



GASTRONOMIA · GASTRONOMÍA · GASTRONOMIE · GASTRONOMY



GETARIA

EIBAR

AZPEITIA

ZUMARRAGA

URRETXU

BEASAIN

OÑATI

ORDIZIA

LAZKAO



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

HONDARRIBIA

 CONSERVAS HONDARRIBIA // 10

IRUN

 CHOCOLATES IRUN // 12

 FELIX ARRAINDEGIA // 14

 LA FÁBRICA DE MIGAS // 16

 VINOTECA MENDIBIL // 18

EIBAR

 OTEGUI // 20

OÑATI

 AMALUR // 22

 TXOKOLATEIXIA // 24

DONOSTIA-SAN SEBASTIÁN

 AITOR LASA // 26

 BARANDIARAN HARATEGIA // 28

 BOMBONERÍA MAITIANA // 30

 CAFÉS PANCHITO // 32

 CASA OTAEGUI GOZOTEGIA // 34

 CASA NICASIO // 36

 CHOC-ARTE // 38

 GARRARTE // 40

HOPA BEER DENDA // 42

 IÑAKI & JENNY // 44

 LA SEVILLANA // 46

 LUKAS GOURMET // 48

 MUNO BASERRIA // 50

 ORIGEN // 52

 PASTELERÍA GELTOKI // 54

 PASTELERÍA OIARTZUN // 56

 ZAPORE JAI // 58



HERNANI



CASA OA

// 60

USURBIL



OTAR-GOXO ELIKAGAIK

// 62

BEASAIN



KAPRITXO

// 64

ORDIZIA



ETXOLA

// 66



GNK KOOPERATIBA

// 68

IBARRA



BARRIOLA HARATEGIA

// 70

TOLOSA



GARIA OKINDEAGIA

// 72



GUKI

// 74



IMANOL BARRIOLA HARATEGIA

// 76



PASTELERÍA IBAÑEZ GOXONA

// 78

URRETXU



BUEN BOKADO

// 80

AZPEITIA



EGAÑA GOZOTEGIA

// 82



KIRIBIL

// 84



TXINTXU GOZOTEGIA

// 86

GETARIA



SALANORT

// 88

EUS

Gure kaleei
bizitasuna ematen
dieten denda original
eta autentikoen aukera

Hemengo dendak

Bertako jendeak sortu eta
garatutako saltokiak.

Konprometituak

Denda paregabeak, eskaintzen
duten esperientziagatik.

Nortasuna dutenak

Bestelako merkataritza-eredu
bati eutsi nahi dioten negozioak.

Hurbilekoak eta paregabeak

Bezeroen konfiantza eskertzen
duten pertsonak.

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.

ES

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

Tiendas De Aquí

Un comercio creado y
desarrollado por gente de aquí.

Comprometidas

Tiendas que destacan por una
experiencia que las hace únicas.

Con Personalidad

Negocios que buscan mantener un
modelo de comercio diferente.

Cercanas Y Únicas

Personas que agradecen la
confianza de sus clientes.



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.

FR

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

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.

Des magasins d'alimentation et de produits gourmets et épicerie exclusifs et de fabrication artisanale. Parmi ceux-ci, leurs excellents assortiments salés comprenant 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, offrent une dégustation sur place.

ENG

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

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.



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 (nougat) and chocolate. Some of them offer in situ sampling.



Conservas Hondarribia
@conservashondarribia
@ch-hondarribia

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

Arma Plaza 8
20280 Hondarribia



EUS Hondarribia Kontserbak-en uste dugu tokikoa unibertsala 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.





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

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.



@chocolatesdeirun
@chocolatesdeirun



657 805 808
info@chocolatesdeirun.com
www.chocolatesdeirun.com



Fueros Kalea 13
20302 Irún



Toda la tradición artesana de
la ciudad más chocolatera.

Une boutique délicieusement unique



EUS 2019an inauguratu zen bere boutique eta lantegia Irungo erdigunean, DNAn daraman hiri baten txokolate zaporea berreskuratzeko helburuarekin. Mendaroko Txokolate enblematiko eta ospetsuan trebatu ginen, txokolatearen elaborazioaren euskal sustraiak ezagutzeko eta, horrela, produktu berriekin hazten jarraitzeko berritzeko eta hobetzeko.

FR En 2019, nous avons ouvert notre boutique et notre atelier au cœur d'Irún dans le but de retrouver la saveur du chocolat d'une ville qui le porte dans son ADN. Nous nous sommes formés à l'emblématique et prestigieuse Maison Chocolates de Mendaro pour connaître les racines basques de la chocolaterie et ainsi innover et nous améliorer afin de continuer à nous développer avec de nouveaux produits.

ES En 2019 se inauguró su boutique y obrador en pleno centro de Irún con el objetivo de recuperar el sabor a chocolate de una ciudad que lo lleva en su ADN. Nos formamos en la emblemática y prestigiosa Chocolates de Mendaro para conocer las raíces vascas de la elaboración del chocolate y así innovar y mejorar para seguir creciendo con nuevos productos.

ENG In 2019 the boutique and workshop opened in the heart of Irún with the aim of recovering the chocolate flavour of a city that carries it in its DNA. We trained at the emblematic and prestigious Chocolates de Mendaro to learn about the Basque roots of chocolate making and thus innovate and improve in order to continue growing with new products.

📍 Serapio Mugica Kalea 18
20302 Iruin

☎ 943 612 707
✉ info@pescaderiafelix.com
🌐 pescaderiafelix.com

📍 PESCADERÍA FELIX
📱 [@pescaderia_felix](https://www.instagram.com/pescaderia_felix)



De la lonja a tu hogar

De la criée à ta table



EUS Felix arrandegia 1972an jaiou 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.



No existe modernidad



La Fábrica de migas
@lafabricademigas

943 005 491
info@lafabricademigas.com
www.lafabricademigas.com

Iñigo de Ioyola Kalea 4
20303 Iruin





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.





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



Vinoteca Mendibil
@vinotecamendibil

943 660 400
web@vinotecamendibil.com
www.vinotecamendibil.com

Juan de la Cruz Kalea 1
20302 Inun

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.



VINOTECA MENDIBIL

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.



