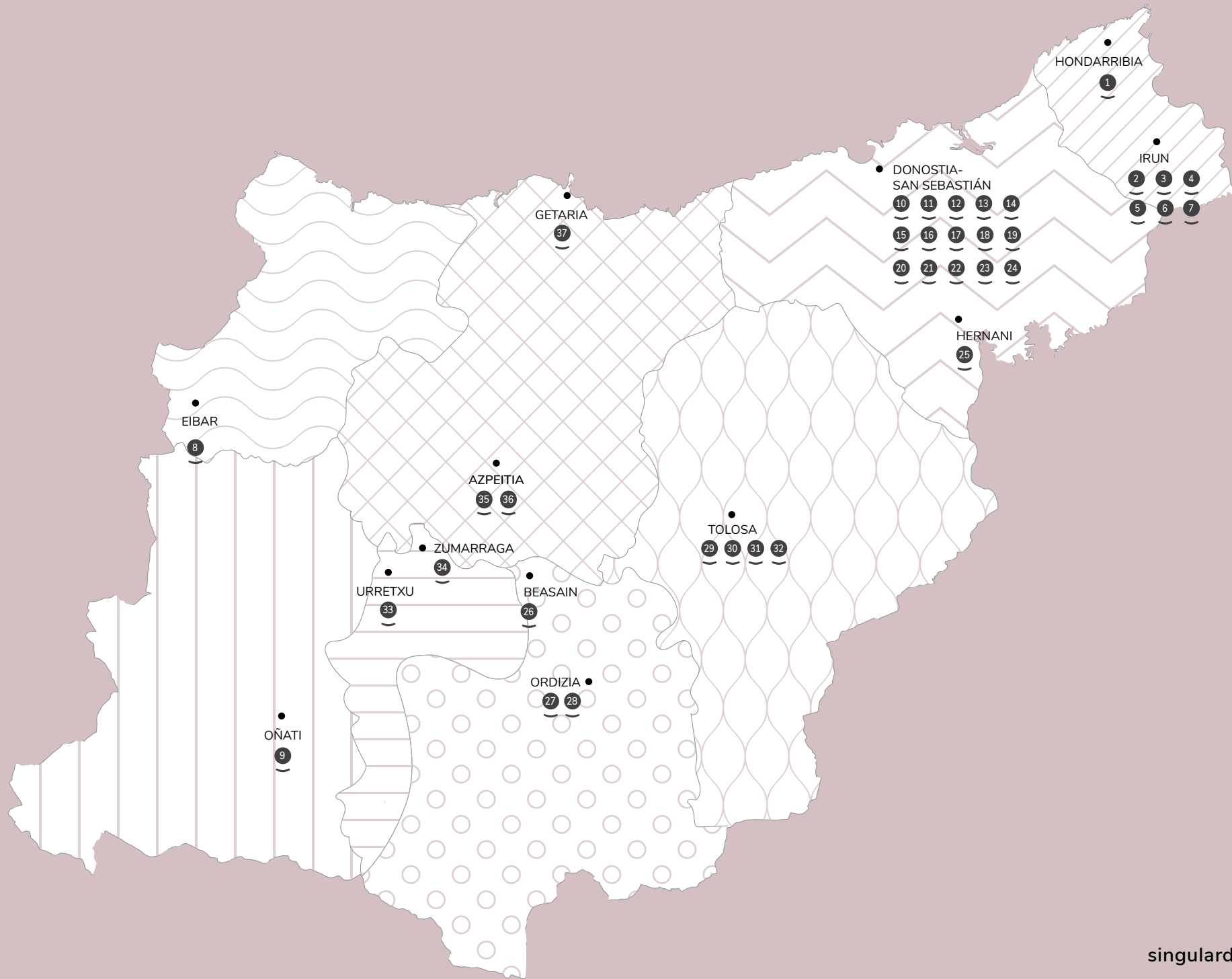




GASTRONOMIA · GASTRONOMÍA · GASTRONOMIE · GASTRONOMY



SINGULAR DENDAK

	KAFEA · CAFETERÍA · CAFÉ · COFFESHOP
	HARATEGIA · CARNICERÍA · BOUCHERIE · BUTCHER'S
	AURREZ PRESTATURIKO JAKIAK · PLATOS PRECOCINADOS · PLATS PRÉPARÉS · READY MEALS
	DELICATESSEN · DELICATESSEN · EPICERIE FINE · DELICATESSEN
	BONBOI-DENDA · BOMBONERÍA ·
	GOZO-DENDA · PASTELERÍA ·
	GOZOKIAK · DULCES · SUCRERIES · CONFECTIONERY
	IZOZKIAK · HELADERÍA · GLACES · ICE CREAM PARLOUR
	BELAR-DENDA · HERBORISTERÍA · HERBORISTERIE · HERBALIST
	OKINDEGIA · PANADERÍA · BOULANGERIE · BAKERY
	ARRANDEGIA · PESCADERÍA · POISSONNERIE · FISHMONGER
	TEA · TÉ · THE · TEA
	ARDANDEGIA · VINOTECA · CAVE À VIN · WINE SHOP

	1	CONSERVAS HONDARRIBIA	// 8		19	PASTELERÍA GELTOKI	// 46
	2	FELIX ARRAINDEGIA	// 10		20	PASTELERÍA MEYVI	// 48
	3	LA BIOTEKA	// 12		21	PASTELERÍA OIARTZUN	// 50
	4	LA FÁBRICA DE MIGAS	// 14		22	XIBARITAK GANDARIAS	// 52
	4	OGITXU	// 16		23	ZAPORE JAI	// 54
	5	PAPPERINO	// 18		24	CASA OA	// 56
	6	VINOTECA MENDIBIL	// 20		25	KAPRITXO	// 58
	7	OTEGUI	// 22		26	ETXOLA	// 60
	8	AMALUR	// 24		27	PASTELERÍA UNANUE	// 62
	9	BOMBONERÍA MAITIANA	// 26		28	ALTUNA HARATEGIA	// 64
	10	CASA ARAMENDIA	// 28		29	GARIA OKINDEAGIA	// 66
	11	CASA NICASIO	// 30		30	GUKI	// 68
	12	GARRARTE	// 32		31	PASTELERÍA IBAÑEZ GOXONA	// 70
	13	LA SEVILLANA	// 34		32	BUEN BOKADO	// 72
	14	LUKAS GOURMET	// 36		33	FERNANDO SALEGI	// 74
	15	LURLAN	// 38		34	EGAÑA GOZOTEGIA	// 76
	16	MYTEA	// 40		34	KIRIBIL	// 78
	17	PANCHITO	// 42		37	SALANORT	// 80
	18	PASTELERÍA GAZTELO	// 44				

EUS

Gure kaleei
bizitasuna ematen
dieten denda original
eta autentikoen aukera

ES

Una selección de
tiendas que además
de dar vida a nuestras
calles, destacan por
su originalidad y
autenticidad

FR

Une Sélection de
Magasins Qui En plus De
Donner de la Vie À Nos
Rues, Brillent Par Leur
Originalité et Leur
Authenticité

ENG

A selection of shops
which in addition to
giving life to our
streets, stand out for
their originality
and authenticity

Hemengo dendak

Bertako jendeak sortu eta
garatutako saltokiak.



Tiendas De Aquí

Un comercio creado y
desarrollado por gente de aquí.

Konprometituak

Denda paregabeak, eskaintzen
duten esperientziagatik.



Comprometidas

Tiendas que destacan por una
experiencia que las hace únicas.

Nortasuna dutenak

Bestelako merkataritza-eredu
bati eutsi nahi dioten negozioak.



Con Personalidad

Negocios que buscan mantener un
modelo de comercio diferente.

Hurbilekoak eta paregabeak

Bezeroen konfiantza eskertzen
duten pertsonak.



Cercanas Y Únicas

Personas que agradecen la
confianza de sus clientes.

Elikagaien eta gourmet salgaien den-
dak, delicatessen produktu eksklusiboak
eta artisau-eran egindakoak eskaintzen
dituztenak. Nabarmentzekoak dira, ba-
tez ere, hestebete iberikoak eta gaztak,
ardoak, olioak eta gozokiak, hala nola
pastelak, turroiak eta txokolatea. Salto-
ki horietako batzuetan produktuak das-
tatzeko aukera dago.

Establecimientos de alimentación y
gourmet que ofrecen delicatessen
exclusivos y de elaboración artesanal.
Especialmente, sus excelentes surtidos
de embutidos ibéricos y quesos, vinos,
aceites y dulces, como pasteles, tur-
rones y chocolate. Algunas de ellas, of-
recen degustación in situ.

Des Magasins d'Ici

Un commerce créé et développé
par des gens d'ici.



Des magasins engagés

Des magasins qui brillent par une
expérience qui les rend uniques.



Des magasins avec du caractère

Des affaires qui veulent conserver
un modèle commercial différent.



Des magasins de proximité et uniques

Des personnes qui apprécient la
confiance de leur clientèle.



Shops from here

A business created and developed
by people from here.

Committed

Shops that stand out for an
experience that makes them unique.

With Personality

Businesses that seek to maintain a
different model of business.

Close and Unique

People who appreciate the trust
of their clients.

Des magasins d'alimentation et de pro-
duits gourmets et épicerie exclusifs et
de fabrication artisanale. Parmi ceux-ci,
leurs excellents assortiments salés com-
prenant une sélection de charcuterie
ibérique, de fromages, de vins, d'huiles
et aussi des assortiments sucrés, comme
par exemple, les gâteaux, les nougats et
les chocolats. Certains d'entre eux, of-
frent une dégustation sur place.

Food and gourmet businesses that
offer exclusive delicatessen products
and artisan production. Especially,
their excellent choice of Iberian hams
and cold meats, cheese, wines and
sweets, namely pastries, turrón (nou-
gat) and chocolate. Some of them
offer in situ sampling.



Conservas Hondarribia
 @conservashondarribia
 @chondarribia

943 646 187
 info@conservashondarribia.com
 www.conservashondarribia.com

Arma Plaza 8
 20280 Hondarribia



*Gastronomie des
 sens, entre :
 savourez les
 produits locaux...
 et découvrez
 l'universel*

EUS Hondarribia Kontserbak-en uste dugu tokikoa unibertatsala dela. Izan ere, kalitateak ez ditu mugak ezagutzen. Gertutasunari eta tentu handiko prestaketari esker lortzen da kalitatea. Guk banatzen ditugun produktuek kalitate hori dute. Kontu handiz prestatzen ditugu, 150 km-ko erradioan, goi-mailako kalitateko lehengaiak erabiliz. Tokiko produktuak, tentuz hautatuak, kalitate gorenekoak eta esklusiboak direla bermatzeko.

