, y el txitxarro que taparemos con papel film. Lo ahumamos 10 minutos por cada lado.

Hacemos un fumet con las espinas del txitxarro y agua. Lo texturizamos con resource (que puede comprarse en farmacias).

Para la presentación colocamos la pizarra, el txitxarro, el fumet texturizado y el muesli por encima.

# Patatas con chorizo

## Ingredientes:

1 kilo de patatas
2 chorizos
1 cebolla
3 dientes de ajo
1 pimiento rojo
Laurel y tomillo

Las patatas se lavan, se pelan y cortan en cachelos. Los pimientos se lavan, se descorazonan y se cortan en tiras. La cebolla se pica fina y los ajos se parten al centro para quitarles el germen.

En la olla en la que vamos a preparar el guiso, se ponen a dorar los ajos en un poco de aceite de oliva. Al tomar color, se agrega la cebolla y el pimiento, se deja freír hasta que empieza a tomar color y se añaden los chorizos partidos al medio, es decir, cuatro trozos en total.

Cuando todo el sofrito tenga un bonito color rojizo, se añaden las patatas y se remueve todo para que se impregnen de sabor y, acto seguido, se cubren de agua y se llevan a hervir rápidamente.

Entonces se baja el fuego y se deja que sigan haciéndose a fuego medio, más bien alegre, porque aunque se rompa alguna, no pasa nada, así engorda el caldo.

# Solomillo de ternera Terreña y verduras ecológicas al vino de Rioja Alavesa

Slow Food Araba

## Ingredientes para 4 personas:

800 g de solomillo de ternera Terreña
Media cebolla
1 tomate
1 cuarto de calabacín
1 pimiento rojo
1 pimiento verde
1 diente de ajo
1 cucharada de harina
1/2 litro de vino tinto de Rioja Alavesa
2 alcachofas
Aceite virgen Arróniz de Rioja Alavesa
Sal de Añana
Pimienta

Machacar los ajos y añadir un poquito de aceite de oliva virgen Arróniz de Rioja Alavesa, pimienta y Sal de Añana al gusto, rociando con esta base el solomillo de ternera Terreña; espolvorear un poquito de harina y comenzar a dorarlo en una olla. Una vez dorado, verter las verduras, salvo las alcachofas, vino tinto de Rioja Alavesa y agua hasta cubrir la carne. Cerrar la olla y cocer a fuego medio (15 minutos desde que empieza a despedir vapor).

Sacar el redondo y dejarlo enfriar para laminarlo en lonchas de 2 centímetros. Las verduras utilizadas se pasarán, junto a un poquito de caldo, por el colador chino hasta conseguir una salsa ligera que se verterá por encima de las lonchas de redondo de ternera Terreña.

Incorporar la guarnición de las alcachofas troceadas y previamente confitadas en aceite y calentarlo todo justo antes de servir el plato.

Receta tradicional:

# Chipirones en su tinta

## Ingredientes:

1 kilo de chipirones limpios
1-2 bolsitas de tinta de chipirón
Aceite
Un poco de harina
2 cebollas
1 puerro
Corteza de pan
Sal

## Elaboración:

Verter en una sartén aceite y, junto con un poco de harina, freír los chipirones.

Sacar los chipirones de la sartén y, en una cazuela aparte, después de cocinar la cebolla y el puerro picados, freír hasta dorar añadiendo la corteza de pan y los chipirones.

Mezclar el agua con la tinta de chipirón y verterlo en una cazuela. Si se quiere, se le puede echar también tomate. Una vez pochadas todas las verduras, pasarlas por el chino y verter otra vez esa salsa sobre los chipirones.