 Carnicería otegui
 @carnieriaoteguieibar

 652 772 542
 oteguibenito@gmail.com

 Urkizu Pasealekua 28, beheak
20600 Eibar



Productos elaborados aquí, para tí

Amplia variedad de productos *elaborados artesanalmente.*





Zure elikadura hobetzer

 @Amalurbelardenda
 @amalur_belardenda

 943 25 36 71
 elisamoren0@gmail.com

 Kale Zaharra Kalea 4
20560 Oñati

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.





ES Centro de interpretación del chocolate ubicado en Oñati en el que disfrutar de una experiencia inolvidable oliendo cacao, conociendo los orígenes, procedencias, el viaje del cacao y el modo en que se elabora el chocolate y los ingredientes utilizados.

Un pequeño museo y especial comercio donde poder conocer las antiguas reliquias, cajas, etiquetas, fotos antiguas, herramientas y utensilios que utilizaban los maestros chocolateros.

FR Centre d'interprétation du chocolat à Oñati. Venez vivre une expérience inoubliable dans notre centre d'interprétation du chocolat, où vous pourrez découvrir le monde fascinant du cacao. Apprenez tout sur ses origines, son parcours, et le processus de fabrication du chocolat, ainsi que les ingrédients qui le composent.

Explorez notre petit musée et notre boutique spécialisée, où des reliques anciennes, des boîtes, des étiquettes, des photos d'époque, ainsi que les outils et ustensiles utilisés par les maîtres chocolatiers vous attendent.



@txokolateixia Interpretazio Zentrua
@txokolateixia3

943 78 04 11
605763595
txokolateixia@hotmail.com

Kale Barría Kalea, 29
20560 Oñati

ENG It's a chocolate interpretation center in Oñati. You can smell cocoa, know its origin, know the course of cocoa and learn how chocolate is made: the opportunity to enjoy an unforgettable experience.

A remarkable store and a small museum, where to see ancient relics, boxes, labels, old photos, tools and utensils used by chocolate makers.



Oñatiko Txokolatearen Etxea

EUS Oñatiko txokolatearen interpretazio-zentroa da. Bertan, kakaoa usaindu, honen jatorria ezagutu, kakaoaren ibilbidea eta txokolatea egiteko modua ezagutu daiteke: esperientzia ahaztezinaz gozatzeko aukera.

Saltoki berezi bat eta museo txiki bat; txokolategileek erabiltzen zituzten antzinako erlikiak, kaxak, etiketak, argazki zaharrak, tresnak eta tresnak ezagutzeko.



EUS Gure ezaugarri nagusietako bat produktuaren kalitatea izan da betdanik, bezeroak asebetetzeko mimo handiz aukeratuatako produktua.

Apalategietan kalitatezko produktuak ditugu, eta nabarmentzekoa da bertako artzainen artisau-gazta ugari ditugula.

Gure bereizgarria bezeroarekiko hurbileko harremana eta produktuaren ezagutza dira, produktua prestatu edo kontsumitzeko ahalik eta aholku onenak eskaintzen ditugu.

ES Una de nuestras señas de identidad ha sido siempre la calidad del producto, seleccionado siempre con mucho mimo para satisfacer a los clientes.

Las estanterías rebosan productos de calidad, y a destacar, una variedad importante de quesos artesanos de pastores locales.

Nuestro distintivo es el trato cercano con el cliente y el conocimiento del producto para asesorarle de lo mejor manera posible a la hora de elaborarlo o consumirlo.

 @AitorLasa
 @aitorlasagaztatategia

943430354
 elsamoreno0@gmail.com
 <https://aitorlasa.com/>

 C. Aldamar, 12
20003 Donostia-San Sebastián





FR L'une de nos caractéristiques identitaires est notre engagement envers la qualité de nos produits, toujours soigneusement sélectionnés pour satisfaire notre clientèle.

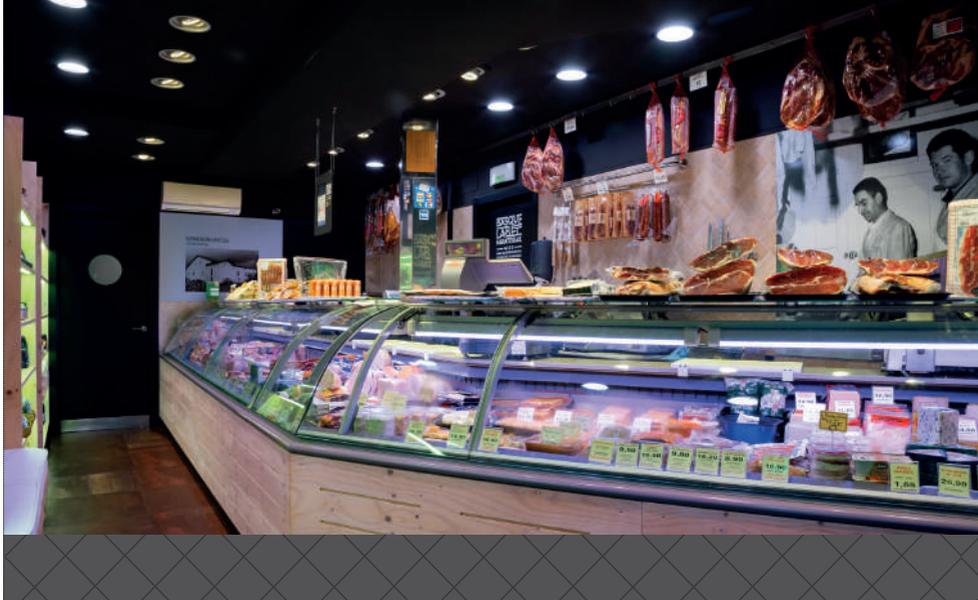
Nos rayons regorgent de produits de premier choix, incluant une large gamme de fromages artisanaux provenant de bergers locaux.

Notre marque de fabrique est la proximité avec nos client·e·s et notre expertise produit, ce qui nous permet de les conseiller au mieux dans la préparation et la consommation de nos produits.

ENG One of our main features has always been the quality of the product, a carefully selected product aiming to satisfy customers.

We have quality products on the shelves and a lot of artisanal cheeses from local shepherds.