ES En Conservas Hondarribia pensamos que lo local es universal. Porque la calidad trasciende fronteras. La calidad la dan la proximidad y una cuidada elaboración. Como la de los productos que distribuimos, elaborados con mimo en un radio de 150 km, a partir siempre de materias primas de primera categoría. Productos locales cuidadosamente seleccionados para nuestros clientes, garantizando la máxima calidad y exclusividad de los mismos.

FR Chez Conservas Hondarribia nous sommes persuadés que ce qui est local est universel. Parce que la qualité transcende les frontières. La qualité elle la doit à sa proximité géographique et à sa soigneuse élaboration. Comme celle des produits que nous distribuons, produits dans un rayon de 150 km, en sélectionnant toujours des matières premières d'excellente qualité. Des produits locaux, soigneusement choisis pour nos clients, en garantissant la meilleure qualité et leur exclusivité.

ENG At Conservas Hondarribia we believe that local is universal. Because quality goes beyond borders. Quality is given by proximity and careful preparation. Like the products we distribute, made with care within a 150 km radius, always made with top quality raw materials. Local products carefully selected for our customers, guaranteeing their highest quality and exclusivity.





De la lonja a tu hogar

De la criée à ta table



EUS Felix arrandegia 1972an jaiio zen. Egun, Lander semea da negozioaren burua. 1996tik, goiz altxatzen da astelehenetik larunbatera, Pasaiaiko eta Hondarribiko lonjetara joan eta arrain goxoak erosteko, bitartekorik gabe (salbuespenak dira, besteak beste, Norvegiatik eta Danimarkatik ekarritako arrainak).

ES En 1972 Félix abrió sus puertas. Hoy día, el rumbo de la pescadería la lleva su hijo Lander, que desde 1996 madruga de Lunes a Sábado para ir a las lonjas de Pasajes y Hondarribia para adquirir los ricos pescados que compramos sin intermediarios, exceptuando los pescados que compramos de Noruega, Dinamarca, etc.

FR La poissonnerie Félix a ouvert ses portes en 1972. Aujourd'hui, le commerce est dirigé par son fils Lander, qui depuis 1996 se lève tôt, du lundi au samedi pour se rendre aux criées de Pasajes et Hondarribia pour s'approvisionner en beaux poissons, achetés directement, sans intermédiaires, mis à part les poissons en provenance de Norvège, Danemark, etc.

ENG In 1972 Felix opened its doors. Today, the fishmonger's is run by his son, Lander, who since 1996 gets up very early from Monday to Saturday to go to the Pasajes and Hondarribia fish markets to purchase the delicious fish that we buy with no middlemen, except for the fish that we buy from Norway, Denmark , etc.



*Un véritable et
authentique magasin
de produits écologiques*

FR À la BIoTeka vous trouverez un espace magnifique, magique, une épicerie rurale décorée avec soin. Un véritable et authentique magasin de produits écologiques qui vous propose la meilleure offre en fruits et légumes, en provenance directe du jardin. Recevez tous les mois votre ECObox avec des produits de qualité. Nous vous proposons un suivi personnalisé et, si vous êtes intéressé-e, un régime personnalisé aussi. Nous prenons plaisir à vous surprendre avec des produits innovants comme ceux d' HEYQNUT. Goûtez et emportez votre délicieuse crème de fruits secs préparée à la demande et sur place.

ENG At BIoTeka you will find a beautiful, magical space, a rural store decorated with affection. An authentic, honest organic products store with the best variety of fruit and vegetables, directly from the market garden. Get your monthly ECObox with the most outstanding products. We offer advice, and can even draw up a personalised diet if you so require. We like to surprise you with innovative products such as HEYQNUT, try it and get delicious nut cream in an instant.

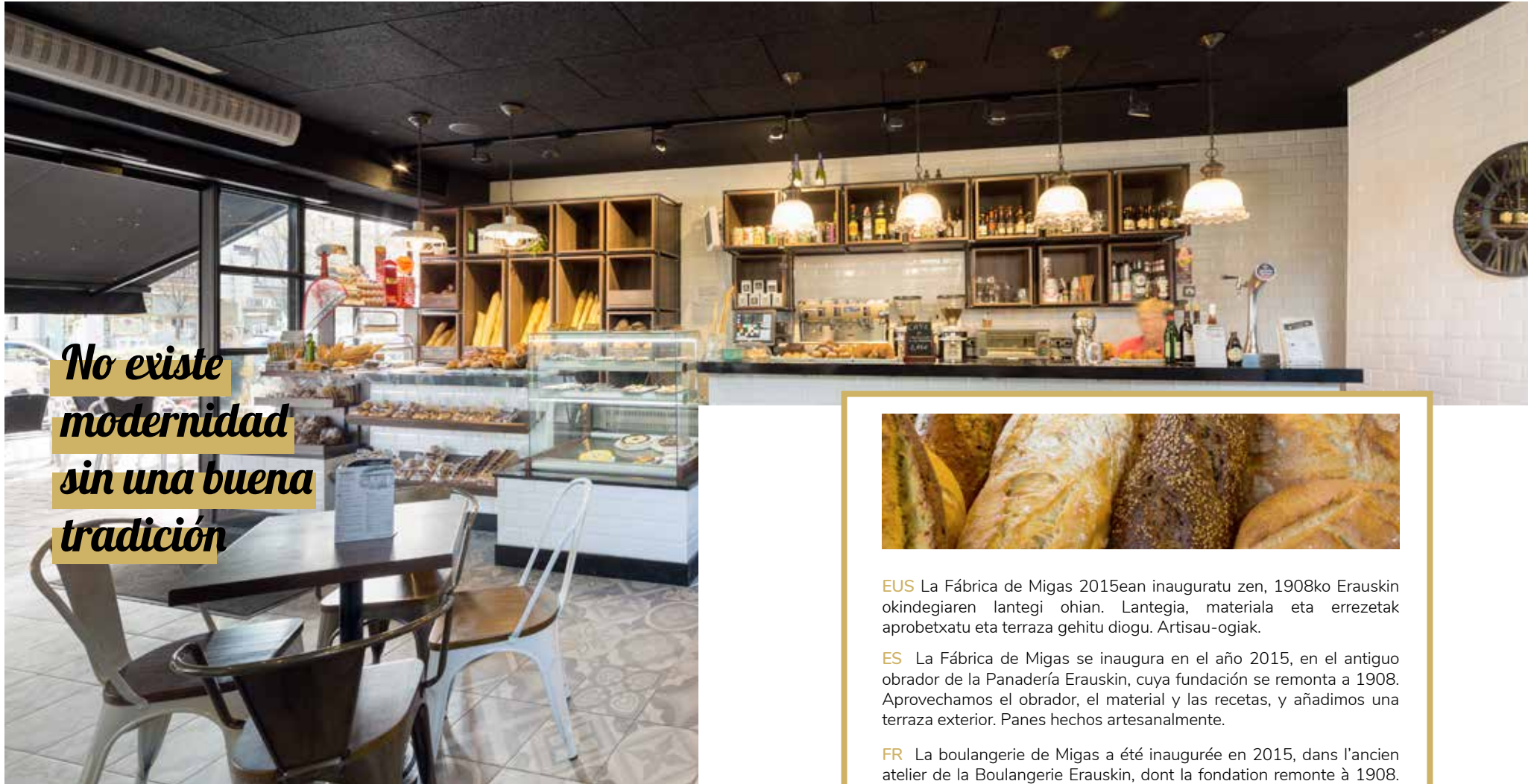


la
BIO
teka

EUS Produktu ekologiko osasuntsuz osaturiko leku zoragarria da laBIOTeka, magikoa, mimoz dekoraturiko janari-denda berezia. Barazki eta fruta ekologikoz osaturiko eskaintza hoberena daukagu, zuzenean baratzatik ekarria.Gure kaxa ekologikoak, hilabetero jaso ditzakezu. Elikagaietan zuretzat egokiena dena jakiteko aholkularitza espezializatua eskaintzen dizugu eta dieta pertsonalizatu bat ere egin dezakegu. HEYQNUT makina Alemaniarrak ere badugu, zure gustuko fruitu lehor krema prestatzen dizun azken berrikuntza.

ES En la BIoTeka encontrarás un espacio precioso, mágico, un colmado rural decorado con mimo. Una tienda auténtica y honesta de productos ecológicos con la mejor oferta en fruta y verdura, directamente de la huerta. Recibe mensualmente tu ECObox con los productos más destacados. Ofrecemos asesoramiento y si te interesa también te podemos adaptar una dieta personalizada. Nos gusta sorprenderte con productos innovadores como HEYQNUT, pruébala y obtén tu deliciosa crema de frutos secos al instante.





**No existe
modernidad
sin una buena
tradición**



EUS La Fábrica de Migas 2015ean inauguratu zen, 1908ko Erauskin okindegiaren lantegi ohian. Lantegia, materiala eta errezetak aprobetxatu eta terraza gehitu diogu. Artisanu-ogiak.

ES La Fábrica de Migas se inaugura en el año 2015, en el antiguo obrador de la Panadería Erauskin, cuya fundación se remonta a 1908. Aprovechamos el obrador, el material y las recetas, y añadimos una terraza exterior. Panes hechos artesanalmente.

FR La boulangerie de Migas a été inaugurée en 2015, dans l'ancien atelier de la Boulangerie Erauskin, dont la fondation remonte à 1908. Nous avons exploité le potentiel de l'atelier, le matériel présent, ses recettes et nous avons ajouté une terrasse extérieure. Tous nos pains sont faits artisanalement.

ENG La Fábrica de Migas was opened in 2015, in the old bakery of Panadería Erauskin, which dates back to 1908. We took advantage of the bakery, the material and the recipes, and we added an outdoor terrace. Artisan breads.