# Dónde comer



**Zaldiaran (* Michelín)**
Avda. Gasteiz, 21
T_945 134 822

## Casco Histórico

**Albeniz**
Portal del Rey, 9
T_945 256 685

**Asador Matxete**
Plaza del Matxete
T_945 131 821

**Ballarin El 8**
Herrería, 8
T_945 250 792

**Barrón**
Pintorería, 2
T_945 124 560

**Casa Vieja – Etxe Zaharra**
Txikita, 6
T_945 146 565

**El 7**
Cuchillería, 3
T_945 272 298

**Elorza**
Pintorería, 6
T_ 669 515 642

**El Portalón**
Correría, 151
T_945 142 755

**El Tabanco**
Correría, 48
T_ 945 202 842

**El Tulipán de Oro**
Correría, 157
T_945 142 023

**Erkiaga**
Herrería, 38
T_945 276 508

**Goiz Argi**
Pintorería, 90
T_945 284 915

**Hor Dago!**
Fray Zacarías, 2
T_945 148 971

**Jango Taberna**
Cuchillería, 26
T_945 120 573

**La Malquerida**
Correría, 10
T_945 257 068

**La Pintozzeria**
Pintorería, 1
T_ 945 124 390

**La Riojana**
Cuchillería, 33
T_945 250 239

**Querida María**
Plaza Santa María, 2
T_945 205 659

**Restaurante Kaskagorri**
Plaza del Machete, 6
T_945 149 263

**Rosi**
Cantón de la Soledad / Esquina Herrería
T_945 250 248

**Trafalgar**
Herrería, 11
T_945 283 132

**Toloño**
Cuesta de San Francisco, 3
T_945 233 336

**Zabala**
Mateo B. de Moraza, 9
T_945 230 009

## Zona centro y proximidades

**Aldama 1885**
Postas, 20
T_945 231 252

**Andere**
Gorbea, 8
T_945 214 930

**Antiguo Felipe**
Fueros, 2
T_945 261 808

**Arimendi (Jardines de Uleta Suites****)**
Uleta, 1
T_945 133 131

**Arkupe**
Mateo B. de Moraza, 13
T_945 230 080

**Asador Orio**
Felicia Olave, 3 B
T_945 148 300

**Atxalde**
Pío XII, 14
T_ 945 257 702

**Aupa! Food & Life**
Ricardo Buesa, 4
T_945 062 762

**Baztertxo**
Plaza de España, 14
T_945 157 400

**Bericus**
Areitio - Esquina
Portal de Castilla
T_945 102 004

**Berlín**
Avda. de Gasteiz, 28
T_ 945 140 470

**Bilibio**
Errekatxiki, 3
T_945 288 595

**Bodeguilla Lanciego**
Olaguíbel, 60
T_945 250 073

**Casablanca**
Dato, 38
T_945 232 580

**Conde de Álava**
Cruz Blanca, 8
T_945 225 040

**Cube - Artium**
Francia, 24
T_945 203 728

**Da Vinci**
Manuel Iradier, 48
T_945 250 458

**Deportivo Alavés**
Plaza de España, 4
T_945 233 911

**Deslorian**
Adriano VI, 15
T_945 223 134

**Dólar**
Florida, 26
T_945 230 071

**Dolomiti Pizzería**
Ramón y Cajal, 1
T_945 233 426

**Dortmund**
Domingo Beltrán, 26
T_945 143 103

**Dos Hermanas**
Madre Vedruna, 10
T_945 132 934

**El Chispial**
Pintor Teodoro Doublang, 9-11
T_945 247 223

**El Clarete**
Cercas Bajas, 18
T_945 287 775

**El Mesón**
Ortiz de Zárate, 5
T_945 146 191

**El Parlamento**
Prado, 28
T_945 271 465

**El Rincón de Luis Mari**
Rioja, 14
T_945 250 127

**Esquibel Taberna**
Adriano VI, 37
T_945 228 478

**Gardoki**
Angulema, 4
T_945 285 475

**Gurea**
Pza. de la Constitución, 10