Our hallmark is the close relationship with the customer and the knowledge of the product. We offer the best possible advice for the preparation and consumption of the product.



EUS Donostiaren bihotzean Barandiaran harategia aurkitzen da. 1927an sortutako establezimendu honetan produktu ugari aurki ditzazkezu. Barandiaranekoak adituak dira zure despensa betetzeko haragi, janari fresko eta ontziratutako produktu onenak eskaintzen. Horrez gain, Basque Label harategia da, hau da, 100%eko konpromisoa dauka gure tokiko baserritarrek.

ES En el corazón de San Sebastián se encuentra la carnicería Barandiaran. En este establecimiento que se remonta a 1927 podrás encontrar una amplia gama de productos. Los de Barandiaran son expertos en ofrecer la mejor carne, alimentos frescos y productos envasados para que puedas llenar tu despensa. Además, es una carnicería Basque Label, por lo que tienen un compromiso al 100% con nuestros baserritarras locales.

FR La boucherie Barandiaran est située au cœur de Saint-Sébastien. Dans cet établissement datant de 1927, vous trouverez un large éventail de produits. La boucherie Barandiaran est experte dans l'offre des meilleures viandes, des aliments frais et des produits emballés pour que vous puissiez remplir votre garde-manger. De plus, il s'agit d'une boucherie labellisée basque, ce qui signifie qu'elle s'engage à 100 % avec nos baserritarras locales.

ENG The Barandiaran butcher's shop is located in the heart of San Sebastian. In this establishment that dates back to 1927 you can find a wide range of products. The people at Barandiaran are experts in offering the best meat, fresh food and packaged products so that you can fill your pantry. What's more, it is a Basque Label butcher's shop, so they are 100% committed to our local baserritarras.

@barandiaranharategia
barandiaranharategia

943 465 620
681 015 992
www.barandiaranharategia.com

Plaza Easo 5
20006 Donostia-San Sebastián



*1927. urtetik despentsa betetzeko
haragi, janari fresko eta
ontziratuak produktu onenak
eskaintzen adituak*





Bombonera Maitiana -
La Bombonera de San Sebastián.
@bombonera_maitiana

943 424 771
bombonera@maitiana.com
www.bomboneriamaitiana.com

Peñaflorida Kalea 6
20004 Donostia - San Sebastián



248 años de dulce felicidad



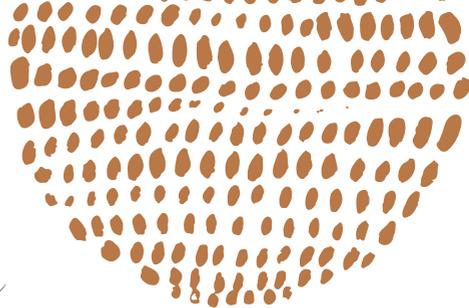
FR “Maitiana” magasin de bonbons situé dans la rue Peñaflorida, est un établissement doté d'une histoire réellement intéressante. C'est en 1770 que tout a commencé grâce au grand-père de Juncal Elgorriaga, un berger de Irún. En octobre 2010, ses employées décident d'ouvrir à nouveau la boutique, tout 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 Peñafiorida 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, fidelitasunez eusten diote txokolate artisauren tradizioari.

ES "Maitiana" la bombonería ubicada en la calle Peñafiorida es un establecimiento con una historia realmente interesante. Todo comenzó en 1770, con el abuelo de Juncal Elorriaga, 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 Peñafiorida, has an interesting back history. It all began in 1770 with Juncal Elorriaga'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.



Cafés Panchito

THE ART of coffee
and tea tasting.

Cafés PANCHITO
@cafespanchito
@CafesPanchito

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

Gipuzkoa Plaza 12
20004 Donostia-San Sebastián



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 thés sélectionnés par leurs soins.

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 té 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.





@PasteleriaOtaegui
pasteleriaotaegui
@CasaOtaegui



943 425 606
www.pasteleriaotaegui.com



Narrika kalea 15
20005 Donostia-San Sebastián



EUS Casa Otaeguin gozogintzaren betiko gozogintzaren onena eskaintzen dute goizero, familiako tradizio luzeari jarraituz. Bere gozogle mai-suen sorkuntzak daude Donostiako bihotzean dituzten dendetan. Eguzero, gozogleek artisaun-metodoei jarraituz, eguzentitik egiten dute lan gozotegietan egin berri diren gozokien aukeraketa zapoetsua aurkitzeko: pastak, bizkotxoak, pastelak, opilak eta nola ez, Casa Otaeguiaren ikurra den: Panchineta®.

ES En Casa Otaegui ofrecen cada mañana lo mejor de la pastelería artesanal y la repostería de toda la vida, siguiendo una larga tradición familiar. En el Se encuentran las creaciones de sus maestros pasteleros en sus tiendas en el corazón de San Sebastián. Cada día, sus reposteros trabajan desde el alba para surtir las pastelerías de una sabrosa selección de dulces siempre recién hechos siguiendo métodos artesanales: pastas, bizcochos, tartas, bollería y, cómo no, la creación propia insignia de Casa Otaegui: la Panchineta®.

*Familia bat,
istorio bat, pasio bat.*

UNA FAMILIA, UNA HISTORIA, UNA PASIÓN.



FR La Casa Otaegui propose tous les matins les meilleures pâtisseries artisanales et traditionnelles, selon une longue tradition familiale. Les créations de leurs maîtres pâtisseries se trouvent dans leurs boutiques au cœur de Saint-Sébastien. Chaque jour, leurs pâtisseries travaillent dès l'aube pour fournir aux pâtisseries une savoureuse sélection de douceurs fraîchement préparées, toujours selon des méthodes traditionnelles : pâtisseries, génoises, gâteaux, viennoiseries et, bien sûr, la création phare de Casa Otaegui : la Panchineta®.

ENG At Casa Otaegui they offer the best of artisan pastries and traditional pastries every morning, following a long family tradition. The creations of their master confectioners can be found in their shops in the heart of San Sebastian. Every day, their pastry chefs work from dawn to supply the patisseries with a tasty selection of freshly made sweets, always following traditional methods: pastries, sponge cakes, cakes, pastries and, of course, Casa Otaegui's own flagship creation: the Panchineta®.



f Casa Nicasio

943 421 118
info@casanicasio.com
casanicasio.com

Urbietea Kalea 9, 2. Postua
20006 Donostia-San Sebastián

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 eskusiboan, 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.