Welcome to the authentic



EUS 1997an hasi zenean, lantegi txikia zen; gero, bezeroen ugaritzearen ondorioz, handitu egin zen. Ogitxuk osasuna eta elikadura osasuntsua esan nahi du: ore ama soilik erabiltzen da ogiak eta bestelako produktuak egiteko. Modu tradizionalen prestatzen dira: produktuak banan-banan egiten dira, eta eskuz.

ES Desde 1997 empezó siendo un pequeño obrador, después debido al auge de clientes amplió el lugar. Ogitxu es sinónimo de salud y alimentación saludable: utilizan única y exclusivamente masa madre para todos los panes y reposadas. Una elaboración artesanal donde el producto se elabora uno a uno de manera manual, tradicional y artesanal.

FR Tout a commencé en 1997 comme une petite boulangerie puis le succès grandissant il a dû agrandir son commerce. Ogitxu est synonyme de santé et d'alimentation saine : ici, que des pâtons au levain, avec repos naturel, traditionnel et artisanal.

ENG In 1997 it started as a small bakery, later due to the increase in customers it expanded. Ogitxu is synonymous with health and healthy eating: they only use sourdough for all their breads. Artisan production where the product is made by hand, one by one, in a traditional, artisan way.



Une petite Italie à Irun

A small part of Italy located in Irun



EUS Izozkien sektoreko familia batean jaio zen Papperino; burua aitona zen, Vittorio Bracone jauna. Italian izozkiek duten tradizioari helduz, 1994an negozioa ireki zuen Irunen. Negozioaren bilakaera etengabea da; izan ere, produktuak prestatzeko teknika berriak erabiltzeaz gain, beti ari dira zapore eta lehengai berrien bila.

ES Con origen en una familia heladera, liderada por el abuelo de la misma, don Vittorio Bracone, nace Papperino. Tomando como referencia la tradición italiana de la heladería, este comercio abrió sus puertas en 1994 en Irun. Comercio en constante progreso y evolución, tanto en lo relacionado con las nuevas técnicas de elaboración de sus productos como en su incansable búsqueda de nuevos sabores y materia primas para sus helados.

FR Au début, c'était une famille de glacier, dirigée par le grand-père, don Vittorio Bracone. Puis née Papperino. En s'appuyant sur la tradition glacière italienne, ce commerce a ouvert ses portes en 1994 à Irun. Commerce en constante évolution et progrès, aussi bien en ce qui concerne l'élaboration de ses produits que dans sa recherche permanente de nouvelles saveurs et matières premières pour confectionner ses glaces.

ENG Coming from an ice cream family, led by the grandfather, Don Vittorio Bracone, Papperino was created. Taking the Italian tradition of ice cream as a reference, this shop opened its doors in 1994 in Irun. A shop in constant progress and evolution, as regards new techniques to prepare its products and their tireless search for new flavours and raw materials for their ice cream.





DEPUIS 1894 UNE OFFRE DES MEILLEURS VINS, ALCOOLS FORTS ET ÉPICERIE FINE À VOTRE PORTÉE

EUS Ardandegi honek produktu-aukerarik zabalenetakoa eskaintzen du Euskadin. Establezimendu modernoa da, eta bertan lau belaunaldik bizirik mantendu dute 1894an abiarazitako negozioa, bai eta Bidasoa ibaiaren bi alboetako bezero leialak ere. Vinoteca Mendibil ardandegiaren produktu guztiak dastatu egiten dira enpresa barruan. Hala, produktuen kalitatea bermatzeaz gain, langileek aholku zehatzak eman ahal dizkiete bezeroei.

ES Es una de las vinotecas con mayor cantidad y variedad de artículos de Euskadi. En este moderno establecimiento, cuatro generaciones han mantenido en activo el negocio desde 1894, manteniendo una clientela fiel a ambos lados del Bidasoa. Todos los productos de Vinoteca Mendibil pasan por un proceso de cata interno que, además de avalar su calidad, hacen que la clientela disponga de una extenso y detallado asesoramiento por parte del personal.

FR Voici le bar à vin avec la meilleure offre en termes de quantité et de variété du Pays Basque. Dans ce très moderne établissement, quatre générations se sont relayées depuis 1894 pour tenir boutique, en fidélisant une clientèle des deux bords de la Bidassoa. Tous les produits de Vinoteca Mendibil sont soumis à une dégustation en interne qui, en plus de garantir leur qualité, permet aux employés de conseiller très précisément les clients.

ENG It is one of the wineries with the greatest number and variety of items from the Basque Country. In this modern establishment, four generations have kept the business active since 1894, maintaining a loyal clientele on both sides of the River Bidasoa. All Vinoteca Mendibil products go through an internal tasting process that, in addition to guaranteeing their quality, ensure our staff can give our clientele extensive and detailed advice.



EUS Otegui harategiak Gipuzkoako plater aurrekozinatuen eta odolkien eskaintzarik zabalena ditu salgai. Eibarren kokatuta dago, eta langileek tentu handiz hautatzen dituzte produktuak, bezeroari eskaini baino lehen. Horrez gain, produktu eta plater propioak prestatzen dituzte. Hala, beren jakintza zabalak markatzen du desberdintasuna.

ES Carnicería Otegui dispone de la mayor variedad de precocinados y morcillas de Gipuzkoa. En su local, situado en Eibar, se toman muy en serio el proceso de selección de los mejores productos antes de exponerlos al cliente. Además, realizan elaborados propios y platos cocinados todos ellos caseros. En este sentido, marcan la diferencia gracias a su profundo conocimiento.

FR La boucherie Otegui vous propose la plus grande variété de plats préparés et de boudins de Guipuzcoa. Dans son atelier, situé à Eibar, on prend très au sérieux l'étape de sélections des meilleurs produits avant de les proposer aux clients. Par ailleurs, ils proposent des spécialités maison et toute une variété de plats cuisinés, maison, bien sûr. C'est pour cela qu'ils font la différence, c'est du fait maison.

ENG Otegui butcher shop has the largest variety of ready meals and black puddings in Gipuzkoa. At its premises, located in Eibar, they take the process of selecting the best products very seriously before offering them to the customer. In addition, they make their own products and ready meals, which are all homemade. They set themselves apart from the rest thanks to their extensive knowledge.



Productos elaborados aquí, para tí

Amplia variedad de productos *elaborados artesanalmente.*





Zure elikadura hobetzer

EUS Elikadura, kosmetika, dietetika, elikadura-osagarriak, oparitzeko salgaiak eta higieneko zein etxerako produktuak; guztiak, nekazaritza eta ekoizpen biologikoen parametroen barruan. Osasun integraleko kontsultak, nirekin elkarlanean ari diren espezialistek eskainiak.

FR Produits alimentaires, articles cadeaux et produits d'hygiène et d'entretien, tous conformes aux critères de l'agriculture et de la production biologique. Nous proposons aussi des consultations santé avec un bilan général avec nos spécialistes.

ENG Food, cosmetics, health food, food supplements, gifts and hygiene and household products, all within the parameters of organic farming and production. Integral health consultations offered by different specialists with whom I collaborate.



ES Alimentación, cosmética, dietética, suplementos alimenticios, artículos de regalo y productos de higiene y de hogar, todos ellos dentro de los parámetros de la agricultura y la producción biológicas. Consultas de salud integral ofrecidos por diferentes especialistas con los que colaboro.





248 años de dulce felicidad



FR "Maitiana" magasin de bonbons situé dans la rue Peñaflorida, est un établissement doté d'une histoire réellement intéressante. C'est en 1770 que tout a commencé grâce au grand-père de Juncal Elgorriaga, un berger de Irún. En octobre 2010, ses employées décident d'ouvrir à nouveau la boutique, tout en continuant avec la tradition du chocolat artisanal, prenant comme source d'inspiration ce salon de chocolat des années 30 qui brillait alors de milles feux.

EUS Benetan historia interesgarria du Donostiako Peñaflorida kalean kokatzen den "Maitiana" bonboi-dendak. Guztia 1770. Urtean hasi zuen Irungo artzai batek, Juncal Elorriagaren aitonak hain zuzen eta 2010. urteaz geroztik, "Maitianak" atek zabalik ditu berriro bertako langileen eskuetan. 30.hamarkadako Txokolatearen Saloi hartan oinarrituz, fidelotasunez eusten diote txokolate artisauaren tradizioari.

ES "Maitiana" la bombonería ubicada en la calle Peñaflorida es un establecimiento con una historia realmente interesante. Todo comenzó en 1770, con el abuelo de Juncal Elgorriaga, un pastor de Irún. A partir de Octubre de 2010 sus empleadas deciden reabrirla, continuando con la tradición del chocolate artesano, inspirada en aquel salón del chocolate que en los años 30 lucía en todo su esplendor.

ENG "Maitiana", the confectionery shop in Calle Peñaflorida, has an interesting back history. It all began in 1770 with Juncal Elgorriaga's grandfather, a shepherd from Irún. Its employees decided to reopen in October 2010, continuing with the tradition of handmade chocolate, inspired by the chocolate parlour that shone in all its splendour in the 1930s.



Produkzioa jendaurrean egiten duen gozo-denda



EUS Narrika 22an, Donostiako parte zaharraren bihotzean aurkitzen da txokolatearen maitaleentzat derrigorrezko bisita bilakatu den gozo-denda hau. Bere arrakastaren sekretua bertako produktuekin lan egitean eta kalitate goreneko lehengaiak erabiltzean datza. Produkzioa jendaurrean egiten denez zentzumenentzat esperientzia orokor bat bizitzeko aukera ematen du produktuaren dastaketarekin batera.

Chocolate in all its splendour

ES En la calle Narrika 22, en la parte vieja Donostiarra se encuentra este establecimiento de obligada visita para los amantes del chocolate. El secreto de su éxito radica en trabajar con productos locales y materias primas de alta calidad. Su producción se elabora cara al público, toda una experiencia para los sentidos junto con la cata de producto.

FR C'est au n°22 de la rue Narrika de la Parte Vieja de Saint-Sébastien que se trouve cet établissement incontournable pour les amateurs de chocolat. Le secret de son succès réside dans leur choix de travailler avec des produits locaux et des matières premières de la plus haute qualité. L'élaboration des produits est réalisée en toute transparence, face au public, offrant ainsi une

ENG In Calle Narrika22, in the heart of Donostia's old town, is a must-see shop for chocolate lovers. The secret of its success lies in working with local products and high-quality raw materials. Its products are prepared in a show kitchen, providing a spectacle for the senses, along with product tastings.