T_945 245 933

**Ikea**
Portal de Castilla, 27
T_945 144 747

**Itxas Berri**
Galicia, 7
T_945 285 367

**Izaga**
Beato Tomás de Zumárraga, 2
T_945 138 200

**Izartza**
Plaza España, 5
T_945 235 533

**Jardín de Amárica**
Plaza Amárica, 3
T_ 945 135 217

**J.G.**
Dato, 27
T_945 231 132

**La Bilbaína**
Prudencio María Verástegui, 2
T_945 254 400

**La Enoteca**
Ramón y Cajal, 15
T_ 945 139 427

**La Galería**
Bizenta Moguel, 16
T_945 148 682

**Lagardere**
Chile, 1
T_945 223 064

**La Huerta**
Dato, 41
T_945 149 45

**La Mafia se sienta a la mesa**
Avenida Gasteiz, 17
T_945 131 195

**La Sureña**
Postas, 15
T_945 773 798

**La Taberna de los Mundos**
Independencia, 14
T_945 139 342

**La Tagliatella**
Sancho El Sabio, 1
T_945 130 340

**La Tapería**
Los Herrán, 2
T_945 255 478

**La Viña**
Rioja, 24
T_945 204 393

**L'Oliva**
Doce de Octubre, 1
T_945 221 003

**La Posada del Duende**
Santiago, 44
T_ 945 287 931

**Los Pedroches**
Sancho el Sabio, 11
T_945 134 363

**Maite Enea**
Olaguíbel, 66
T_945 120 440

**Marañón**
Olaguíbel, 21
T_945 250 576

**Mesa**
Chile, 1
T_945 228 494

**Mesón Latxa**
Gorbea, 3
T_945 060 180

**Mesón Lemar**
Extremadura, 5 bajo
T_ 945 275 620

**Muskari**
Doce de Octubre, 12
T_945 281 161

**Napoleón**
Paz, 5
T_945 157 389

**Oh! Tapas y Copas**
Iruraiz-Gauna, 1
T_945 305 959

**Olarizu**
Beato Tomás de Zumárraga, 54
T_945 217 500

**PerretxiCo**
San Antonio, 3
T_945 137 221

**Piazza Trattoria**
Iruraiz-Gauna, 1
T_945 305 954

**Pizzería Da Enzo**
Obdulio López de Uralde, 1
T_945 229 583

**Pregón**
Plaza de la Provincia, 1
T_945 261 260

**Puerta Grande**
Plaza del Renacimiento, 1
T_945 308 640

**Qué caña!**
Plaza de la Virgen Blanca, 9

**Restaurante Quejana**
**(NH Canciller Ayala ****)**
Ramón y Cajal, 5
T_945 130 000

**Restaurante Soufflé, Food, Drinks & Pintxos**
Angulema, 11
T_945 561 888

**Restaurante Virgen Blanca**
Plaza de la Virgen Blanca, 2
T_945 286 199

**Restaurante Vitoria**
**(Silken Ciudad de Vitoria ****)**
Portal de Castilla, 8
T_945 141 100

**Ryder Cup**
Pintor Teodoro Doublang, 9
T_ 945 146 328

**Saburdi**
Dato, 32
T_945 147 016

**Sagartoki Tapas**
**Bar Restaurante**
Prado, 18
T_945 288 676

**Salburua**
Fueros, 19
T_945 286 460

**Sibarian**
Avenida Judimendi, 4
T_945 120 593

**Sukalki**
Florida, 37
T_945 279 654

**Taberna Carey**
Pintor Díaz de Olano, 13
T_ 945 135 720

**Odela**
Domingo Beltrán, 10
T_945 335 141

**The Bost**
Florida, 5
T_945 131 248

**Txapela**
Prado, 3
T_945 135 291

**Txiki**
Sancho El Sabio, 14
T_ 945 134 363

**Tximiso**
Manuel Iradier, 8
T_945 148 338

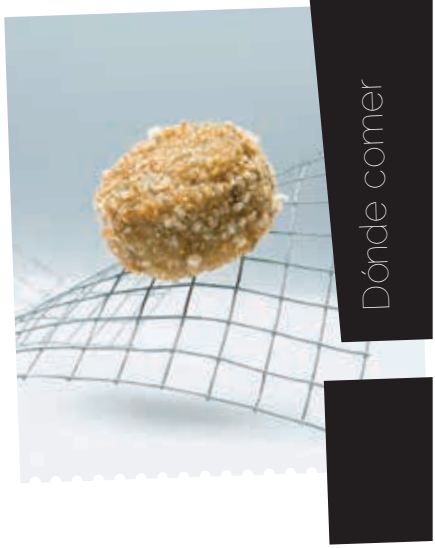
**Un toque de laurel**
Juan Carlos I, 24
T_ 945 334 211