Ofreciéndolo mejor desde 1900

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

Nicasio



ndote
ior
61

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.

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.



@ChocArte San Sebastián
@chocarte.ss

622925445
choc.arte.ss@gmail.com

Bengoetxea Kalea, 2
20004 Donostia-San Sebastián



EUS Gure ezaugarri nagusietako bat produktuaren kalitatea izan da betdanik, bezeroak asebetetzeko mimo handiz aukeratuatako produktua.

Apalategietan kalitatezko produktuak ditugu, eta nabarmentzekoa da bertako artzainen artzain-egazta ugari ditugula.

Gure bereizgarria bezeroarekiko hurbileko harremana eta produktuaren ezagutza dira, produktua prestatu edo kontsumitzeko ahalik eta aholku onenak eskaintzen ditugu.

ES Una de nuestras señas de identidad ha sido siempre la calidad del producto, seleccionado siempre con mucho mimo para satisfacer a los clientes.

Las estanterías rebosan productos de calidad, y a destacar, una variedad importante de quesos artesanos de pastores locales.

Nuestro distintivo es el trato cercano con el cliente y el conocimiento del producto para asesorarle de lo mejor manera posible a la hora de elaborarlo o consumirlo.



FR L'une de nos caractéristiques identitaires est notre engagement envers la qualité de nos produits, toujours soigneusement sélectionnés pour satisfaire notre clientèle.

Nos rayons regorgent de produits de premier choix, incluant une large gamme de fromages artisanaux provenant de bergers locaux.

Notre marque de fabrique est la proximité avec nos client·e·s et notre expertise produit, ce qui nous permet de les conseiller au mieux dans la préparation et la consommation de nos produits.

ENG One of our main features has always been the quality of the product, a carefully selected product aiming to satisfy customers.

We have quality products on the shelves and a lot of artisanal cheeses from local shepherds.

Our hallmark is the close relationship with the customer and the knowledge of the product. We offer the best possible advice for the preparation and consumption of the product.





Caramelos Artesanos Garrarte
@Garrarteartesa2

943 435 387
garrartedonostia@hotmail.com
dulcesartesanosgarrarte.es

Puerto Kalea 3
20003 Donostia - San Sebastián



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.

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.





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.





Un lugar donde descubrir, comentar y degustar cervezas.

EUS Hopa Beer 2020an jaio zen Donostiako Gros Auzoan garagardo artisaurekiko maitasuna oinarri zuela. Ekoizleen eta garagardo artisauren zaleen arteko topagunea da.

700 garagardo baino gehiago dituen denda bat, gustukoen dituzun artisa-garagardoak aurkitu, ezagutu, komentatu eta dastatzeko: belgikakoak, lupulatuak, afrutatuak, eta, gainera, estatuko eta nazioarteko asteroko berrikuntzak... Baina batez ere, tokiko km0 garagardoak.

ES Hopa Beer Denda nace en 2020 del cariño por la cerveza artesana, como punto de encuentro entre productores y amantes de la cerveza artesana, en el barrio donostiarra de Gros.

Una tienda con más de 700 cervezas donde encontrar, descubrir, comentar y degustar las cervezas artesanales que más te gustan: artesanías belgas, lupuladas, afrutadas, y, además, novedades semanales nacionales e internacionales... pero sobre todo, de cervezas locales km0.

FR Née en 2020 de la passion pour la bière artisanale, Hopa Beer Denda se veut un lieu de rencontre unique entre producteurs et amateurs de bières artisanales, au cœur du quartier de Gros à Saint-Sébastien.

Avec plus de 700 bières en stock, cette boutique est l'endroit idéal pour découvrir, échanger et savourer vos bières artisanales préférées : des classiques belges aux bières houblonnées, fruitées, en passant par des nouveautés nationales et internationales chaque semaine. Mais avant tout, Hopa Beer Denda met à l'honneur les bières locales, fraîchement brassées et issues de circuits courts.

ENG Hopa Beer was born in 2020 in the Gros neighborhood of San Sebastian based on their love for artisan beer; meant to be a meeting point between producers and artisan beer fans.

A store with more than 700 beers to discover, meet and comment. A space to taste your favorite artisanal beers: Belgian, hops, fruity, and, in addition, national and international weekly updates... But most of all, the local km0 beers.



HopaBeerDenda
@hopabeerdenda



943043097
hopabeerdenda@gmail.com
www.hopabeerdenda.com



Padre Larroca Kalea, 8
20001 Donostia-San Sebastián





HO
PA

HO
PA

BEER DENDA

Bertoko
Garagardoak

Km



MALA
GISSONA

**Le rendez-
vous des amateurs
de bière artisanale**



Donostiako artisaue-likaduraren erreferenteetako bat

EUS Ezbairik gabe, Donostiako artisaue-likaduraren erreferenteetako bat. San Martín Merkatuko saltokian, zapora eta testura paregabeko produktuak aurkituko dituzu Iñaki & Jenny-ra gerturatzuz gero: mimo handiz hazitako lehengaiekin egindako artisaue-fianbreak edota habitat naturalean modu osasungarrian elikatuz hazitako oilasko, oilon edo txekorrarekin egindako haragizko produktu paregabeak.

FR Sans aucun doute, l'une des grandes références de l'alimentation artisanale à Saint-Sébastien. Depuis son établissement sur le marché San Martín, Iñaki & Jenny offre un espace plein de saveurs et de textures vraiment délicieuses. Toutes les charcuteries sont faites à la main, élaborées selon un processus qui respecte la matière première. Tout comme les produits carnés, élaborés avec des poulets, des poules et des veaux qui ont grandi avec une alimentation saine dans des habitats naturels.

ES Sin duda, uno de los grandes referentes de la alimentación artesanal en San Sebastián. Desde su establecimiento en el Mercado de San Martín, Iñaki & Jenny ofrece un espacio lleno de sabores y texturas realmente deliciosas. Todos los fiambres son artesanales, elaborados mediante un proceso que mimaa la materia prima. Al igual que los productos cárnicos, elaborados con pollos, gallinas y terneras que han crecido con una sana alimentación en hábitats naturales.