EUS CASA NICASIO n janaria prestatzen dugu unean bertan, eta bakarrak gara horretan. Ez dugu pasteurizatzen, ez eta ontziratzen ere; horri esker, janariak kalitate gorena eta betiko zaporea ditu. “El Txoko” gazta saltzen dugu, Olaberriko artzain Etxezarretarena, modu eksklusiboan, eta hainbat gourmet sari irabazi dituen “La Casona” Mantxako gazta ere bai.

FR Chez CASA NICASIO nous sommes les seuls à proposer une cuisine ultra fraîche, préparée au jour le jour, sans pasteurisation ni mise en conserve, ce qui garantit une qualité extraordinaire, en préservant le goût incomparable des aliments. Nous sommes les seuls à proposer le fromage “ El Txoko”, de la bergerie de Olaberria, à Etxezarreta, ainsi que le fromage “ La Casona”, un fromage d’appellation Manchego, souvent médaillé lors de quelques uns des plus prestigieux concours gourmet.

ES En CASA NICASIO somos los únicos en hacer comidas elaboradas al momento, sin pasteurizar ni envasar, lo cual garantiza una calidad extraordinaria con el sabor de toda la vida. Exclusivos en venta de queso “El Txoko”, del pastor de Olaberria, Etxezarreta, también tenemos en exclusiva “La Casona”, queso manchego ganador de algunos de los más prestigiosos premios gourmet.



*Ofreciéndote
lo mejor
desde 1961*

ENG At CASA NICASIO we are the only ones to make fresh dishes cooked on the spot, with no pasteurizing or packaging, guaranteeing an extraordinary quality with traditional flavour. Exclusive sale of “El Txoko” cheese, from the shepherd of Olaberria, Etxezarreta, another exclusive is “La Casona”, a Manchego cheese that has won some of the most prestigious gourmet awards.

Authentic Baztan veal
*exclusively raised on the
mother's milk and corn.*



FR Nous en sommes à la cinquième génération de confiseurs. Nos débuts se situent en 1880 comme spécialistes en pralines aux amandes, nougats, caramels et chocolats, tous réalisés de façon artisanale en suivant les recettes de nos aïeux. Nos desserts sans gluten.

ENG We are the fifth generation of confectioners. Our trade dates back to 1880, as specialists in all kinds of caramelized nuts, turrón (almond nougat), sweets and chocolates, all made by hand to our ancestors' recipes. Our sweets are gluten free.



GARRARTE
PRODUCTOS GARRAPIÑADOS TRADICIONALES

*Desde 1880
como auténticos artesanos del dulce.*

EUS Gozogintzan darabilen bosgarren belaunaldia gara. Gure lana 1880. urtean jaio zen, eta adituak gara askotariko garrapiñatuetan, turroietan, gozokietan eta txokolatean. Guk geuk prestatzen ditugu denak, gure arbasoen errezeten arabera. Gure gozokiak glutenik gabekoak dira.

ES Somos la quinta generación de confiteros. Nuestro oficio data de 1.880 siendo especialistas en todo tipo de garrapiñados, turrones, caramelos y chocolates todo ello elaborado artesanalmente con las recetas de nuestros antepasados. Nuestros dulces son sin gluten.





Llevamos trabajando 75 años con la misma aceituna



EUS La Sevillana 1944an sortu zuen Miguel Usandizagak. Garai hartan, ultramarinoen denda zen, olibak eta likoreak saltzen zituena. Hiru belaunaldi aritu dira negozioan lanean, eta denda lekuz aldatu da. La Sevillana ospetsua da, gainera, Islandiako bakailoa, askotariko kontserbak eta marka zein jatorri ugaritako elikagaiak saltzen dituztelako; besteak beste, nola ez, olibak eta haiek prestatutako ongarrria duten ozpinetakoak.

ES La Sevillana fue fundada por Miguel Usandizaga en 1944 como una tienda de ultramarinos especializada en la venta de aceitunas y licores. Después de tres generaciones trabajando en el negocio y el traslado a un nuevo local. La Sevillana es reconocida, además, como especialista en bacalao de Islandia, conservas de todo tipo y alimentos selectos de las mejores marcas y procedencias, sin olvidar las aceitunas y encurtidos con aliños de elaboración propia.

FR La Sevillana fut fondée en 1944 par Miguel Usandizaga en tant qu'épicerie spécialisée dans la vente d'olives et de liqueurs. Après avoir connue trois générations, elle s'est déplacée dans un nouvel espace. La Sevillana est réputée pour sa morue séchée d'Islande, ses conserves de tout type, les plus prestigieuses marques en épicerie fine, sans oublier ses olives et ses condiments en conserve faits maison.

ENG La Sevillana was founded by Miguel Usandizaga in 1944 as a grocery store specializing in the sale of olives and liquors. After three generations working in the business and moving to a new location, La Sevillana is also recognized as a specialist in Icelandic cod, preserves of all kinds and select foods from the best brands and origins, not forgetting its olives and pickles with homemade dressings.



Vive la
experiencia
delicatessen

Lukas
10f 11

Lukas Gourmet
@lukasgourmet

943 224 800
info@lukasgourmet.com
www.lukasgourmet.com



Julio Caro Baroja Plaza 1
20018 Donostia - San Sebastián



ES Los amantes del buen vino y el buen yantar no pueden dejar Donostia sin pasar por Lukas Gourmet. Este espectacular establecimiento de tres plantas cuenta en su sótano con una de las más completas bodegas del país en la que podemos comprar los vinos o consumirlos en el propio local. Por si esto fuera poco, podemos disfrutar aún más la degustación del vino o vinos, acompañándolos de cualquiera de las exquisiteces que podemos adquirir en su planta de delicatessen.

EUS Ardo onaren eta ondo jatearen maitaleak ezin dute Donostia utzi Lukas Gourmet-etik pasatu gabe. Hiru solairuko establezimendu ikusgarri honetako sotoan, estatuko bodegarik hoberenatariko bat aurkitzen da. Ardo hauek bertan erosi eta tokian bertan kontsumitu ditzakegu. Hau gutxi baltitz, dastaketa esperientzia areagotze aldera, delikatessen solairuan aurkituko ditugun produktu finekin lagundu dezakegu.

FR Les amateurs de bon vin et de bonne table ne peuvent pas partir de Saint-Sébastien sans passer par Lukas Gourmet, une spectaculaire maison sur trois étages. Au sous-sol se cache la plus riche cave à vins de la région, avec au choix, possibilité soit d'acheter du vin à emporter, soit de le déguster sur place. Ce n'est pas tout, il est aussi possible d'accompagner la dégustation du ou des vins d'un des nombreux délices proposés au premier étage.

ENG Lovers of good food and wine cannot leave Donostia without visiting Lukas Gourmet. The basement in this spectacular three-storey establishment has one of the most complete wineries in the country, with the opportunity to purchase wine to take home or enjoy on the premises. And, as if this were not enough, we can even enjoy wine tastings accompanied by any of the delicacies available in the delicatessen section.



Lurretik zure mahaira

EUS Lurlan Boulevard euskal produktuak saltzen dituen denda da. Donostian dago, eta kalitate eta freskotasun handiko produktuak eskaintzen ditu. Dendaren helburua da beraiek prestatutako produktuak zuzenean kontsumitzaileari eskaintzea, bitartekoirik gabe. Hori dela eta, ezinbestekoa da Lurlan Boulevard-eko kide guztiek lehengaiak ekoiztea, beraiek zuzenean eraldatzea eta produktuak merkaturatzea.

ES Lurlan Boulevard es una tienda de productos vascos ubicada en Donostia-San Sebastián, especializada en una oferta de gran calidad y frescura. Este comercio tiene el objetivo de hacer llegar sus propias producciones directamente al consumidor, sin intermediarios. Por ello, es una condición indispensable que todos los socios de Lurlan Boulevard sean productores de la materia prima y responsables directos de su transformación y presentación comercial de los productos.

FR Lurlan Boulevard est une boutique de produits basques située à Saint-Sébastien, spécialisée en produits haut de gamme. Ce commerce a pour objectif de faire parvenir ses propres productions directement au consommateur, sans intermédiaire. Pour cela, il est indispensable que tous les partenaires de Lurlan Boulevard soient producteurs de leur matière première et directement responsables de la transformation et présentation commerciale de leurs produits.

ENG Lurlan Boulevard is a Basque produce shop located in Donostia-San Sebastián, specializing in products of high quality and freshness. This shop has the aim of selling its own produce directly to the consumer, with no middlemen. Therefore, it is an indispensable condition that all members of Lurlan Boulevard are producers of the raw material and directly responsible for the processing and commercial presentation of their products.



EUS MyTea, el arte del té izeneko dendak munduko eskualde ekoizlerik onenetako teak eta infusioak aukeratzen ditu. Tearekiko eta bere mila urteko historiarekiko pasioak sustatutako denda da. Bost urte baino gehiago ditu, eta erreferente bilakatu da dagoeneko, bere eskaintza zabalari esker: te beltz, berde, gorri eta zuria; oolong-a; ongizate-infusioak eta rooibos-a. Dendak espazio berezi, atsegin eta lasaia eskaintzen du; bezeroak produktuak ikusi eta usaindu ahal ditu, eta langileek aholkatu egingo dute, gustukoaren duen tea edo infusioa aurkitu arte. Dendatik irten eta Michelin izardun jatetxeetara edo sukaldaritza-eskoletara garraiatzen da.

ES MyTea, el arte del Té selecciona tés e infusiones procedentes de las mejores zonas productoras del mundo. Nace como resultado de una pasión por el té y su historia milenaria. Tras más de cinco años ya se ha convertido en un comercio referente gracias a su cuidada selección de tés negros, verdes, rojos, blancos, oolong e infusiones de bienestar y rooibos. La tienda propone un espacio único, cálido y sereno donde el cliente puede ver, oler y ser asesorado para acertar con su té o infusión ideal. Sale de la tienda para llegar a restaurantes de estrella Michelin o escuelas de cocina.