**Usokari**
Dato, 25
T_945 234 152

**Vintage Bar de Vinos**
Ramiro de Maeztu, 5 bajo
T_945 132 993

**Xixilu**
Plaza Amárica, 2
T_945 230 068

**Zabaltegi Florida**
Parque de La Florida
T_945 157 626



## Betoño

**Cervecería Duna**
Portal de Bergara, 1
T_ 945 281 295

**El 10**
Portal de Betoño, 44
T_945 288 707

**La Zuyana**
Portal de Betoño, 46
T_ 945 288 300

## Lakua

**Areatza**
Baiona, 44
T_945 067 997

**Asador Hondarribia**
Hondarribia, 22
T_ 945 179 424

**El Baúl**
Orio, 8 (Plaza Zumaia)
T_ 945 060 418

**El Vagón**
Duque de Wellington, 14
T_945 178 232

**Fragua de Vulcano**
Zarautz, 15
T_945 179 015

**Green**
Portal de Foronda, 64
T_945 203 986

**Kerkuss**
Zarautz s/n (frente nº2)
T_945 170 813

**La Cabaña**
Orio, 10 (Plaza Zumaia)
T_945 178 381

**La Plazoleta**
Sierra de Aralar, 35
T_945 177 677

**La Taberna de Verne**
Donostia-San Sebastián 11
T_945 176 433

**La Trattoria de Luigi**
Angela Figuera Aymerich, 8
T_945 003 300

**Let´s Go**
Landaberde, 25
T_945197 176

**Manaos**
Pamplona-Iruñea, 45
T_945 178 175

## Salburua

**Asador Ataria**
Cuenca del Deba, 1
T_945 284 290

**Black Moon**
Praga, 18
T_945 062 644

**Café Goya**
Paseo Berlín, 30
T_945 334 566

**Café Gros Berri**
Avda. de Estrasburgo, 17
T_ 649 973 369

**Cafetería Alquimia**
Juan Carlos I, 4
T_ 945 334 434

**Cervecería Mullins**
Avda. de Estrasburgo, 13
T_ 945 334 074

**Green**
Paseo de la Iliada, 26
T_945 305 808

**Koxka**
Boulevard de Salburua, 3
T_ 945 067 022

**La Taberna del Cojo**
Viena, 6
T_ 945 041 736

**Lusitano**
Bruselas, 7
T_ 945 335 238

**Mamut**
Boulevard de Salburua, 31
T_945 015 081

**Vietato Café & Lounge**
Boulevard de Salburua, 25
T_945 336 504

**Zabaltegi Ataria**
Paseo de la Biosfera, 4
T_ 945 254 759

## Zabalgana

**Araba**
Avda. Los Huetos, 17
T_945 222 669

**Artemia**
Labastida, 34
T_945 305 227

**Black 51**
Avda. Naciones Unidas, 51
T_ 945 358 391

**Cafe-Pub Paradise**
Avda. de la Ilustración, 56
T_945 065 520

**Café Vitae**
Avda. Naciones Unidas, 23
T_ 945 358 061

**Don Producto y Tú**
Avda. Zabalgana, 1
T_945 358 001

**Dublin House**
Paseo de la Unesco, 6
T_672 358 005