ENG Undoubtedly, one of the great benchmarks of artisan food in San Sebastián. From its establishment in the San Martín Market, Iñaki & Jenny offers a space full of truly delicious flavours and textures. All the cold meats are handmade, prepared using a process that pampers the raw material. Just like the meat products, made with chickens, hens and calves that have grown up with a healthy diet in natural habitats.

943 422 660

Urbieta Kalea 9
20006 Donostia-San Sebastián





Iñaki
&
Jenny

Artesanamente Acabados





Llevamos trabajando 75 años con la misma aceituna



La Sevillana donostiarra

943 421 563

info@lasevillanadonostiarra.com

lasevillanadonostiarra.com



Esterlines 4

20003 Donostixa - San Sebastián



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

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 especialistas 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 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.



Lukas

100% FR



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.



MUNO baserria



EUS Muno Baserria bertan ekoiztiko jatorrizko produktuan oinarritzen da (familiako baserrian ekoiztiak). Kalitate, hurbiltasun eta zintotasunetik garatutako apustu komertziala.

Eta euskara ahaztu gabe, baserri gisa gure esentziari lotuta baitago.

MunoBaserria
@ munobaserria

943 285 946
munobaserria@gmail.com
munomunobaserria.eus



Nafarroa Behera Plaza, 4
20001 Donostia - San Sebastian





ES Muno Baserria se basa en el producto propio de producción local (producido en el caserío familiar). Una apuesta comercial basada en la calidad, la cercanía y la honestidad.

Y sin olvidarnos de la presencia del euskara, que está ligado a nuestra propia existencia como baserri.

FR Muno Baserria met en avant ses propres produits locaux, issus de la ferme familiale. Notre engagement commercial repose sur la qualité, la proximité et l'honnêteté.

Nous valorisons également la langue basque, qui est intrinsèquement liée à notre identité en tant que baserri.

ENG Muno Baserria sells local products produced on the family farm, a commercial offering created by quality, closeness, and honesty.

The Euskera is key to our practice, and as a farm is linked to our essence.

LOKALAREKIKO ETA AUTENTIKOAREKIKO KONPROMEZUA





Panadería Pastelería Geltoki
@pasteleriageltoki

943 45 09 02
donostia@geltoki.net
www.geltoki.net

Easo Kalea 61
20006 Donostia-San Sebastián



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 hoberena 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.



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.



943 42 62 09
pasteria@pasteriaoiartzun.com
www.pasteriaoiartzun.com

Facebook: pasteleriaoiartzunsebastian
Instagram: @laesquinaoiartzun

943 42 62 09

pasteria@pasteriaoiartzun.com

www.pasteriaoiartzun.com



Ijentea Kalea 2

20003 Donostia-San Sebastián



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 eskaintze 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 Zapore Jaik tentu handiz aukeratzeten ditu gourmet produktuak, hala nola, kalitate goreneko urdaiazpikoa, inoiz falta ezin diren hestebeteak, kontserbak, foie, olioak, gaztak edo ardoa: eskualdeko zaporeen jaia, gehien bat denon eskura dauden tokiko produktuekin. Halaber, urdaiazpiko-mozketa 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.

 Zapore Jai

 943 422 882
 info@zaporejai.com
 www.zaporejai.com

 San Jeronimo Kalea 21
20003 Donostia-San Sebastián



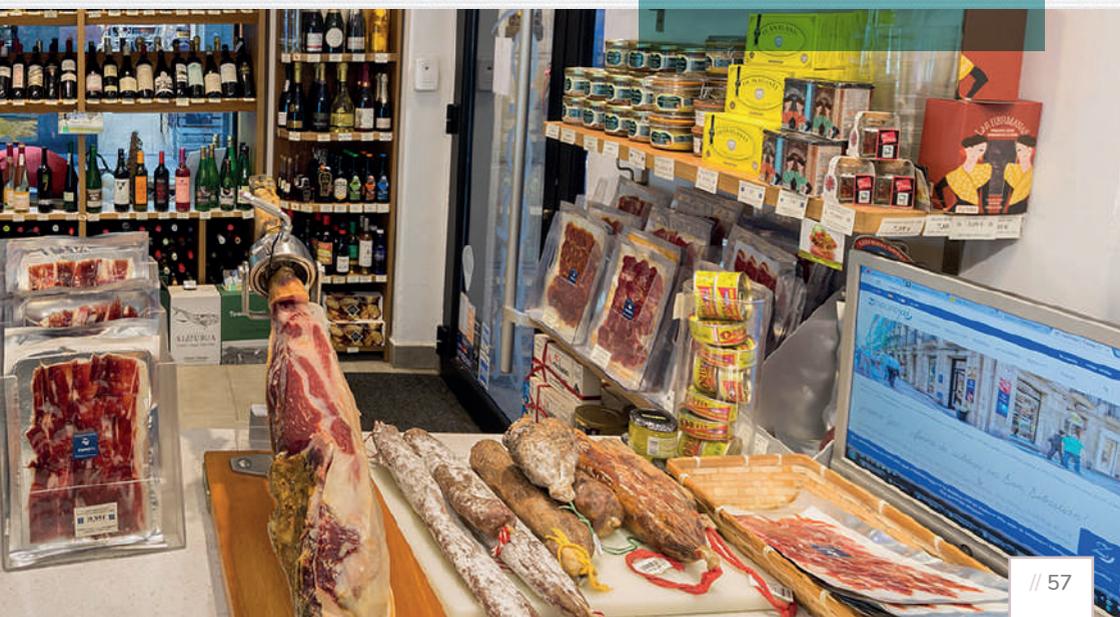
LA FÊTE DES SAVEURS À SAINT SÉBASTIEN !

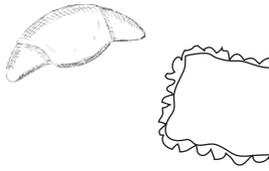


FR La sélection rigoureuse de produits gourmets de Zapora comprend le jambon de première qualité et diverses charcuteries indispensables jusqu'aux conserves spéciales, foie gras, fromages et vins. Une fête des saveurs régionale, avec une majorité de produits locaux à la portée de tous. Ils offrent aussi 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 Zapora 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!**





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.