FR MyTea, l'art du Thé, sélectionne des thés et des infusions provenant des meilleures zones de production mondiale. Il doit son existence à une vraie passion pour le thé et son histoire millénaire. En cinq ans d'existence, il est devenu un commerce de référence grâce à sa particulière sélection de thés noirs, verts, rouges, blancs, oolong et ses infusions bien-être et rooibos. La boutique propose un espace unique, chaleureux et reposant où le client peut voir, sentir et être conseillé pour trouver le thé qui lui convient ou son infusion idéale. En sortant de la boutique, il pourra accéder à des restaurants étoilés Michelin ou bien à des écoles de cuisine.

ENG MyTea, the art of Tea selects teas and infusions from the best tea producing areas worldwide. It was created as a result of a passion for tea and its millennial history. After more than five years it has already become a benchmark thanks to its careful selection of black, green, red, white and oolong teas, herbal infusions and rooibos. The shop offers a unique, warm and calm place where the customer can see, smell and be advised to choose the perfect tea or infusion. It leaves the shop to reach Michelin star restaurants or cooking schools.

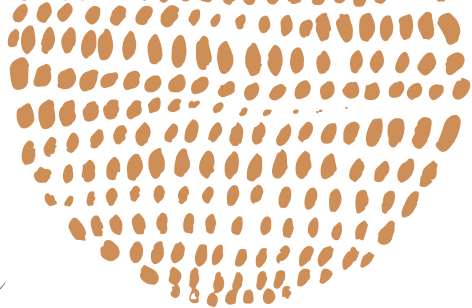


Mytea,
 Customized tea



Cafés Panchito

THE ART of coffee
and tea tasting.






EUS Duela mende bat baino gehiago, belaunez belaur, kafea saltzen du saltoki honek. Hainbat barietateko kafeak erabiltzen eta txigortzen ditu, zapore bizia lortzeko. Beraiek hautatutako te eta kafeen dastaketa, take away eta salmenta.

ES Este comercio, que se dedica a vender café desde hace más de un siglo, generación tras generación, lo hace a partir de la selección y tueste de todas las variedades que ofrecen para conseguir el máximo sabor. Degustación, take away y venta de cafés y téis seleccionados por ellos mismos.




ENG This shop, which has been selling coffee for more than a century, generation after generation, focuses on the selection and roasting of all the varieties they offer to obtain maximum flavour. Tasting, take away and sale of coffees and teas selected by the shop.

FR Ce commerce est spécialisé dans la vente de café, depuis plus d'un siècle, génération après génération. Une soigneuse sélection de cafés et une torréfaction adaptée leur permet d'en révéler leur subtile saveur. Dégustation, take away et vente de cafés et de théis sélectionnés par leurs soins.

 Cafés PANCHITO
 @cafespanchito
 @CafesPanchito

943 426 815
 info@cafespanchito.com
 www.cafespanchito.com

 Gipuzkoa Plaza 12
 20004 Donostia-San Sebastián



Gaztelo
PASTELERÍA ARTESANA

Excelencia en la Artesanía de nuestros productos”

ES Gaztelo gozo-denda bere produktu artisauek duten bikaintasunagatik nabarmentzen da. Gozogintzan espezialitate desberdinak dituzte, pasta mota desberdinetatik “Croissant” almendradunetara, guztiak bertako obratzailearen eskuetatik artisauki sortuak. Udarako denboraldian Gaztelo-k bere eskaintza berritzen du ohizko artisau izozki eta hauetatik egindako irabiakiek.

FR La pâtisserie Gaztelo, se différencie notamment par l'excellence de l'artisanat dédiée à la conception de ses produits. Ses spécialités pâtisseries, qui vont des gâteaux secs pour le thé aux croissants aux amandes, sont élaborées dans leur propre atelier de pâtisserie. Pendant la saison estivale, Gaztelo étoffe son offre en proposant comme de d'habitude leurs glaces artisanales traditionnelles et les milk-shake maison.

ENG Gaztelo cake shop stands out for its excellence in artisan products. Its cake and pastry specialities, from the different varieties of butter biscuits through to almond croissants, are all made in its own kitchen. In summer Gaztelo refreshes its offer by resuming its traditional homemade ice creams and ice-cream milkshakes.

EUS La pastelería Gaztelo, destaca por su excelencia en la artesanía de sus productos. Sus especialidades pasteleras, desde las distintas variedades de pastas de té hasta los cruasanes almendrados, son elaboradas en su obrador propio. En la temporada estival Gaztelo innova su oferta retomando sus tradicionales helados artesanales y los batidos elaborados a partir de éstos.





EUS Gastronomiako edozein adarretan, gauzak bereziki onak atera daituzten eta arrakasta izan dezaten hiru oinarriko osagai eraman behar dituzte: kalitateko gorenko lehengaiak, egiten jakitea eta batez ere maitasun eta goxotasun asko. Eta bereziki hiru gauza hauetatik asko dakite Geltoki gozotegian. 1988 urtetik perfekzioa eta berrikuntza tradizioarekin batuz hoherena eskaintzeko lanean diardute.

ES En cualquiera de las ramas de gastronomía, para que las cosas salgan realmente buenas y sean todo un éxito hacen falta tres ingredientes principales: materia prima de primera calidad, saber hacer y, por supuesto, mucho cariño y mimo. Y precisamente de estas tres cosas saben mucho en la pastelería Geltoki. Desde 1988 han ido combinando a la perfección la innovación con la tradición en lo que a maquinaria y productos se refiere.



Geltoki¹⁹⁸⁸

La Combinación Perfecta entre tradición e innovación



FR Dans toutes les branches de la gastronomie, pour que les choses soient réellement bonnes et soient un vrai succès, trois ingrédients sont nécessaires : matière première de première qualité, savoir faire et bien évidemment beaucoup d'amour et de soin. Et la pâtisserie Geltoki maîtrise à la perfection ces trois composantes. Depuis 1988, ils excellent dans l'association de l'innovation avec la tradition en ce qui concerne le matériel employé et les produits finis.

ENG Three main ingredients are required to be good and successful in any branch of gastronomy: leading quality raw material, know-how and, of course, a lot of affection and care. And it is precisely these three things that Geltoki cake shop knows a lot about. Since 1988, they have been able to perfectly combine innovation with tradition in terms of machinery and products.



EUS Gozo-denda kontzeptu berri batekin datorkigu MEYVI! Bertan gozogintza osasuntsu eta etxekoa eskeintzen digute, betiere osagai naturalak erabiliz. Meme eta Virginia ez dute aukeratzera behartzen: Grosen duten aterpetxotik pastelak eta ia norberak nahi duen guztia ere eskaintzen digute. Aukera ezazu gozo ala gazi gehien gura duzuna eta eramazu nahi duzun lekura edari berezi batekin....

ES ¡Llega el nuevo concepto de pastelería! ¡Llega MEYVI! Pastelería sana y casera con los mejores ingredientes naturales. Meme y Virginia no obligan a elegir: , pasteles y casi lo que uno desee desde su pequeño refugio en Gros. Elige el dulce o salado que más te apetezca y llévatelo donde quieras con una bebida diferente....

FR Voici enfin le nouveau concept de pâtisserie ! Enfin MEYVI ! Pâtisserie saine et faite-maison avec les meilleurs ingrédients naturels. Meme et Virginia ne nous obligent pas à choisir : elles nous offrent des petits gâteaux et presque tout ce que nous désirons dans leur petit refuge du quartier de Gros. Choisissez parmi des aliments sucrés ou salés ceux qui vous font le plus envie et emportez-les là où vous voulez avec une boisson originale...

ENG Here comes a new concept in cake making! MEYVI is here! Healthy homemade cakes with the best natural ingredients. Meme and Virginia don't force you to choose: you can find cakes, and almost anything else you may want at their small sanctuary in Gros. Pick the sweet or savoury product you fancy, and take it anywhere with your choice of drink...

PASTELERÍA Sana y Casera



*"Healthy homemade
cakes and pastries"*





FR Entreprise familiale fondée en 1972, la pâtisserie Oiartzun se différencie par la qualité de ses produits : viennoiseries tout juste sorties du four tous les jours, gâteaux et petits-gâteaux, gâteaux secs pour le thé, gâteaux de fêtes, bonbons au chocolat et truffes, glaces, sorbets, granités et milk-shakes... 100% fabriqué dans notre propre atelier de pâtisserie, avec un contrôle qualité permanent de nos matières premières et des procédés pour offrir à nos clients l'Excellence Pâtissière.



ENG A family business founded in 1972, Oiartzun cake shop stands out for the quality of our products: freshly baked cakes, pastries, butter biscuits, celebration cakes, chocolates and truffles, ice cream, sorbets, slush and smoothies... all made 100% in our own kitchen, controlling the quality of raw materials and processes in order to offer our customers Excellence in Confectionery.

EUS Pasteleria Oiartzun 1972. Urtean sorturiko familiarteko empresa gara eta gure produktuen kalitateak bereizten gaitu: egunero labekaturiko opilak, pastelak eta pasteltxoak, Te-rako pastak, ospakizunetarako tartak, bonboiak eta trufak, izozkiak, sorbeteak, izotz-edariak eta irabiatuak... guztia 100% gure berezko obradoreak egina, lehengaien kalitatea eta prozedurak kontrolatuz, betiere gure bezeroei Gozogintzaren Bikaintasuna eskeintze aldera.

ES En pastelería Oiartzun nos distinguimos por la calidad de nuestros productos: bollería horneada diariamente, pasteles y pastelitos, pastas de té, tartas para celebraciones, bombones y trufas, helados, sorbetes, granizados y batidos... todo ello elaborado al 100% en nuestro propio obrador controlando la calidad de las materias primas y de los procesos para ofrecer a nuestros clientes la Excelencia Pastelera.

Pastelería artesana desde 1972



EUS Gandarias jatetxeak duela 50 urte baino gehiago ireki zituen atean lehen aldiz Donostian. Joan den abenduan, Xibaritak Gandarias izeneko gourmet denda ireki zuten, askotariko produktuak eskaintzeko, besteak beste, kontserbak, olioak, gaztak, gozogintzako produktuak, iberikoak eta edari ugari. Horrez gain, sukalde propioa du. Tokiko produktu ekologikoaren aldeko apustua eginez, unean bertan prestatutako janaria eskaintzen du egunero.

