



Aukeratu
eta gozatu!

URTEKO EKITALDI
GASTRONOMIKOAK
EVENTOS GASTRONÓMICOS
ANUALES

 SAN BLAS EGUNA
Otsailean
En febrero

 GAZTAÑERRE EGUNA
Azaroan
En noviembre

 BERDEL EGUNA
Apirilean
En abril

 GAZTAREN ASTEA
Azaroan
En noviembre

KLUB GASTRONOMIKOAREN
EKIMENAK
INICIATIVAS

 AFARIAK LAU ESKUTARA
CENAS A CUATRO MANOS

 DEBABARRENA
GOURMET
Apirilean eta maiatzean
En abril y mayo

 TRIPONTZIAK
Azaroan
En noviembre

Informazio gehiago
Más información
www.debabarrenaturismo.com

Mapa Gastronomikoa

www.debabarrenaturismo.com

JATETXEAK
RESTAURANTES

- 1 Pikua Jatetxea
- 2 Piperren Txokoa
- 3 Itsaslabarrak Jatetxea
- 4 Kanala Jatetxea
- 5 Salegi Jatetxea
- 6 Urgain Jatetxea
- 7 Belaustegi Baserria
- 8 Txurruka Jatetxea
- 9 Baratzte Gourmet
- 10 Kiska Jatetxea

BISITA GASTRONOMIKOAK
VISITAS GASTRONÓMICAS

- 1 Goiendetxe Gaztandegia
- 2 Txindurri Iturri
- 3 Lasturko Taloak
- 4 Chocolates de Mendaro
- 5 Lizagasar Sagartokixa



Ezagutu Debabarreneko gastronomia!

¡Conoce la gastronomía de Debabarrena!

DEBABARRENEKO KLUB GASTRONOMIKOA

Esualdean erreferente diren sukaldariak eta bisita gastronomikoak eskaintzen dituzten erakundeak biltzen ditu. Kideek bertako produktuak eta euskal sukaldaritza balioren jartzen dituzte.

Agrupa a cocineras y cocineros referentes en la comarca y entidades que ofrecen visitas gastronómicas. Las y los miembros ponen en valor el producto local y el saber hacer de la cocina vasca.

Dena eskura Todo a un paso



Debabarrena

Hiru hiriburuetatik ordubate baino gutxiagora

A menos de una hora de nuestras tres capitales

DISTANTZIAK KILOMETROTAN
DISTANCIAS EN KILOMETROS

» Bilbo-Bilbao: 45 km

» Donostia-San Sebastián: 55 km

» Vitoria-Gasteiz: 55 km

1 Pikua Jatetxea



Luis Ángel Alburquerque

"Gure parrilla itsasoaren eta mendiaren artean"

"Nuestra parrilla entre el mar y la montaña"



Laranga ezua 26
20830 Mutriku
943 603 242

pikua.es

2 Piperren Txokoa



Santi Ríos

"Zure gol sukaldaritza jatetxea Mutriku"

"Tu restaurante de alta cocina en Mutriku"



TauruKa Kalea 4
20830 Mutriku
943 603 055

restaurantepiper.com

3 Itsaslabarrak Jatetxea



Ander Ausín

"Kutsu klasikoko errezetek, ukitu modernoekin"

"Recetas de corte clásico con toques modernos"



Merkiegi 2
20820 Deba
943 199 247

itsaslabarrak.com

4 Kanala Jatetxea



Alberto Sánchez

"Zapore tradizionala eta parrillako aromak"

"Sabor tradicional y aromas a parrilla"



Itziaz Industrialeen 2
20829 Itziaz-Deba
943 199 035

hotelkanala.com

5 Salegi Jatetxea



Tasio Fernández

"1881. urteaz geroztik 6 belaunaldi etxe berean sukaldatzen"

"Desde 1881, 6 generaciones cocinando en la misma casa"



Geltzada Kalea 13
20829 Itziaz-Deba
943 199 004

salegi.net

6 Urgain Jatetxea



Néstor Pañuni

"Itasotik zure mahaira: freskura eta zaporea mokadu bekoitzean"

"Del mar a tu mesa. frescura y sabor en cada bocado"



Hondartzale Kalea 5
20820 Deba
943 191 101

7 Belaustegi Baserria



Josu Mugerza

"Gure sukaldaritza gure produktuen bikaintasunean oinarritzen da"

"Nuestra cocina se basa en la excelencia de nuestro producto"



Alestra 44 (San Migele)
20870 Elgoibar
943 743 102

belaustegi.com

8 Txurruka Jatetxea



Iurdana Laskurain

"Lurraren zaporeak, tradizioa eta inspiratzen duten bistak"

"Sabores de la tierra, tradición y vistas que inspiren"



TauruKa Auzoa 11
20990 Soraluze
943 751 581

txurruka.es

9 Baratze Gourmet



Unai Altuna

"Hiriko taberna, paregabeako mokadutxoak"

"Taberna urbana, picoteo singular"



Bideberrieta 39
20400 Elber
943 845 805

baratzegourmet.com

10 Kiska Jatetxea



Julen & Andoni Pérez

"Zentzumenen akupuntura"

"La acupuntura de los sentidos"



Zeharizalea 4
48260 Ermua
631 172 988

@kiska_ermua

1 Goienetxe Gaztandegia



"Artzainen bigarren belaunaldia familian, gazta naturala eta ketua egiten dugu artisauek erara"

"Segunda generación de pastores en la familia, elaboramos queso natural y ahumado de forma totalmente artesanal"



Golanbehe Baserria
Olatz Auzoa
20830 Mutriku
809 832 743

2 Txindurri Iturri



"Gure sagar ekologikoekin egindako sagardoak berrikan kontserbatzen dugu, txotxetik adateko temperatura ezin hobean"

"Nuestra sidra elaborada con nuestras manzanas ecológicas la conservamos en barrica, a una temperatura perfecta para beber de «botto»"



Marderi Auzoa 12
20829 Deba
499 824 490

3 Lasturko Taloak



"Errota zaharrean artoa eho ondoren, taloak Lasturko eren egiten ikasiko dugu"

"Tras moler el maíz en el antiguo molino, aprenderemos a elaborar talos al estilo de Lastur"



San Nikolas Plaza 5
20829 Lastur-Deba
943 199 033

4 Chocolates de Mendaro



"Hurbildu zaituz Mendarora eta ezagutu txokolatea egiteko prozesu tradizionala familieren kakao-errotan"

"Acércate y conoce el proceso tradicional de fabricación del chocolate en su molino de cacao"



Azp. Etoeta 21
20850 Mendaro
943 755 11

5 Lizagasar Sagartokixa



"Sagarra lantzen artisauek gara eta kalitatezko artisauek sagar produktuak ekoizten de gure helburu nagusia"

"Somos artesanos de la manzana y nos dedicamos a transformar la manzana en diferentes productos artesanos y de calidad"



Azkoa (San Rokel) Auzoa
20870 Elgoibar
420 578 406

lizagasar.com