 OA Gozotegia
 @oa_gozotegia

 943 552 448
 mirenlukas@outlook.com

 Andre Kalea 16
20120 Hernani



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.



oa

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



Zentzumenak berpiztuko dizkizuten Gozoak



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.





Otar-goxo
@otargoxoelkagaiak

943 36 55 81
otar-goxos@hotmail.com

Zubiaurrenea Kalea, 2
20170 Usurbil





EUS Askotariko haragi, txerriki eta fruta freskoak aurkituko dituzu Otar Goxok Usurbilen duen saltokian; edota, nahia izanez gero, zehazten duzun helbideraino eramango dizute enkargua. Aurrez prestatutakoak eta pizzak ere saltzen dituzte, guzti-guztiak etxean egindakoak eta zeliakoek jateko modukoak. Otar Goxon lantalde gaztea aurkituko duzu, edozein elikadura aholku emateko prest.

FR Otar Goxo Elikagaiak propose une large gamme de produits frais en boucherie, charcuterie et épicerie fine, qui peuvent également être commandés et livrés à domicile. Ils préparent également des aliments pré-cuits et des pizzas maison, qui conviennent aux personnes atteintes de la maladie cœliaque. Un personnel jeune prêt à répondre à tous vos doutes et préoccupations nutritionnelles.



ES Otar Goxo Elikagaiak ofrece una amplia gama de productos frescos en carnicería, charcutería y frutería, que también se pueden adquirir por encargo y recibirlos con toda comodidad en casa. Además, elaboran precocinados y pizzas caseras, aptas para personas con celiaquía. Una plantilla joven dispuesta a solucionar todas vuestras dudas e inquietudes alimenticias.

ENG Otar Goxo Elikagaiak offers a wide range of fresh products in butchery, delicatessen and greengrocer's, which can also be ordered and delivered to your home. They also prepare precooked food and homemade pizzas, suitable for people with coeliac disease. A young staff ready to solve all your doubts and nutritional concerns.



Elaboración de *Tartas a medida.*

Caramelos sin gluten y sin de alérgenos.



EUS Kapritxo Igartza da berrikuntzaren adibiderik onena “gozoki-denda” klasikoen sektorean. Zergatik? Dendaren tamaina, eskaintza eta dekorazioa ikusi bezain laster ohartuko zara. Toki erosoan gozokiez gozatzeko, urte-sasoiko beharizanetara egokitzen dena.



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.

*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 rendez 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 ekologikoa

 943 540 037

 etxola@etxola.eus

 www.etxola.eus

 Santamaria-Andre Mari Kalea 31
20240 Ordizia



ETXOLA
Harategia Urdategia
Ekologikoa eta Naturala

 SHOP online



ES Etxola es el concepto más auténtico y genuino de la palabra «ecológico»: la única tienda del País Vasco que ofrece carne de vacuno y de cerdo VERDADERAMENTE 100% ecológica. Etxola también se especializa en quesos, centrándose en el origen y la maduración: Parmesano de 5 años, queso azul de oveja asturiano, Gruyere, Gouda, Morriere, queso de cabra de los Pirineos...

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...

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...

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...



100 años promoviendo el espíritu solidario de nuestro pequeño baserritarra



Goierriko Nekazal Kooperatiba
goterrikonekazal

943 880 415
gnk1920@gnk.eus
www.gnk.eus

Euskal Herria 8
20240 Ordizia

100 urte gure baserritar txikiontzako elkartasun espiritua sustatzen



EUS Ordiziarentzako funtsezkoa den denda honek 100 urte daramatza gure baserritar txikiontzako elkartasun espiritua sustatzen. KM0eko denda espezializatu hau, bertako nekazari berberen produktu onenak ekartzen dizkizu. Bere establezimenduan askotariko produktuak ditu, besteak beste: tokiko jaki ekologikoak, landareak, etxeko animalia txikiak, eskuz egindako opariak, beste gauza askoren artean.

FR Ce magasin clé d'Ordizia promeut depuis cent ans l'esprit de solidarité de notre petite baserritarra. Il s'agit d'un magasin essentiel, spécialisé dans le KM0, qui vous propose les meilleurs produits des agriculteurs locaux. Le magasin propose une grande variété d'articles : des aliments locaux et biologiques, des plantes, des petits animaux de compagnie, ainsi que des cadeaux faits à la main, parmi beaucoup d'autres choses.

ES Esta tienda clave en Ordizia, lleva cien años promoviendo el espíritu solidario de nuestro pequeño baserritarra. Una tienda esencial y especializada en KM0 que te trae los mejores productos de los mismos agricultores locales. En su establecimiento cuenta con una amplia variedad de artículos: desde alimentación local y ecológica, plantas, hasta pequeños animales domésticos, además de regalos artesanales, entre otras muchas cosas.

ENG This key shop in Ordizia has been promoting the spirit of solidarity of our little baserritarra for a hundred years. An essential shop specialising in KM0 that brings you the best products from the local farmers themselves. The shop has a wide variety of items: from local and organic food, plants, to small pets, as well as handmade gifts, among many other things.



Harategi kontzeptu berri bat

UN NUEVO CONCEPTO DE CARNICERÍA



EUS Harategi kontzeptu berri onek tradizioa eta berritasuna uztartzen ditu, bere izaera galdu gabe. Joxe Mari, bere familiako harakinen hirugarren belaunaldikoa da eta bertako kalitate goreneko produktuen sorta bat eskainiko dizu: Juanjok Izaskun hazitako txahala, Berrobiko Lesmesek hazitako txerria edo Joxelu Lope-ren bertako jakiak, besteak beste. Harategiak berrikuntzaren aldeko apustua egin du, produktu kontzeptu berriak eta prestatutako jakiak eskaintzeko.

ES Un nuevo concepto de carnicería que une lo tradicional con lo novedoso, sin perder pizca de carácter. Joxe Mari, te ofrecerá una selección de productos locales y de primera calidad: ternera criada por Juanjo en Izaskun, cerdo criado por Lesmes en Berrobi, o los alimentos locales de Joxelu Lope, entre otros. En Joxe Mari Barriola apuestan por la innovación, para ofrecer nuevos conceptos de producto y alimentos preparados.