FR Cela fait plus de 50 ans que le restaurant Gandarias est ouvert à Saint Sébastien. En décembre dernier, ils ont inauguré la boutique Xibaritak Gandarias, une boutique gourmet qui propose une large gamme de produits, des conserves et huiles jusqu'aux fromages et confiseries en passant par la charcuterie de porc ibérique et aussi un large choix de boissons. Il dispose par ailleurs d'une salle de restauration qui prépare des plats cuisinés tous les jours et qui mise sur les produits locaux et biologiques



ENG The Gandarias restaurant has been open in San Sebastian for more than 50 years. Last December they opened Xibaritak Gandarias, a gourmet shop with a wide variety of products, from preserves and oils to cheeses and sweets, as well as Iberian pork products and a long list of drinks. It also has its own kitchen that offers dishes prepared every day, and it opts for local, organic produce.



Gourmet shop with kitchen at the customer's service

ES El restaurante Gandarias lleva más de 50 años abierto en San Sebastián. El pasado mes de diciembre abrieron Xibaritak Gandarias, una tienda gourmet con una gran variedad de productos, desde conservas y aceites hasta quesos y dulces, pasando por los ibéricos y una larga lista de bebidas. Cuenta además con cocina propia que ofrece platos preparados todos los días, y apuestan por el producto local y ecológico.



EUS Zapore Jai kentzu handiz aukeratzen ditu gourmet produktuak, hala nola, kalitate goreneko urdaiazpikoa, inoiz falta ezin diren hestebeteak, kontserbak, foie, olioak, gaztak edo ardoa: eskualdeko zaporeen jai, gehien bat denon eskura dauden tokiko produktuekin. Halaber, urdaiazpikoz mozketu zerbitzua eskaintzen du zenbait ekitalditan (azoketan, ezkontzetan, inaugurazioetan...). Eta, urte bukaerako jaiegunetan bereziki, saskiak eta kaxak prestatzen dituzte dendako produktuekin, bezeroei oparitzeko.

ES La selección rigurosa de productos gourmet de Zapore Jai abarca desde el jamón de primera calidad y distintos embutidos que no pueden faltar hasta conservas selectas, foie, aceites, quesos y vinos: Una fiesta de sabores regionales, con una mayoría de productos locales al alcance de todos. Ofrecen también su servicio de corte en certámenes exteriores (ferias, bodas, inauguraciones...). Y especialmente durante las fiestas de fin de año, componen una variedad de cestas y cajas de regalo con productos seleccionados en la propia tienda.

La fête des saveurs à Saint Sébastien !

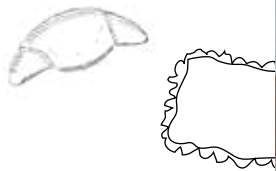


FR La sélection rigoureuse de produits gourmets de Zapore comprend le jambon de première qualité et diverses charcuteries indispensables jusqu'aux conserves spéciales, foie gras, fromages et vins. Une fête des saveurs régionale, avec une majorité de produits locaux à la portée de tous. Ils offrent aussi un service traiteur à la coupe pour les événements extérieurs (foires, mariages, inaugurations...). Et pour les fêtes de fin d'année, ils composent spécialement une grande variété de paniers garnis avec les produits choisis dans leur propre boutique.

ENG Zapore Jai's rigorous selection of gourmet products includes top quality ham and various cured meats that cannot be missed to select preserves, foie, oils, cheeses and wines: A festival of regional flavours, with a majority of local produce available to everyone. They also offer their slicing service at events and celebrations (fairs, weddings, openings...). And especially at Christmas and New Year, they make up a variety of hampers and gift boxes with select products in the shop.

A festival of flavours
in San Sebastian!





oa

EUS Gozo-denda bat baino askoz gehiago, Hernanin dago OA. Bertan egunero opil, bonboi eta gozo egin berriak aurkituko dituzu. Mimoz beteriko artisauek sorturiko pastekin lagunduz kafe goxo bat lasai hartzeko aukera ederra, OA gozo-dendan, zentzumenak berpiztuko zaizkizu eta Kalitatezko produktu propioekin esperientzia ahaztezinaz gozatuko duzu.

ES En Hernani, OA es mucho más que una una cafetería pastelería. Aquí cada día se elabora la bollería, bombones y dulces artesanos con todo el cariño. Hacer una parada en OA es esencial, disfrutar de un café preparado con mimo y dejarte llevar por las sensaciones de placer que te rodean.

FR À Hernani, OA est beaucoup plus qu'un café et pâtisserie. Ici, chaque jour on élabore notre viennoiserie, des bonbons au chocolat et des gâteaux artisanaux avec beaucoup d'amour. Faire une pause chez OA est essentiel pour savourer un café préparé avec soin et se laisser porter par les sensations des plaisirs qui vous entourent.



ENG In Hernani, OA is much more than a cake and coffee shop. Here, handmade pastries, chocolates and cakes are prepared with affection every day. Stopping at OA to enjoy a carefully prepared coffee and let yourself be carried away by the delightful sensations is an absolute must.

*Zentzumenak
berpiztuko
dizkizuten
Gozoak*





ES Kapritxo Igartza es el mejor ejemplo de innovación dentro de las clásicas "tiendas de chuches". ¿Por qué? Viendo su espacioso local, su oferta y su decoración nos daremos cuenta enseguida. Un lugar cómodo para disfrutar de los dulces, que se adapta a las necesidades de cada temporada.



Elaboración de *Tartas a medida.*

Caramelos sin gluten y sin de alérgenos.

EUS Kapritxo Igartza da berrikuntzaren adibiderik one-na "gozoki-denda" klasikoaren sektorean. Zergatik? Dendaren tamaina, eskaintza eta dekorazioa ikusi bezain laster ohartuko zara. Toki erosoak gozokiez gozatzeko, urte-sasoiko beharrezanetara egokitzten dena.



*Each
season's
sweet*

FR Kapritxo Igartza est le meilleur exemple d'innovation dans le domaine des magasins de bonbons. Pourquoi ? En voyant son spacieux magasin, sa variété et sa décoration, vous vous rendrez vite compte de sa différence. Un espace agréable pour profiter des douceurs sucrées, qui s'adapte aux besoins de chaque saison.



ENG Kapritxo Igartza is the best example of innovation within the classic "sweet shops". Why? Seeing its spacious premises, its wide offer and its decoration you will realize immediately. A comfortable place to enjoy sweets, which adapts to the needs of each season.




Harategi ekologikoa

CARNE ECOLÓGICA,
saludable y deliciosa
para tu organismo.



ETXOLA
Harategi Urdategia
Ekologikoa eta Naturala

 SHOP online

 Etxola ekologikoa

 943 540 037
 etxola@etxola.eus
 www.etxola.eus

 Santamaria-Andre Mari Kalea 31
20240 Ordizia



EUS Etxola da "organiko" hitzaren kontzepturik autentiko eta puruena: EAEn txahal- eta txerri-haragi %100 ekologikoa, BENETAKOA, eskaintzen duen denda bakarra. Horrez gain, Etxola gaztan espezializatuta dago; beraz, hainbat jatorri eta ontze- prozesutakoak eskaintzen ditu: 5 urteko parmesanoa, Asturiasko ardi-gazta urdina, gruyere, gouda, morriere, Pirinioetako ahuntz-gazta...

FR Etxola c'est le concept le plus authentique et typique du mot "biologique": le seul commerce au Pays Basque qui propose de la viande de veau et de porc 100% biologique, POUR DE VRAI. Etxola dispose en plus d'un espace dédié aux fromages, jeunes comme affinés: parmesan de 5 ans d'âge, bleu de brebis des Asturies, gruyère, gouda, morbier, chèvre des Pyrénées....

ENG Etxola is the most authentic and genuine concept of the word "organic": the only shop in the Basque Country to offer TRULY 100% organic beef and pork. Etxola also specializes in cheeses, focusing on origin and maturing: 5-year-old parmesan, Asturian blue sheep cheese, Gruyere, Gouda, Morriere, Pyrenees goat cheese...

ES Etxola es el concepto más auténtico y genuino de la palabra "orgánico": único comercio en País Vasco en ofrecer carne de ternera y cerdo 100% ecológica, DE VERDAD. Etxola es, además un lugar especializado en quesos, tanto en origen como en curación: parmesano de 5 años, asturiano de oveja azul, gruyere, gouda, morriere, cabra de pirineo...



Pastelería Unanue Gozotegia
@pasteleria unanue



943 88 15 51
jmunanue@hotmail.com
www.unanuegozotegia.com



Kale Nagusia 17
20240 Ordizia

EUS Unanue gozotegia Goierri eta inguruko herrietan erreferentetzat hartzen den gozotegia da. Irekita daramatzagun ia 100 urte hauetan, dedikazioa eta hainbat generazioen jakituria izan dira gaur egun gure gozotegietan eskaintzen ditugun kalitatezko produktuak eskaini ahal izateko gakoak.

ES Pastelería Unanue es la pastelería de referencia para todo Goierri y alrededores. Estos casi 100 años que llevan abiertas nuestras puertas, la dedicación y el saber hacer de varias generaciones han sido las claves para poder ofrecer los productos de calidad que se ofrecen a día de hoy en nuestras pastelerías.

FR La pâtisserie Unanue est la pâtisserie de référence pour tout le Goierri et ses alentours. Voilà près de 100 ans que nos portes se sont ouvertes, le dévouement et le savoir-faire de plusieurs générations ont été la clé pour pouvoir offrir les produits de qualité présents aujourd'hui dans nos différentes pâtisseries.

ENG Pastelería Unanue is the leading cake shop for Goierri and its surrounding area. The dedication and know-how of several generations acquired over almost 100 years of history have been key to offering the quality products found in our cake shops today.



PASTELERIA
Unanue
GOZOTEGIA

*Dedikazioa
eta Jakituria
Gure Gozoetan*





Onena eskaintzen dizugu 1961.^{urtetik}



EUS Hiru belaunaldi: 80 urte, Tolosako historia bizia gara. José Martín gazteak Tolosan bere lehen harategia ireki zuenean, duela ehun urte baino gehiago, ez zekien kalitatearen eta produktuaren alde egindako apustuak gaur arte iraungo zuenik. Egun, Felipe eta Patxi anaiak dira zaharberitutako harategiaren buruak.

ES Tres generaciones: 80 años somos la historia viva de Tolosa. Cuando el joven José Martín abrió su primera carnicería hace más de cien años en Tolosa no sabía que su apuesta por la calidad y el producto iban a seguir vigentes hasta hoy en día. Hoy en día, con una renovada carnicería, los hermanos Felipe y Patxi regentan el negocio.