**Green**
Avda. Derechos Humanos 24
T_945 012 367

**La Taberna del Kuto**
Avda. de la Ilustración, 62
T_ 945 060 690

**Om Café & Club**
Calle Oyón, 14
T_945 427 213

**Raíz**
Labastida, 13
T_945 42 74 44

**Sybaris Café & Bistró**
La Puebla de la Barca, 2
T_945 069 960

**Vittoria Bar**
Tanis Aguirrebengoa, 2
T_945 235 5 91

## Cerca de Vitoria-Gasteiz

**Benta Zaharra**
Portal de Elorriaga
T_945 263 227

**El Coto Hotel Restaurante**
Principal, 7
Lermanda
T_945 291 252

**Palacio de Elorriaga**
Elorriaga, 15
T_945 263 616

**Restaurante Ruta de Europa**
Carretera N-I,
Madrid-Irun, km 341
Subijana de Álava
T_945 361 416

## Sidrerías y asadores en Armentia

**Armentegui**
Camino de Armentia, 6
T_945 132 101

**El Caserón**
Hospitaleros, 7
T_945 230 048

**La Sidre**
Larraintzar, 3. Armentia
T_ 945 13 15 65

**Sidrería San Prudencio**
Armentia, 8
T_945 131 565

## Sidrerías y asadores en Hueto Arriba

**Borda Berri**
Hueto Arriba, 5
T_945 226 411

## Sidrerías y asadores en Lasarte

**Kupeltegi**
Lasarte pueblo casa, 1
T_ 945 130 627

**Sidrería Asador Lasarte**
Lasarte, 20
T_945 137 250

## Sidrerías y asadores en Mendiola

**Sidrería Asador Mendiola**
Larrimbe, 10
T_945 139 890

**Edita:** Vitoria-Gasteiz Turismo & Convention Bureau.
**Textos:** Beinke, Proyectos Turísticos y Culturales, Miguel de Andrés.
**Diseño y maquetación:** Beinke, Proyectos Turísticos y Culturales, Línea Recta.
**Ilustración:** María Clè Leal, Egoitz Konte.
**Traducciones:** Traductores-Intérpretes GDS, S.L.
**Fotografía:** erredehierro, Daniel Llano, Fundación Catedral Santa María y Quintas Fotógrafos.
* Foto Txitxarro Pizarro cedida por www.campeonatodepintxos.com y www.mandragorastudio.com.
**Imprime:** Gráficas Irudi.
**Edición:** 1 / 2015

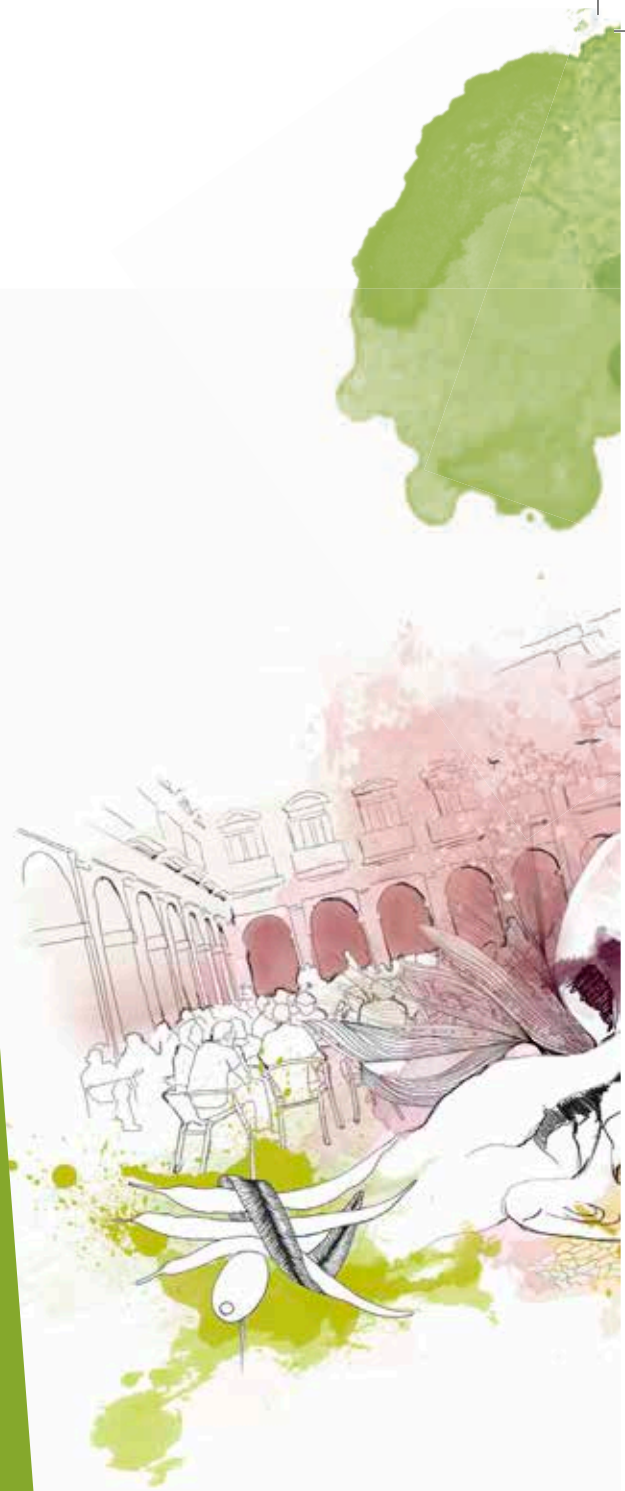
VITORIA GASTEIZ
turismo
& convention bureau

Plaza de España, 1
t. 945 16 15 98
f. 945 16 11 05
turismo@vitoria-gasteiz.org
**www.vitoria-gasteiz.org/turismo**

CALIDAD TURISTICA

Ayuntamiento
de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko
Udala

**Colaboran:**

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

Arabako Foru Aldundia
Diputación Foral de Álava