@barriola.harategia

943 670 869
www.barriola.eus/es/carniceria/

Euskal Herria 13
20400 Ibarra



FR Un nouveau concept de boucherie qui allie tradition et modernité, sans rien perdre de son caractère. Joxe Mari vous proposera une sélection de produits locaux de première qualité : le veau élevé par Juanjo à Izaskun, le porc élevé par Lesmes à Berrobi, ou les produits locaux de Joxelu Lope, entre autres. Joxe Mari Barriola s'engage à innover et à proposer de nouveaux concepts de produits et de plats préparés.

ENG A new butcher's shop concept that combines the traditional with the new, without losing any of its character. Joxe Mari will offer you a selection of top quality local products: veal raised by Juanjo in Izaskun, pork raised by Lesmes in Berrobi, or local food from Joxelu Lope, among others. Joxe Mari Barriola is committed to innovation, to offer new product concepts and prepared foods.



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.

 Garia Okindegia

 943 671 363
 garia@gariaokindegia.com

 Kale Nagusia 31
20400 Tolosa





Pain de calidad clásica y Artesanal

FR Garia Okindegja 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 pàton 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 Nekanek elikadura osasuntsu eta ekologikoa sustatzeko beharra ikusi zuten. Tolosako denda honetan, tokiko produktuen salmenta eta prestatutako janaria bateratu dituzte. Janaria jabetxean dasta daiteke, edota etxera eraman.

ekogunea tailerrak



Guki

943 03 39 64
info@guki.eus



Lopez Mendizabal 3
20400 Tolosa



*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.

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.

jetetxea



La mejor carne, con los mejores



943 651 573
<https://tolosandco.org/es/tienda/>
carniceria-imanol-barrtola/

EUS

ES

Laskurain 16
20400 Tolosa

pres servicios



FR

CONFIANCE ET QUALITÉ



ENG



 @Pasteleria Ibañez Gozona
 @pasteleriaibanezgozona

 943 651 835

 Rondilla Kalea 40
20400 Tolosa

EUS Zer dago bereziago bezeroari eskatzen duena egitea baino? Bezeroaren nahietan oinarritzen gara, eskatutakoari egokitu eta hoberena eskaintzea da gure helburua. Artisanuak 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.



IBÁÑEZ
GOZONA

NOS GUSTA QUE
EL CLIENTE
SE SIENTA
como en casa

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.

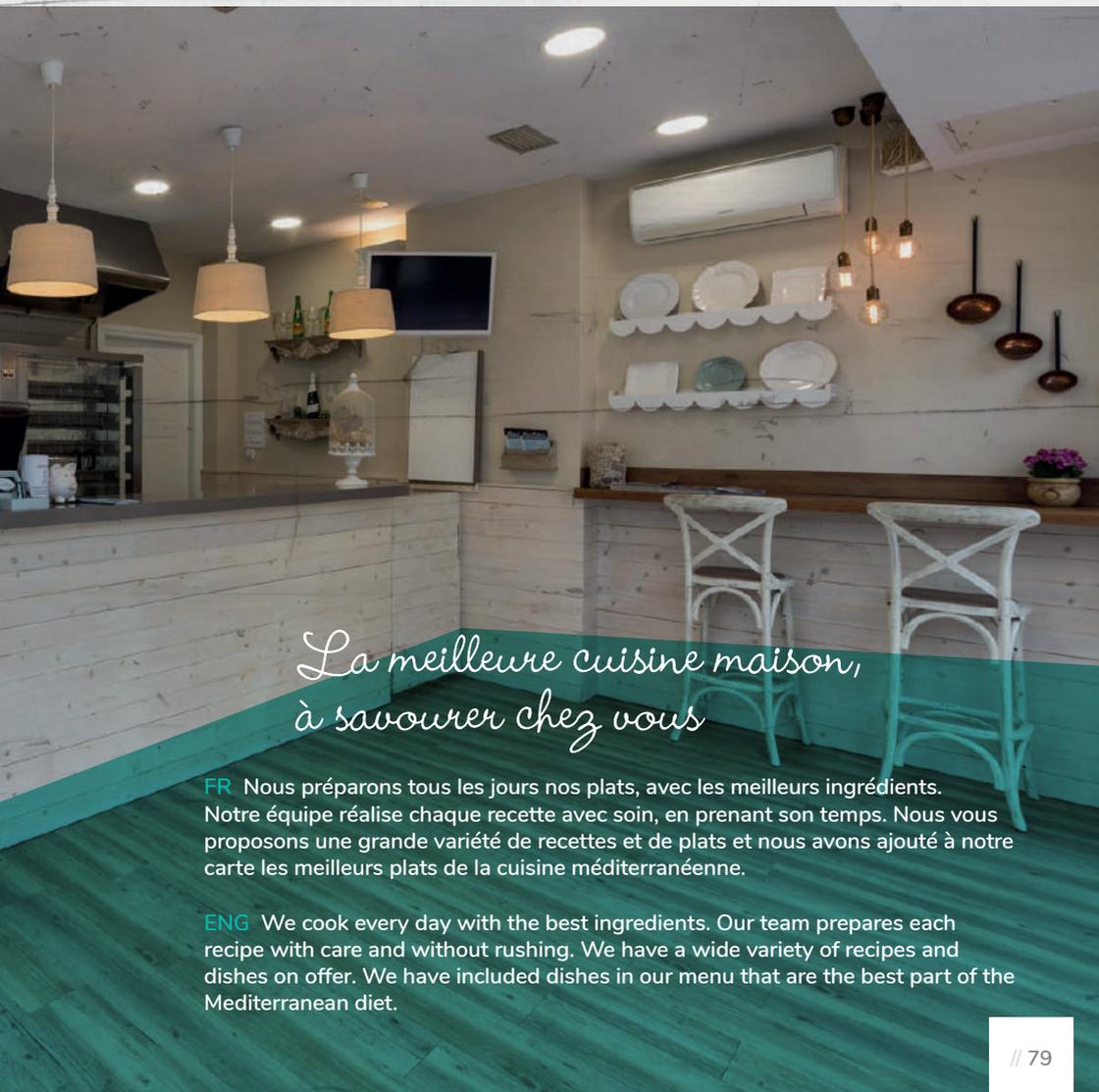


Buenbokado
@buenbokado

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

Areizaga Kalea 20
20700 Urrretxu

Recién hecho sabe mejor.
Te esperamos!