FR Trois générations : voilà 80 ans que nous faisons partie de la vie de Tolosa. Quand le jeune José ouvrit sa première boucherie il y a plus de cent ans à Tolosa, il ne savait pas que son engagement pour la qualité et le respect du produit allait perdurer jusqu'à nos jours. Aujourd'hui, ce sont les frères Felipe et Patxi qui gèrent la nouvelle boucherie.

ENG Three generations: 80 years, we are the living history of Tolosa. When the young José Martín opened his first butcher shop more than a hundred years ago in Tolosa, he didn't know that his commitment to quality and the product would still be alive today. Today, with a renovated butcher shop, brothers Felipe and Patxi run the business.



EUS Garia okindegiak benetako ogiaren esentzia berreskuratzen du Tolosako hirigunean. Ogi berezi eta tradizionala egiten du, ogi klasikoaren kalitatearekin. Hori dela eta, adituak dira ore amarekin lan egiten eta piezak prestatzeko prozesuan. Gainera, tokiko osagai %100 naturalak erabiltzen dituzte beti. Eta hori dena betiko denden gertutasunarekin.

ES Garia Okindegia rescata la esencia del pan de verdad en el centro de Tolosa. Producen un pan especial y tradicional, con la misma calidad del pan clásico. Por eso, son expertos en el trabajo a partir de la masa madre y el proceso auténtico de la creación de las piezas, a lo que hay que sumarle que los ingredientes que utilizan siempre son 100% naturales y de carácter local. Y todo con la cercanía de un comercio de toda la vida.

ENG Garia Okindegia rescues the essence of real bread in the centre of Tolosa. They produce special, traditional bread, with the same quality as classic bread. Therefore, they are experts in working from sourdough and the real process of the creation of bread, to which we must add that the ingredients they use are always 100% natural and locally sourced. And all with the personal attention of a traditional shop.



Pan de calidad clásica y Artesanal

FR Garia Okindegia fait revivre l'essence du vrai pain dans le centre de Tolosa. On y pétri un pain spécial et traditionnel, avec la même qualité que le pain classique. C'est pour cela qu'ils sont passés maîtres dans l'art de travailler le pâton au levain et dans le processus d'une élaboration authentique quant à la création de pains spéciaux, en utilisant des ingrédients 100% naturels et d'origine locale. Le tout accompagné d'une relation client typique d'un commerce traditionnel.



ES Miriam y Nekane sintieron la necesidad de promover la alimentación sana y ecológica. En esta tienda situada en Tolosa, han combinado la venta productos locales con elaboraciones que se pueden degustar en el restaurante o se pueden llevar a casa.

EUS Miriamek eta Nekane elikadura osasuntsu eta ekologikoa sustatzeko beharra ikusi zuten. Tolosako denda honetan, tokiko produktuen salmenta eta prestatutako janaria bateratu dituzte. Janaria jattetxean dasta daiteke, edota etxera eraman.

Km 0 products, try them at Guki



FR Miriam et Nekane ont ressenti un besoin particulier de promouvoir l'alimentation saine et biologique. Dans cette boutique située à Tolosa, ils proposent à la fois la vente de produits locaux, la dégustation sur place dans leur restaurant ou à emporter de recettes propres à partir de ces produits.

*ekogunea
tailerrak*

jattetxea

ENG Miriam and Nekane felt the need to promote healthy and organic food. At this shop located in Tolosa, they have combined the sale of local produce with dishes that can be eaten in the restaurant or taken away.



**IBÁÑEZ
GOZONA**

**NOS GUSTA QUE
EL CLIENTE
SE SIENTA
*como en casa***



EUS Zer dago bereziago bezeroari eskatzen duena egitea baino? Bezeroaren nahietan oinarritzen gara, eskatutakoari egokitu eta hoberena eskaintzea da gure helburua. Artisauek gara, 100 urte baino gehiago dituen familiarterko negozioia eta gure egunerokoan bezeroari konfidantza eta goxotasuna eskeintzen dizkiogu. Okindegi eta gozotegi tradizionala, obradore propioarekin eta arreta pertsonalizatua. Klasiko bat bete betean.

ES ¿Qué hay más especial que hacerle al cliente lo que nos pida? Nosotros preguntamos al cliente si quiere algo con mucho o poco azúcar, qué le gusta... y nos adaptamos. Somos artesanos, un negocio familiar con trayectoria de más de 100 años de trato familiar donde nos gusta que el cliente se sienta como en casa. Pastelería y panadería tradicional, con obrador propio y atención personalizada. Todo un clásico.

FR Qu'y a-t-il de plus important que d'être à l'écoute des goûts de nos clients ? Nous demandons à nos clients s'ils veulent quelque chose avec peu ou beaucoup de sucre, ce qu'ils aiment... et on s'adapte. Nous sommes artisans, une entreprise familiale avec une existence de plus d'un siècle qui aime que le client se sente comme à la maison. Pâtisserie et boulangerie traditionnelles, avec notre propre Maître-pâtissier et à l'écoute des demandes de nos clients. Une maison incontournable.

ENG What could be more special than doing what our customer asks? We ask customers how much sugar they want, what they prefer... and we adapt to what they tell us. We are artisans, a family business with a history dating back more than 100 years, where our approachable attitude ensures customers always feel at home. Traditional baking and cake making in our own kitchen, offering a personalised service. Quite a classic.



EUS Goi-mailako osagaiekin prestatzen dugu janaria egunero. Gure sukaldariek tentu handiz prestatzen dituzte errezeta guztiak, presarik gabe. Hainbat errezeta eta plater eskaintzen ditugu; gainera, dieta mediterraneoko platerak txertatu ditugu menuan.

ES Cocinamos día a día con los mejores ingredientes. Nuestro equipo elabora cada receta con mimo, sin prisas. Contamos con una gran variedad de recetas y platos a vuestra disposición, hemos incluido en nuestra carta platos que conforman lo mejor de la dieta mediterránea.

*Recién hecho sabe mejor.
Te esperamos!*



Buenbokado
@buenbokado

943 723 778
buenbokado@buenbokado.com
www.buenbokado.com

Areizaga Kalea 20
20700 Urretxu



*La meilleure cuisine maison,
à savourer chez vous*

FR Nous préparons tous les jours nos plats, avec les meilleurs ingrédients. Notre équipe réalise chaque recette avec soin, en prenant son temps. Nous vous proposons une grande variété de recettes et de plats et nous avons ajouté à notre carte les meilleurs plats de la cuisine méditerranéenne.

ENG We cook every day with the best ingredients. Our team prepares each recipe with care and without rushing. We have a wide variety of recipes and dishes on offer. We have included dishes in our menu that are the best part of the Mediterranean diet.





ES Somos especialistas en ofrecer productos basados en carne de Km.0. y carne de la máxima calidad con las elaboraciones más convenientes para nuestros clientes. Algo que atrae a gente del entorno de Zumarraga, interesada por la cercanía en el trato diario y la calidad de sus productos reconocida por su certificación dentro de la categoría Basque Label Harategiak.

FR Nous sommes spécialisés dans l'offre de produits à base de viande locale, dite Km.0, une viande haut de gamme, préparée aux goûts du client. Notre clientèle provient essentiellement des alentours de Zumarraga, parce qu'elle apprécie notre relation client et la qualité de nos produits, reconnue par la certification Basque Label Harategiak.

ENG We specialize in offering products based on Km 0 meat and meat of the highest quality with the most convenient preparations for our customers. This attracts people from Zumarraga and the surrounding area, interested in the personalized service on a daily basis and the quality of its products recognized by its certification in the Basque Label Harategiak category.

Productos PRECOCTINADOS



**Basque Label okela
zerbitzatzen dugu
1988 urtetik**

EUS 0 km-ko haragiarekin eta kalitate goreneko haragiarekin prestatutako produktuak eskaintzen ditugu, eta gure bezeroen beharrianetara egokitzen. Horrek Zumarraga inguruko jendea erakartzen du, egunero gertuko tratua eta kalitatezko produktuak atsegin zaizkielako; izan ere, Basque Label Harategiak kategoriako ziurtagiria dute.



amplia selección de los mejores productos de pastelería



EGaña

@Egña Gozotegia
@egana_gozotegia

943 815 009
egagogozotegia@gmail.com
www.egagogozotegia.com

Landeta Hiribidea 19
20730 Azpeitia

1902tik
Azpeitia
goratzen

EUS 1.902. urtean hasi zen gure historia eta geroztik gozo berriak sortzen ibili gara geure gozotegiko lantegian. Ignazioen sorkuntzatik gaurko Goxuak izeneko pastelak barne, beti izan dira gure artean pastel berritzaileak. Gure okindegiko hainbat produktu dastatuz, zure gosari edo arratsaldeko kafeaz gozatzeko leku eroso duzu Egaña. Etorri, dastatu eta gozatu zure egunaz.

ES Empezando con los Ignacios hasta los pasteles Goxuak, desde nuestros inicios en 1.902 no hemos parado de crear nuevos y deliciosos dulces que elaboramos en nuestro propio obrador. Disponemos de una amplia selección de los mejores productos de pastelería. Un lugar acogedor donde disfrutar de un buen desayuno o tomar un buen café a media tarde acompañándolo con nuestros productos de repostería. Ven, pruébalos y endulza tu día.

FR Depuis nos débuts en 1902, avec la pâtisserie emblématique, les Ignacios, jusqu'aux aux gâteaux Goxuak, nous n'avons cessé de réaliser de nouveaux et délicieux gâteaux dans notre propre atelier. Nous disposons d'une large sélection des meilleurs produits de pâtisserie. Un endroit accueillant où savourer un bon petit-déjeuner ou prendre un bon café en milieu d'après-midi en l'accompagnant d'une de nos pâtisseries.

ENG From Ignacios through to Goxuak cakes, since our beginnings in 1902 we have continued to create new, delicious cakes prepared in-house at our bakery. We have a wide selection of the best cake and pastry products. A cosy place to enjoy a good breakfast or a nice coffee with some confectionery in the middle of the afternoon. Come, try them and sweeten your day.