*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.



*amplia selección de los
mejores productos de
pastelería*

*1902tik
Arpeitia
goratzen*

@Egaña Gozotegia
@egana_gozotegia

943 815 009
egana gozotegia@gmail.com
www.egana gozotegia.com

Landeta Hiribidea 19
20730 Arpeitia





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.

@KiribilEkodenda
 @kiribilEkodenda
 943 080 337
 kiribil_L@hotmail.com
 www.kiribilEkodenda.com



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 ezagutzez gain, bizitzeko gogoia eta poza ere zabaltzen ditu.



Ildefonso Gurrutxaga Kalea 1
 20730 Azpeitia

Ezagutu elikadura ekologikoak gure osasunean dituen onurak



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, Homoeopathy, 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.



Txintxugozotegia
@txintxu_gozotegia

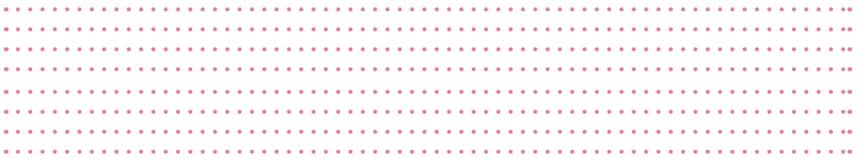
943 38 12 03
olakorgozotegia@gmail.com
www.gozoa.eus

Urbitarate Auzoa, 1
20730 Azpeitia



EUS Artisautza gozogle honetan sortzen da. Bikaintasuna eta kalitatea Txintxun oinarritzen dira, bokazioak zuzendutako negozioan. Zatoz zure pastelez, opilez, pastez, tartez eta gosalteko ogiez gozatzera.

ES La artesanía se forma en este obrador pastelero. La excelencia y la calidad se fundamentan en Txintxu, un negocio dirigido por la vocación. Acércate para disfrutar de su variedad de pasteles, bollería, pastas, tartas y diversos panes de desayuno.



IKUSGARRI eta GOZOA

FR L'artisanat prend forme dans cet atelier de confiseur. L'excellence et la qualité sont les fondements de Txintxu, une entreprise dirigée par vocation. Venez profiter de sa grande variété de gâteaux, de pâtisseries, de viennoiseries, de tartes et de divers pains pour le petit-déjeuner.

ENG Craftsmanship takes shape in this bakery. Excellence and quality are the foundations of Txintxu, a business run by vocation. Come and enjoy its variety of cakes, buns, pastries, pies and various breakfast breads.





SALANORT

Salanort-Conservas Artesanas de Getaria
@salanort
@salanort

943 140 624
comercial@salanort.com
www.salanort.com

Kale Nagusia 22
20808 Getaria



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 tradizio-ari 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-estandarrek betetzen dituzte.





Hotel-establezimenduak

Establecimientos hoteleros

Côté Établissements hôteliers

Hotel establishments:

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

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



Landa-Ostatuak
Establecimientos rurales
Côté gîtes ruraux
Rural accommodation

Euskadi (2017)

Sartutako bidaiariaren 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 bidaiariaren 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

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.

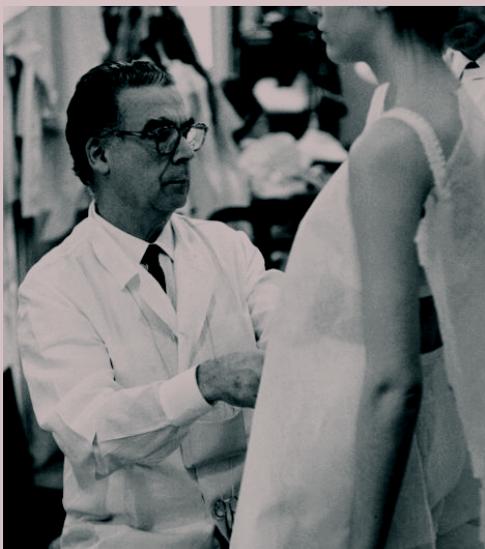
FR La Côte Basque cache un trésor singulier et naturel : des millions d'années d'histoire géologique imprimés dans la roche, des falaises d'une beauté naturelle à ne pas manquer.

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 ezagutzera emateko erakusketa eta jardueraprograma 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'oeuvre 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.

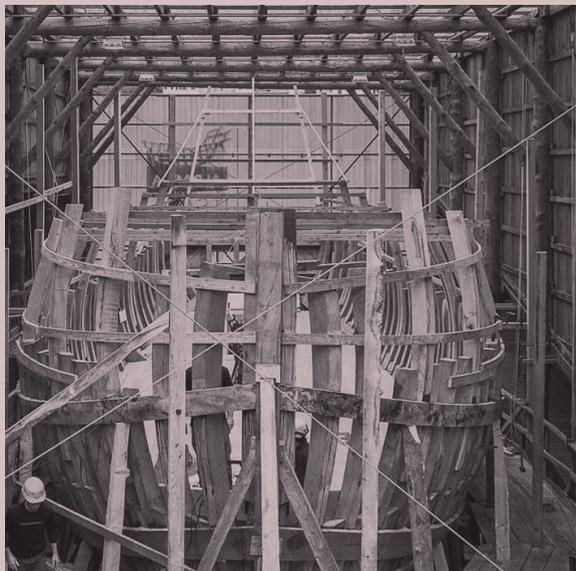
FR Depuis plus de 500 ans, Arantzazu est un sanctuaire dont les Franciscains ont pris soin. Il se situe dans le Parc Naturel Aizkorri-Aratz, au coeur de l'Euskal Herria. C'est une partie significative de l'âme basque et de son histoire.

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.



singulardendak.com

Programa Estrategikoa / Programa Estratégico de:



**GIPUZKOA
MERKATARIAK**

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

TURISMO, MERKATUETZA
ETA KONTSUMO BAIKA

DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



**ORAIN
GIPUZKOA**