ES En 2007 nace KIRIBIL una eco-tienda muy especial donde también se ofrecen los servicios de Naturopatía, Homeopatía, Dietética y Masaje. La idea principal entorno a la cual su fundadora Axun Esnaola creó KIRIBIL fue la de dar a conocer los beneficios de la alimentación ecológica en nuestra salud. La labor de Axun se enfoca en compartir su propio punto de vista y lograr la mayor empatía posible con el cliente. En su día a día se la valora sobre todo por transmitir sus conocimientos, su alegría y positividad hacia la vida.

Ezagutu elikadura ekologikoak gure osasunean dituen onurak



EUS KIRIBIL enpresa 2007an sortu zen ekodenda bat da. Naturopata, Homeopata, Dietista eta Masai zerbitzua ere eskaintzen du. Elikadura ekologikoak gure osasunean dituen onurak ezagutzera ematea izan zen KIRIBIL ekodenda sortzerakoan Axun Esnaolak buruan izan zuen ideia nagusia. Axunen lehenengo lana bere ikuspuntuaren berri ematea izaten da beti eta bezeroarekin hurbiltasunik handiena lortzea ondoren. Bere eguneroko zereginean, bezero guztien artean bere ezagutze gain, bizitzeko gogoia eta poza ere zabaltzen ditu.

FR C'est en 2007 que KIRIBIL ouvre ses portes, un magasin BIO très spécial qui dispose d'un service de Naturopathie et aussi d'Homéopathie, de Diététique et de Massage. L'idée principale autour de laquelle Axun Esnaola, sa fondatrice, a créé KIRIBIL est celle de faire connaître les bienfaits de l'alimentation BIO sur notre santé. Le travail de Axun se concentre sur le partage de son propre point de vue et sur la relation d'empathie qu'elle développe avec sa clientèle. Dans sa pratique, elle est appréciée pour sa façon de transmettre ses connaissances, sa joie de vivre, et sa vision positive dans la vie.

ENG A very special eco-store opened in KIRIBIL in 2007, one which also offers Naturopathy, Homeopathy, Dietetics and Massages. When creating KIRIBIL, the main idea of its founder, Axun Esnaola, was to promote the health benefits of organic food. Axun's work focuses on sharing her own point of view and achieving empathy with the customer. In her day-to-day activities, she is valued above all for conveying knowledge, joy and a positive attitude.



ES La nuestra es la historia de una empresa que ha cuidado siempre la tradición conservera a través de unos procesos totalmente artesanales de elaboración de nuestros productos. Conseguimos un producto de primera calidad porque trabajamos con las mejores materias primas. En Salanort garantizamos que nuestros productos artesanales cumplen con todos los estándares de calidad.

FR Notre histoire est celle d'une entreprise qui a toujours pris soin de respecter la tradition des conserves grâce à des processus totalement artisanaux pour l'élaboration de nos produits. Nous obtenons un produit de première qualité parce que nous travaillons avec les meilleures matières premières. Chez Salanort, nous garantissons que nos produits artisanaux respectent toutes les standards de qualité.

Master preservers since 1995

ENG Ours is the history of a company that has always cared for the canning tradition using totally artisan processes for the preparation of our products. We make premium products because we work with the best raw materials. At Salanort we guarantee that our artisan products meet all the quality standards.



EUS Gure enpresak kontserben tradizioari heldu dio beti; hala, artisautza-prozesuak erabiltzen ditugu gure produktuak prestatzeko. Kalitate goreneko produktuak lortzen ditugu; izan ere, goi-mailako lehengaiak erabiltzen ditugu. Salanorten artisautza-produktu guztiek kalitate-estandarrak betetzen dituzte.





Hotel-establezimenduak
 Establecimientos hoteleros
 Côté Établissements hôteliers
 Hotel establishments:



Landa-Ostatuak
 Establecimientos rurales
 Côté gîtes ruraux
 Rural accommodation

Euskadi (2017)

Sartutako bidaiarien kopuruak
 Registraron un ascenso del
 Augmentation de
 A rise of

4,4%

egin zuen gora (guztira 3.071.130 lagun)
 en entradas de viajeros (un total de 3.071.130)
 des visiteurs (soit 3.071.130)
 was recorded in the entry of visitors (3.071.130)



Ostatu-gauak
 Y un aumento del
 Augmentation de
 And an increase of

7,2%

gehiago izan ziren (guztira 6.040.523)
 en las pernoctaciones (un total de 6.040.523)
 des nuitées (soit 6.040.523)
 in overnight stays (a total of 6.040.523)

Egonaldien batez besteko iraupena:
 Duración de la estancia media:
 Durée moyenne du séjour:
 Average duration of stay:

1,97 egun
 días / jours / days

Euskadi (2017)

Sartutako bidaiarien kopuruak
 Registraron un ascenso del
 Augmentation de
 A rise of

7,2%

egin zuen gora (guztira 172.486 lagun)
 en entradas de viajeros (un total de 172.486)
 des visiteurs (soit 172.486)
 was recorded in the entry of visitors 172.486)



Ostatu-gauak
 Y un aumento del
 Augmentation de
 And an increase of

9%

gehiago izan ziren (guztira 450.172)
 en las pernoctaciones (un total de 450.172)
 des nuitées (soit 450.172)
 en las pernoctaciones (un total de 450.172)

Egonaldien batez besteko iraupena:
 Duración de la estancia media:
 Durée moyenne du séjour:
 Average duration of stay:

2,61 días
 días / días / días

Gipuzkoa



Sartutako bidaiarien kopuruak gora egin zuen:
 Las entradas de viajeros aumentaron un
 Augmentation des visiteurs
 The entry of visitors increased by

7,1%



Ostatu gauek gora egin zuten:
 Las pernoctaciones un
 Augmentation des nuitées
 Overnight stays by

9,5%



Egonaldien batez besteko iraupena:
 Duración de la estancia media:
 Durée moyenne du séjour:
 Average duration of stay:

2,03 egun
 días / jours / days



Sartutako bidaiarien kopuruak gora egin zuen:
 Las entradas de viajeros aumentaron un
 Augmentation des visiteurs
 The entry of visitors increased by

8,2%



Ostatu gauek gora egin zuten:
 Las pernoctaciones un
 Augmentation des nuitées
 Overnight stays by

8%



Egonaldien batez besteko iraupena:
 Duración de la estancia media:
 Durée moyenne du séjour:
 Average duration of stay:

2,73 días
 días / días / días

GURE
ALTXORRAK

Rincones con mucho encanto

visita · découvre · discover

GIPUZKOA



1

FLYSCH
zumaia

2

CRISTOBAL BALENCIAGA
getaria

3

ARANTZAZU
oñati

4

ALBAOLA
pasaia

1

FLYSCH zumaia

EUS Euskal kostaldeak altxor natural berezia gordetzen du: milioika urteko historia geologiko idatzia; edertasun naturala duen itsaslabar ikusgarria.

ES La Costa Vasca esconden un singular tesoro natural: millones de años de historia geológica escritos; unos acantilados una belleza natural digna de ver.

FR La Côte Basque cache un trésor singulier et naturel : des millions d'années d'histoire géologique imprimés dans la roche, des falaises d'une beauté naturelle à ne pas manquer.

ENGL The Basque Coast holds a unique natural treasure: millions of years of geological history written there; impressive cliffs and a natural beauty well worth seeing.



2

CRISTOBAL BALENCIAGA getaria



EUS Cristobal Balenciagaren bizitza eta lana eza-gutzerara emateko erakusketa eta jarduera-programa darama aurrera Museoak. Jostun handiak modaren eta diseinuaren historiari egin zion ekarpen garrantzitsua nabarmentzen du eta haren legatua zabaltzen lagundu.

ES El Museo desarrolla un programa expositivo y de actividades dirigido a dar a conocer la vida y obra de Cristóbal Balenciaga, destacando su importante contribución a la historia de la moda y el diseño y contribuyendo a difundir su legado.

FR Ce musée offre un programme d'expositions et d'activités pour faire connaître la vie et l'œuvre de Cristóbal Balenciaga, soulignant son importante contribution à l'histoire de la mode et de la création, réel patrimoine.

ENG The Museum offers an exhibition and activities programme aimed at raising awareness about the life and work of Cristóbal Balenciaga, highlighting his important contribution to the history of fashion and design and contributing to the dissemination of his legacy.

3

ARANTZAZU oñati

EUS Frantziskotarrek 500 urtetik gora daramatzate Arantzazuko santutegia zaintzen. Arantzazun errotuta daude euskal kultura eta hizkuntza, naturarekiko maitasuna, sotiltasuna eta pertsonarenganako errespetua.

ES Arantzazu es desde hace más de 500 años un Santuario cuidado por los Franciscanos. Arantzazu ha sido enraizamiento en la cultura y la lengua vasca, amor a la naturaleza, sobriedad y respeto de la persona.

FR Depuis plus de 500 ans, Arantzazu est un sanctuaire dont les Franciscains ont pris soin. Il se situe dans le Parc Naturel Aizkorri-Aratz, au cœur de l'Euskal Herria. C'est une partie significative de l'âme basque et de son histoire.

ENGL For over 500 years, Arantzazu has been a sanctuary looked after by the Franciscans. It is a sensitive part of the Basque soul and its history. Arantzazu has represented deep roots in Basque culture and language, a love of nature, sobriety and respect for the person.



4

ALBAOLA pasaia



EUS "Mareagora, mareabehera", ez galdu aukera eta zatoz Albaola Museora, XVI. mendean itsasontziak nola egiten zituzten ikustera, baita bertako tailerrak eta arotzeria- zein nabigazio-eskolak ere.

ES "Agarrate bien que vienen olas", aprovecha la ocasión de venir al Museo Albaola y ver cómo se hacían los barcos en el siglo XVI, con talleres y escuelas de carpintería y navegación.

FR "Tenez bon, des vagues arrivent !" Profitez de l'occasion pour venir au Musée Albaola et pour découvrir comment se faisait la construction des bateaux du XVIème siècle.

ENG "Hold on, waves coming!", take the opportunity to come to the Albaola Museum and see how boats were made in the sixteenth century, with carpentry and navigation workshops and schools.



SINGULAR DENDAK

singulardendak.com

by **fmg** Merkatarien Federazioa
Federación Mercantil 
Comerciantes de Gipuzkoa

ELISKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATERTZA
ETA KONTSUMO GAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA