

TOLO



SAL

DEA



REFLEJO DE
NUESTRA IDENTIDAD,
CARÁCTER
Y TRADICIÓN



GUÍA

GAS-



TRONO-

MICA



SABORES



CON

www.tolosaldea.eus

ENCANTO

En Tolosaldea hay que entender la gastronomía desde la *cercanía*: predomina el producto autóctono y de temporada; compramos directamente al productor o a quien elabora el producto de forma artesanal; así hemos conseguido decenas de productos que son nuestra seña de identidad. Y respetar ese origen, es *calidad*.



Índice

4

Ferias y fiestas
gastronómicas 📅

6

Mercado de Tolosa

8

Productos esenciales de
Tolosaldea, experiencias
y eventos en torno a
ellos 🕒

33

Restaurantes 🍴

36

Asadores 🔥

37

Bares de pintxos

38

Pasteleros / Confiteros +
Tiendas Gourmet 🛍️

40

Servicios

41

Mapa de Tolosaldea 🗺️

42

Plano de Tolosa 📍

La información de este folleto se recogió en el segundo trimestre de 2025. Los precios, direcciones y otra información práctica están sujetos a cambios.

Tolosaldea Garatzen no se hace responsable de las faltas o errores que pueda haber. En caso de detectar algún error, le agradeceríamos que escribiera a tour@tolosaldea.eus

Ferias y eventos gastronómicos

ENERO

Tolosa
Día del Árbol

MARZO

Berastegi
BE!: *Fin de semana de Cultura Pastoril.*

MAYO

Tolosa
Feria de las carnes locales.

Larraitz (Abaltzisketa)
Fiesta de apertura de pastos de Aralar.

Irura
Feria de agricultura y artesanía.



JUNIO

Tolosa
Concurso de sidra de San Juan.

Tolosa
Feria del vino blanco.

SEPTIEMBRE

Villabona
Feria especial.

Amasa (Villabona)
Día del Txakolí.

Asteasu
Feria de agricultura, ganado y artesanía.

Alegia
Feria de agricultura, ganado y artesanía.

Bidania-Goiatz
Feria de agricultura y artesanía, degustación de sardinas y txakoli.

Ibarra
Feria de la piparra de Ibarra.

A lo largo del año se celebran numerosas ferias especiales. Son la ocasión perfecta para ver, oler, comprar, y cómo no, para disfrutar de nuestra gastronomía.

OCTUBRE

Anoeta

Feria de agricultura y artesanía.

Zizurkil

Feria de agricultura y artesanía.

Tolosa

Mikologika:
Semana micológica.

Tolosa

Tolosa Goxua: Feria del dulce.

Belauntza

Feria agrícola.

Leaburu-Txarama

Feria de agricultura y artesanía.



NOVIEMBRE

Tolosa

Esneki: *Feria de quesos y productos lácteos de Euskal Herria.*

Berastegi

Feria de agricultura y artesanía.

Tolosa

Fiesta de la Alubia de Tolosa.



DICIEMBRE

Altzo

Feria de agricultura y artesanía.

Tolosa

Mercado extraordinario de Navidad.



Agenda completa en:
www.tolosaldea.eus/agenda

EL MERCADO DE TOLOSA



El mercado de Tolosa es *uno de los más conocidos* del País Vasco. Se celebra desde hace casi ocho siglos. Se divide en tres plazas, extendiendo el ambiente a todo el centro. En el Tinglado, por ejemplo, predominan los productos cultivados en las huertas y caseríos del entorno; en la plaza Verdura se pueden adquirir flores y plantas; y en la plaza Euskal Herria, otros productos y prendas.



EL MEJOR PLAN DE LOS SÁBADOS

Es evidente la vinculación de Tolosa con la gastronomía. Y eso, en gran medida, se debe al mercado que se celebra todos los sábados. Los sábados son días intensos en Tolosa, ya que con la excusa de la Azoka se crea un ambiente único en las calles y bares de la localidad.

Si quieres conocer de cerca el mercado y su evolución, charlar con nuestros baserritarras y saber más de su trabajo, te ofrecemos una oportunidad muy especial. Nos adentraremos en la Plaza Verdura y el Tinglado para conocer sus productos y a sus productores terminando la visita con una degustación de producto local.



Experiencia
TOP

Visitas los sábados a partir de las 11:00.

General: **10€** Reducida: **7,5€**

Reservas:

943 697 413 / tour@tolosaldea.eus

LA ALUBIA DE TOLOSA



La alubia está *muy arraigada* en la historia de Tolosaldea y en sus costumbres. Te mostramos todas las fases de su producción, desde que se siembran hasta que llegan a nuestra mesa, siempre desde una perspectiva *sostenible*. En noviembre, además, podrás conocer la exitosa fiesta de la alubia, degustarla y llevar tu cosecha a casa.

EL VIAJE DE LA ALUBIA DE TOLOSA

La Alubia de Tolosa toma este nombre no porque se produzca sólo en Tolosa, sino por la importancia del Mercado de Tolosa en su comercialización. Hubo un tiempo en que, después de guardar lo necesario para el consumo doméstico, lo demás se vendía en el Mercado de Tolosa.

Se siembra o trabaja de forma tradicional y artesanal en muchos caseríos de Tolosaldea. Se siembra en mayo y se recoge a mano en torno a finales de septiembre o principios de octubre. Es un producto con denominación de origen "Eusko Label Kalitatea", que se presenta en bolsas selladas y etiquetadas para garantizar su origen y calidad.

En el ambiente invernal, las alubias suelen consumirse con sacramentos: guindillas de Ibarra, morcillas de verdura y berza.



Experiencia

De lunes a viernes con cita previa
(cerrado en agosto).

Precios grupos (mínimo 6 personas): **60€**

Info y reservas:

943 650 253 / info@tolosakobarruna.eus



**ASOCIACIÓN DE LA
ALUBIA DE TOLOSA**

San Esteban auzoa, 29 - Tolosa

943 650 253

www.alubiasdetolosa.com



FIESTA DE LA ALUBIA DE TOLOSA — Noviembre

En la gastronomía vasca y a nivel mundial, la alubia de Tolosa es conocida por sus buenas cualidades, especialmente desde que fue admitida en el foro internacional de Slow Food.

Una de las grandes jornadas festivas de Tolosa es la Fiesta de la Alubia que se celebra a mediados de noviembre. La Cofradía de la Alubia ha organizado, además, una Euskal Jaia el mismo día de la feria especial, con música, bailes, gigantes y cabezudos, bertsolaris y conciertos.

El ambiente es fenomenal durante casi 24 horas: bares y restaurantes ofrecen alubias a las cuadrillas, y por la tarde y noche suele haber ambiente de parranda. Muchos lugareños se visten con trajes tradicionales vascos.

RECETA CLÁSICA

Tiempo y buen producto. Estos son los dos ingredientes imprescindibles para preparar las alubias. Pero para mantener el sabor, el aspecto y las cualidades hay que cumplir unas mínimas reglas: olvídate de ollas a presión y otros ingredientes. La alubia sólo se hace con agua y aceite, sin tener que ponerla a remojo.

Ingredientes

(8-10 personas):

- Alubia de Tolosa (1kg)
- Aceite de oliva (10-12 cucharadas)
- Sal
- Agua (3/5 litros aproximadamente)

Preparación de forma tradicional.

(Esta receta es sin poner las alubias a remojo, si se ponen a remojo los tiempos son más cortos).

Poner las alubias en una olla con agua. Si las hemos remojado, ponerlas con el mismo agua.

Poner la olla a fuego vivo y que hierva, echar el aceite de oliva. Mantener a fuego vivo durante 10/15 minutos. Luego, bajar el fuego y mantener las alubias en un hervor alegre durante dos horas y media aproximadamente. En la medida en que se estén cocinando, y si es necesario, añadir más agua.

Las alubias siempre tienen que estar cubiertas de agua, si no, se nos romperán. No meter ninguna cuchara para removerlas y de vez en cuando mover la olla como si fuera un pil pil.

A continuación bajar el fuego al mínimo hasta la hora de la comida (una hora más, por ejemplo). Echar la sal al final.



GUINDILLA DE IBARRA



"Langostino" de Ibarra

Se trata de una variedad de pimientos autóctonos que se cultiva en la zona de Ibarra y que cuenta con el *sello de calidad* Eusko Label. Son de sabor suave, alargados y de punta afilada. Desde junio hasta septiembre se pueden encontrar frescos en los mercados. Suelen prepararse de dos formas: encurtidas y frescas fritas.



RUTA DE LA PIPARRA DE IBARRA

Ruta para conocer la zona y la piparra.
Sigue las imágenes de la piparra en el suelo.

Distancia: **2,7km**

Tiempo: **1 hora**

Dificultad: **fácil**



TXUMITXA, LANGOSTINOS DE IBARRA

En el bar Txumitxa de Ibarra, productor de su propia guindilla, podrás disfrutar de una buena gilda o guindillas frescas fritas en temporada (julio, agosto y septiembre).



TXISTORRA VERDE, EN LA CARNICERIA J.M BARRIOLA

Innovación con el producto estrella de Ibarra. Una txistorra elaborada con carne de cerdo, ajo, sal, clorofila (colorante natural) y cómo no, piparras de Ibarra.

PINTXOS



Productos locales, *en pequeños bocados*.
Te hacemos spoiler: te resultará delicioso degustar cualquiera de estos pintxos que te enseñamos. El abanico es realmente amplio: aprovecha para degustar muchos productos típicos locales en pequeño formato.

PINTXOS CUIDADOS COMO JOYAS

Hay bares que tratan cada pintxo como si fuera una joya. Son pequeñas creaciones que mezclan los mejores productos autóctonos. Encuentra en la [página 38](#) de esta guía los mejores bares para degustar estos pintxos.



PLAN DEL SÁBADO

Los sábados, al ser día de mercado en Tolosa, se crea un gran ambiente en los bares de la Parte Vieja y del centro de la villa: muchas cuadrillas (grupos de amigos) salen a la calle para picar algo antes de comer, en formato de pintxo o raciones.

LOS JUEVES... ¡PINTXO POTE!

La mayoría de los jueves del año en Tolosa se celebra un pintxo-pote: algunos bares ofrecen un pintxo por cada bebida consumida. Se crea un gran ambiente, ya que muchas cuadrillas (grupos de amigos) aprovechan la ocasión para reunirse.



GILDA, EL CLÁSICO DE LOS PINTXOS

La clásica Gilda cuenta con piparras de Ibarra, aceituna y anchoa. También los hay de más tipos: añadiendo bonito, huevo, anchoa o langostinos. Los encontrarás en muchos bares de la comarca, especialmente en Ibarra.

LA CHULETA



Los asadores de Tolosa fueron *pioneros* en ofrecer chuletas de buey asadas a la parrilla y crear un menú alrededor de este producto. Asimismo, fueron los primeros en utilizar la *técnica* de parrilla inclinada que ahora se utiliza en todo el mundo para evitar que la grasa caiga directamente al fuego. Disfruta de la calidad.



FERIA DE LA CARNE LOCAL

— Tolosa, Mayo

La Feria de las carnes locales es una feria para conocer los productos de los productores de la zona, como vacuno, equino, porcino, pollo o pato.

Además, la zona de Zumarditxiki también alberga un espacio festivo en el que hay puestos de food truck en los que se pueden degustar platos elaborados con diferentes tipos de carne.

EUSKAL TXERRIA

En Bidania-Goiatz están trabajando en la recuperación del cerdo de la raza vasca "euskal txerri". Los animales viven libres, en el bosque, y se alimentan de castañas, bellotas, avellanas y hierbas, permitiendo un crecimiento lento. Se crean productos de la máxima calidad: chorizos, jamones, patés...

URDAPILLETA

Se ubica en terrenos del histórico caserío Elola Azpikoa, con unas 400 cabezas de cerdo que viven sueltos en un bosque de 54 hectáreas. Ofrece visitas guiadas por el bosque para ver a los cerdos y degustar productos en el caserío.



VISITA GUIADA Y CATA

Durante todo el año

Adultos: 48-61€

Info + Reservas: 943 681 006

DULCE, TRADICIÓN



La repostería-confitería tiene una gran tradición en Tolosa. Desde mediados del siglo XIX, época en la que fue capital de Gipuzkoa, Tolosa ha sido una villa con una *repostería especial*, motivada por el gusto de sus dirigentes. Y es que en Tolosa se encuentran dos de las mejores casas de repostería/confitería de Euskal Herria: Eceiza y Rafa Gorrotxategi.

En las pastelerías-confiterías encontrarás postres tradicionales y nuevas elaboraciones fruto de la innovación: *Tejas y Cigarrillos* de Tolosa, elaborados artesanalmente con mantequilla y almendra; pastelitos Gorrotxa de almendra, yema y azúcar, un dulce parecido a los macarrons o una amplia variedad de chocolates combinando ingredientes especiales.



TOLOSA GOXUA, FERIA DEL DULCE — Octubre

Tolosa se convierte en la capital del dulce, donde confiteros artesanos de Euskal Herria se reúnen para endulzar el otoño.

BALERDIPEKO ERLEAK



Balerdipeko erleak es un proyecto de dos jóvenes apicultores que trabajan con la abeja negra autóctona.

Ofrecen la oportunidad de conocer de primera mano su trabajo, saber más sobre la importancia ecológica y cultural de cuidar de la abeja autóctona y conocer los diferentes productos que producen Mattin e Inaxio a partir de los productos extraídos de la colmena.



Experiencia

De primavera a otoño.
Precio: **12€ (por persona)**

Info + Reservas:
681 079 565 / info@balerdipeko.eus
www.balerdipeko.eus

MUSEOS GASTRONOMICOS

RAFA GORROTXATEGI, MAESTRO DE LA CONFITERÍA

El reconocido maestro artesano Rafa Gorrotxategi te abrirá las puertas de su obrador y su museo. Podrás conocer la historia del Chocolate y su estrecha relación con Euskal Herria durante siglos.

Descubre los secretos del oficio haciendo tú mismo los dulces, gracias a los talleres que ofrece. Esta deliciosa experiencia finaliza con la degustación de una tacita de chocolate caliente que prepara Rafa Gorrotxategi siguiendo su tradición familiar.



Experiencia

Visita libre. Adultos: **4€** Niños: **2€**

Visita y degustación. Adultos: **10€** Niños: **6€**

Visita y taller de chocolate. Adultos: **20€** Niños: **15€**

Visita y cata de chocolate. Adultos: **20€** Niños: **15€**

Info + Reservas:

943 890 306 / info@rafagorrotxategi.eus

PELLO ZABALA GUNEA

Un espacio para ver el molino en marcha y conocer y degustar la importancia que ha tenido el maíz y el *talo* en la sociedad vasca.



**VISITA GUIADA
Y CATA**

**Visita al molino de Ierabizkar
y taller de talos: 10€**

**Visita al molino de Ierabizkar
y degustación de talos: 10€**

Info + Reservas: 657 370 156

LUGARES PARA DESAYUNAR EN TOLOSALDEA

Hay muchas maneras de empezar bien la jornada en Tolosaldea: pastelerías-confiterías punteras; bares que ofrecen desayunos completos; exquisitos pintxos y bocados, tanto dulces como salados. Hay dónde elegir:



Pastelerías-confiterías

Un café auténtico o chocolate casero caliente, y dulces artesanos a elegir: bollería, pasteles, Tejas y Cigarrillos, bizcochos, pastas, tostadas especiales. Te recomendamos las dos pastelerías de Eceiza y la cafetería del obrador de Rafa Gorrotxategi.



Desayunos completos

En Tolosa hay dos lugares que ofrecen desayunos a la carta: Frontón y Bide Bide. Una bebida – café o té –, un dulce – algún bizcocho o bollería –, un salado – una tosta de tomate o guacamole, algún pintxo de tortilla, etc. – y alguna fruta, yogur o zumo. Haz la selección y disfruta.



Pintxos

Con algún cafetito, hay quien prefiere desayunar salado. Pintxos de tortilla de patata, tostas especiales con ingredientes variados, pintxos de jamón... Xare, Orbela o Karela son algunos de los lugares idóneos para realizar este tipo de desayunos.



Almuerzos

En muchos ostatus de las zonas rurales ofrecen los tradicionales hamaiketakos: caldo caliente, carne y chorizo cocido o txistorra. Todo ello acompañado de una botella de sidra. Hay más opciones: un par de huevos fritos con jamón, por ejemplo. ¡Es la mejor opción para coger fuerzas después de una vuelta montañera!

OVEJA LATXA



La mayoría de los quesos elaborados en Tolosaldea tienen la denominación de origen Idiazabal, el propio proceso de elaboración ha sido declarado Patrimonio Gastronómico Europeo. Los pastores de nuestra comarca elaboran el queso *de forma artesanal*, con leche cruda de oveja latxa. Ahumado o no y con al menos con dos meses de curación, se ha convertido en uno de los mejores quesos de oveja de Europa.

EL MONDEJU, UN EMBUTIDO EXCLUSIVO

Un embutido parecido a la morcilla, que mezcla los callos y la grasa de la oveja con verduras y huevos, que se elabora especialmente en otoño, de octubre a enero. Tradicionalmente se elabora en los pueblos rurales que más cerca están de Parque Natural de Aralar y mayor tradición pastoril tienen.



FERIA DEL MONDEJU Y DEL VINO

— **Octubre, Amezketta**

Una feria con varios puestos para degustar el mondeju en ambiente festivo. Se puede ver y aprender el proceso de elaboración del mismo.

BE! FIN DE SEMANA CULTURA PASTORIL

— **Marzo**



Es una fiesta para poner en valor el cordero y reflexionar y disfrutar sobre su consumo. Se organizan diferentes actividades de la mano del Ayuntamiento de Berastegi: mesa redonda de la mano de expertos, visita a la borda, sesión para niños con jóvenes pastores, feria que combinará gastronomía y música, visitas a la quesería Gazpio, museo al aire libre o comida de cordero.

LÁCTEOS Y QUESOS



Además del Queso Idiazabal, en Tolosaldea también se produce queso azul, quesos con leche de vaca y/o cabra, queso trufado, queso de montaña. Además, también hay *productores artesanales* de yogures, helados, cuajada, crema y otros productos lácteos. La selección de sabores es variada.



ESNEKI: FERIA ESPECIAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS Y QUESOS DEL PAIS VASCO

— Noviembre

Se trata de una cita gastronómica para dar a conocer la amplia oferta de productos lácteos que se produce en Euskal Herria y el proceso de producción y tradición que hay detrás de ellos. Además de la feria especial, hay cursos de cocina, catas, talleres con animales, y el concurso al mejor queso de Euskal Herria.

QUESERIA GOINE

El caserío fue construido en 1783 en las faldas del monte Hernio. Actualmente elaboran queso Idiazabal, gaztazarra, queso fresco, cuajada y yogures. Descubre la tradición del pastoreo y la belleza del entorno, así como el proceso de producción de estos productos. Su queso de pasta blanda se proclamó campeón de la edición de 2022 de la feria *Esneki*.



VISITA Y CATA

Adultos: **10€**

Jóvenes (4-16 años): **5€**

Info + Reservas: **615 296 613 /**
goineberria@gmail.com

MAHALA, LEABURU

Mahala se ubica en Leaburu, y gestiona unas 40 hectáreas. En las instalaciones se permite conocer el proceso de elaboración de sus productos.



VISITA Y LUNCH

<9 personas: **180€ + 5€ por persona**

>10 personas: **280€ + 5€ por persona**

* Grupos de hasta 25 personas

Info + Reservas: **943 670 724 /**
info@mahala.eus

TXOTX!



Es antigua la tradición de cultivar manzanales y de elaborar sidra en Tolosaldea. La comarca cuenta con seis bodegas de sidra que combinan *buen ambiente, tradición y gastronomía*: en Tolosa, Aduna, Asteasu y Lizartza.



Conocer el ambiente de las sidrerías es algo que hay que hacer una vez en la vida. De enero a mayo puedes degustar la sidra en el txotx y disfrutar del menú tradicional de sidrería: tortilla de bacalao, bacalao frito, chuleta, queso Idiazabal, nueces y dulce de manzana. Y si quieres, tienes sidra a la venta en las mismas bodegas de sidra.

BODEGA DE SIDRA ABURUZA



VISITA GUIADA Y COMIDA

Sábados: 12:30 (Enero a Noviembre)

Adultos: **56€** Menores: **46€** Niños: **28€**

Precio con transporte desde San Sebastián o alojamiento en la zona:

Adultos: **78€** Menores: **56€** Niños: **42€**



VISITA AL MERCADO DE TOLOSA Y COMIDA EN LA SIDRERÍA

Sábados: 10:30

Adultos: **64€** Menores: **50€** Niños: **28€**

ADUNA

Aduna es un pueblo pequeño de casi 500 habitantes y euskaldun, ya que el 92% habla euskera. Al adentrarse en él, predominan los manzanos. Dicen que es el pueblo de Euskal Herria con más manzanos por habitante.



¡EL RECORRIDO DEL MANZANAL A LA SIDRA!

Este es un recorrido sencillo entre manzanales para *conocer el mundo de la sidra*. La manzana es la base de la sidra y conoceremos de cerca los manzanos para disfrutar de todo lo que hay detrás de cada trago de sidra.

Distancia: 2 km
Desnivel: 60 metros
Tiempo: 1 hora
Dificultad: fácil



¿DÓNDE COMPRAR SIDRA?

- **Carnicería Barriola** Euskal Herria 13, Ibarra
- **Orexako Ostatua** Errebote plaza 1, Orexa
- **Aburuza Sagardotegia** Goiburu Auzoa 8, Aduna
- **Eguzkitza Sagardotegia** Usabal Auzoa 25, Tolosa
- **Isastegi Sagardotegia** Aldabatxiki Auzoa 15, Tolosa
- **Sarasola Sagardotegia** Bellabara Kalea, Asteasu
- **Zabala Sagardotegia** Goiburu Auzoa 5, Aduna
- **Goikoetxea Sagardotegia** Elbarrena Kalea 9, Lizartza
- **Jo topagunea** Kale Nagusia Kalea, 20, Tolosa.

BODEGAS DE SIDRA



01 ABURUZA

Goiburu auzoa, 8 - Aduna

943 692 452 / www.sidrasaburuza.net

Precio: 40€

🔒 Abierto de enero a noviembre. De miércoles a sábado.



02

ZABALA

Goiburu auzoa, 5 - Aduna

943 690 774 / www.rzabala.com

Precio: 40€

🔒 Abierto de enero a junio. Comidas y cenas de miércoles a sábado.



03 ISASTEGI

Aldaba Txiki auzoa, 1 - Tolosa

943 652 964 / www.isastegi.com

Cordero y bacalao en salsa por encargo.

Precio: 40€

🚐 Servicio de autobús los viernes y sábados.

🔒 De miércoles a sábado cenas a partir de las 20:00 y sábados y festivos cenas a partir de las 20:30.



04 GOIKOETXEA

Elbarrena kalea, 9 - Lizartza

943 682 175

Precio: 41€

🔒 Abierto desde finales de enero hasta finales junio. Cenas de martes a sábado. Comidas de viernes a domingo.



05 SARASOLA

Bellabara, Alkizako karretera - Asteasu

943 690 283 / www.sidreriasarasola.com

Precio: 38-40€

🔒 Abierto desde enero a finales de junio. Cenas de miércoles a sábado. Comidas sábado y domingo



06 EGUZKITZA

Usabal auzoa 25, Eguzkitza baserria - Tolosa

943 672 613

Precio: 38-40€

🔒 Abierto de diciembre a mayo. Cenas de miércoles a sábado. Comidas de sábado y domingo.



TXAKOLÍ DE GETARIA



El salitre que llega desde la costa y la cercanía de las montañas permiten crear *uvas de carácter especial*.

En Tolosaldea hay dos bodegas/restaurantes productores de txakolí: el familiar Inazio Urruzola en Alkiza, y el moderno HIKa en Amasa.

FERIA DEL VINO BLANCO DE TOLOSA — Junio

El primer fin de semana de junio se celebra la feria del vino blanco. Se pueden degustar diferentes tipos de vino blanco y txakolis acompañados de pintxos.



DIA DEL TXAKOLÍ EN AMASA — Septiembre

Se trata de uno de los días grandes del barrio Amasa en Amasa-Villabona. Una treintena de bodegas de txakoli se reúnen en septiembre. También hay partidos de pelota y degustación de pintxos.



INAZIO URRUZOLA, BODEGA DE TXAKOLÍ



HIKA, BODEGA DE TXAKOLÍ



VISITA Y COMIDA

Adultos: **25€**

Info + Reservas:
688 767 091
inaziourruzola@gmail.com

VISITA Y DEGUSTACIÓN

Adultos: **27,50€**

Info + Reservas:
943 142 709
info@hikagastronomiko.com

RESTAURANTES PREMIADOS

La calidad diferencia. En Tolosaldea cinco restaurantes han obtenido importantes reconocimientos por la labor que realizan, como por ejemplo la estrella Michelin o los Soles Repsol. Además de cuidar el producto y ofrecer una cocina al más alto nivel, son un símbolo de un modelo gastronómico sostenible, ya que utilizan productos de productores locales en su día a día.



AMA



Con productos de pequeños productores del mercado y alrededores y basados en la cocina tradicional, estos jóvenes elaboran platos innovadores. Han recibido el Premio Revelación de Cocineros en el congreso Madrid Fusión 2023 y su primera estrella Michelin el 2024.



CASA JULIÁN



El restaurante fue incluido en la lista de restaurantes que ofrecen la mejor chuleta del mundo: es uno de los asadores más históricos de Tolosa. Aunque la estrella principal sea la chuleta, ofrece una gran variedad de productos del máximo nivel: sencillo y delicioso.



HIKA



Aprovecha a tope las cualidades de la cocina tradicional y de sus productos. Es el clamor de una gastronomía sencilla donde el protagonista es el sabor del producto, en un entorno precioso.



BAILARA



El conocido cocinero Enrique Fleischmann elabora cada plato como un tesoro lleno de joyas. La suya es una cocina de autor, innovadora y creativa en apariencia, honesta en la elección de productos y rica en la oferta de sabores.



IRIARTE JATETXEA



Una cocina de producto que se basa en la sencillez. Con el cochinillo de casa como protagonista con un servicio en sala cuidado.



Sol Repsol



Estrella Michelin

RESTAURANTES



07 LARRAITZ-GAIN

Larraitz Auzoa, 3 - Abaltzisketa

943 653 572 / www.larraitzgain.com



Cocina tradicional, pollo y cordero asado.

Menú del día: 16€

Menú de sábado: 30€

Menú de domingo: 32€

🍲 Alubias en temporada.

🔒 Cerrado miércoles.



08 IU JATETXEA

Arana Bailara, 18 - Alkiza

688 844 667 / www.inaziourruzola.eus

Cocina tradicional.

Carta: 45-60€

🔒 Abre los sábados con reserva previa.



09 ALKIZAKO OSTATUA

Alkiza plaza - Alkiza

943 691 836

Cocina de mercado.

Menú del día: 18,5€

Carta: 45-55€

🔒 Miércoles 11:15-17:00. Jueves 11:15-18:30. Viernes y sábado: 11:15-00:00. Domingos y festivos: 10:30-20:30.

10 HIKA BY ROBERTO RUIZ

Otelarre, 40 - Amasa-Villabona

943 142 709 / www.hikabodega.com



Menú gastronómico: 110€

🍲 Menú alubias: 35€

🔒 Cerrado desde mediados de enero a mediados de marzo. Comidas de miércoles a domingo. Cenas los sábados.



11 ALTZOKO OSTATUA

Altzo Muino, 72 - Altzo

943 652 262 / zatozaltzora@gmail.com



Cocina tradicional y de temporada con toque.

Menú del día: 22€ Menú fin de semana: 39€

Menú cochinillo o cordero: 40€

🔒 Lunes, miércoles y jueves 11:00-19:00. Viernes y sábado 11:00-24:00. Domingos y festivos: 10:30-24:00.

12 ALBITZURGO OSTATUA

Erdigunea bajo, 22 - Albiztur

943 005 922



Menú del día: 15€ Plato del día: 11€ Menu especial 42€

Menú fin de semana: 35€ Precio medio carta 25€

Alubias todo el año: 28€

🔒 Cerrado lunes noche y martes todo el día. Lunes 10:00-17:00, martes y jueves 09:30-20:00, miércoles 09:30-17:00, viernes y sábado 09:30-00:00, domingo 09:00-22:00.



13 ITURRI-ONDO

Nagusia, 5 - Asteasu
943 691 331



Cocina de mercado.
Menú del día: 17,85€.
Menú fin de semana: 28,85€
Carta: 35-45€
🔒 No cierra.
🍲 Alubias todo el año.



14 IRIARTE

J. M. Goikoetxea, 34 - Berrobi
943 683 078 / www.iriartejatetxea.com



Menú del día: 22€
Menú de temporada: 45€
Menú degustación: 65€
Carta: 55-60€
🔒 Cerrado lunes y noches.
* Consultar horario para grupos grandes.



15 BAILARA

Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz
943 681 234 / www.bailara.com



Cocina de autor.
Menú degustación: 92€
🔒 Cerrado lunes, martes y miércoles.



16 OREXAKO OSTATUA

Errebote plaza, 1 - Oresa
943 682 290



Cocina tradicional.
Menú del día: 19€
Menú fin de semana: 36€
Menú babarrunas: 33€
Menú infantil: 15€
🔒 De lunes a miércoles 10:00-21:00.
De jueves a domingo 10:00-24:00.
🍲 Alubias todos los días.



17 HERNIALDEKO OSTATUA

Santa Cruz apaizaren plaza, 1 - Hernialde
943 65 24 96



Carta: 40€
🔒 Cerrado el lunes y noches.



18 ZIRTA JATETXEA

Larraulgo plaza - Larraul
943 691 855



Carta: 40€ Menú degustación: 45€
🔒 Cerrado el lunes.

**19 BISTRO IJH**

Hotel Iriarte Jauregia - Bidania-Goiatz
943 681 234 / www.iriartejauregia.com



Cocina tradicional.

Carta: 50€

🔒 Lunes y martes al mediodía cerrado.

📅 Cerrado desde el 15 de diciembre al 15 de febrero.

**20 BIDE-BIDE**

Euskal Herria plaza, 1 - Tolosa
943 231 100 / www.hotelbidebide.eus



Carta: 25€

🔒 Lunes y viernes 7:30-00:00.

📅 Sábados y festivos 8:00-00:00. Cocina 9:00-22:30

📦 Alubias todo el año.

**21 AMA**

Martin Jose Iraola, 4 - Tolosa
943 38 20 59 / www.amatolosa.com



Cocina de autor con producto local.

🔒 Comidas jueves, viernes, sábados y domingo. Cenas viernes.

Menú degustación: 125€-152€

**22 BOTARRI**

Oria kalea 2, behea - Tolosa
943 654 921 / www.botarri.com

Cocina tradicional y parrilla.

Menú del día: 19,60€

Menú fin de semana: 34,90€

Menú degustación: 45€

🔒 Cerrado lunes y noches del jueves y domingo.

📦 Alubias por encargo.

**23 FRONTON**

San Frantzisko, 4 - Tolosa
680 545 037 / www.frontontolosa.com

Menú del día: 24,50€

🔒 Abierto todos los días.

📦 Alubias durante todo el año y todos los días.

**24 ALONDEGIA**

San Joan plaza, 2 - Tolosa
695 304 441 / info@alondegia.com

Cocina tradicional renovada.

Carta: 35€

🔒 Abierto todos los días 8:00-00:00.

📦 Alubias por encargo en temporada.



25 IRURAKO OSTATUA

San Miguel Plaza, 11 - Irura
943 900 993

Menú del día: 14€

Carta: 20-30€

Lunes cerrado. De martes a jueves y el domingo 10:00-22:00. Viernes y sábado: 10:00-00:00. Domingo: 10:30-23:00



26 BERTAKOTEKA

Oria kalea 2, Tolosa
943 652 185 / www.bertakoteka.com



Lunes cerrado.

De martes a jueves 09:00-23:00

Viernes y sábado 09:00-00:00

Domingo 10:30-23:00

ASADORES



27 BURRUNTZI

San Frantzisko pasealekua, 3 - Tolosa
943 650 559

Carta: 60€

Pescado a la parrilla.

Noches de lunes a jueves y domingo día entero.



28 CASA JULIAN

Santa Clara, 6 - Tolosa
943 671 417 / www.casajulianmg.com



Carta: 95€

De martes a domingo comidas a partir de la 13:00. Viernes y sábado cenas a partir de las 20:00. Lunes cerrado.



29 ASADOR NICOLAS

Zumalakarregi pasealekua, 7 - Tolosa
943 654 759
www.asadornicolas.com



Carta: 90€

Lunes y martes cerrado. Comidas de miércoles a domingo.



VER "SUA", VÍDEO SOBRE
LOS ASADORES DE TOLOSA
AQUÍ:



BARES DE PINTXOS



30 ORBELA

Errementeri 10, behea - Tolosa

943 016 780

🔒 Abierto todos los días.
📦 Alubias por encargo.



31 IKATZA

Plaza Berria, 6 - Tolosa

943 674 913

🔒 Lunes cerrado y domingo por la noche cerrado.
📦 Alubias por encargo.



32 XARE

Lopez Mendizabal, 1 - Tolosa

943 476 520 / www.pedido.xare-tolosa.com

🔒 Abierto todos los días.



33 KARELA

San Francisco pasealekua, 21 - Tolosa

943 650 182

🔒 Abierto todos los días.



23 FRONTON

San Frantzisko, 4 - Tolosa

680 545 037

www.frontontolosa.com

🔒 Abierto todos los días.



34 TXUMITXA

Euskal Herria kalea, 30 - Ibarra

943 671 158 / www.txumitxa.com

🔒 Abierto todos los días.



35 IPARRA TAPROOM
Felipe Gorriti Plaza - Tolosa
943 650 168
www.iparrabeer.com

Bar especializado en cervezas artesanas.
🔒 De miércoles a domingos 16:00-23:00/00:00



20 BIDE BIDE
Euskal Herria plaza, 1 - Tolosa
943 231 100 / www.hotelbidebide.eus



Carta: 25€
🔒 Lunes y viernes 7:30-00:00.
Sábados y festivos 8:00-00:00. Cocina 9:00-22:30
🍲 Alubias en temporada.

PASTELERÍAS - CONFITERÍAS



36 ECEIZA
Rondilla kalea, 34 - Tolosa
San Frantzisko, 8 - Tolosa
943 655 161 / eceiza.eus



🔒 La tienda de la calle Rondilla cierra los domingos,
y los lunes por la tarde.



37 RAFA GORROTXATEGI
Usabal Industrialdea, 14 - Tolosa
943 890 306 / rafagorrotxategi.eus



🔒 Sábado y domingo por la tarde.

TIENDAS GOURMET



38 BARRIOLA HARATEGIA

Euskal Herria kalea, 13 - Ibarra
943 670 869 / 694 459 044
www.barriola.eus

🔒 Sábado tarde y domingo todo el día.
De lunes a viernes 08:00-18:30
Sábado 08:00-14:00



39 GARIA

Soldadu kalea, 1 - Tolosa
943 671 363 / www.gariaokindegia.com

🔒 Lunes 17:00-20:00. De martes a viernes 09:00-13:00 /
17:00-20:00. Sábado 09:00-13:30. Domingo cerrado.



40 JO TOPAGUNEA

Kale Nagusia Kalea, 20 - Tolosa
690 215 399

🔒 Sábado 9:00-14:00



41 OREXAKO OSTATUA

Errebote plaza, 1 - Oresa
943 682 290

🔒 De lunes a miércoles 10:00-21:00.
De jueves a domingo 10:00-24:00.



➤ VER VÍDEO "TOLOSALDEA, EL ORIGEN DE LA CALIDAD" AQUÍ:



Servicios

OFICINAS DE TURISMO

Oficina de turismo de Tolosaldea (Tolosa)
943 697 413 / www.tolosaldea.eus

MUSEOS Y CENTROS DE INTERPRETACIÓN

TOPIC: Centro internacional de Títeres (Tolosa)
943 650 414 / www.topic.eus

Pello Zabala Gunea (Amezketeta)
657 37 0156

Ur mara. Arte y naturaleza. (Alkiza)
609 465 942 / www.urmara.com

Fagus Alkiza: Centro de Interpretación Hernio-Gazume (Alkiza)
943 690 235 / www.fagus-alkiza.eus

Ecomuseo de Larraul (Larraul)
634 289 327 / www.larraulekomuseoa.eus

AGROTURISMOS Y CASAS RURALES

Zabale (Aduna) KSS00051
943 690 825 / zabalerural@gmail.com

Haundiko (Amezketeta) KSS00053
943 672 531 - 943 654 864

Saskarate (Asteasu) KSS00095
943 690 446 - 679 808 373
www.casaturalsaskarate.com
saskarate@hotmail.com

Ugarte (Asteasu) KSS00092
943 692 722 - 671 614 189
agroturismougarte@gmail.com

Zumargain (Asteasu) XSS00109
655 758 808 / www.zumargain.com
zumargain.rural@gmail.com

Argiñenea (Eldua-Berastegi) KSS00153
943 683 371 - 638 182 998
www.argiñenea.top
argiñenea@gmail.com

Baztarretxe (Berastegi) KSS00064
943 683 386 - 635 726 687 / azpiroz@yahoo.es

Teileri (Berrobi) XSS00013
659 320 582 / reserbak@baskeyrentals.com

Mikelenea (Gaztelu) XSS00112
607 389 937 / info@casagaztelu.com

Lizolagoiena (Asteasu) KSS00188
688 683 262 / www.lizolagoiena.eus
info@lizolagoiena.eus

Akulebi (Villabona) KSS00122
605 713 389
Alustiza (Amasa-Villabona) KSS00016
943 690 361 / alustizaneaka@gmail.com

Urresti (Amasa-Villabona) KSS00077
943 690 444 - 653 722 363
www.agroturismourresti.com
info@agroturismourresti.com

Arkaitza (Berrobi) XSS00145
615 009 620 - 639 960 435 / arkaitza2@gmail.com

Agerre Berri (Larraul) XSS00156
607 280 591 / info@agerreberri.com

Korteta (Tolosa) KSS00144
639 489 833 / www.agroturismokorteta.com
info@agroturismokorteta.com

HOTEL Y PENSIONES

Iriarte Jauregia** (Bidania-Goiatz) HSS00709**
943 681 234 / www.iriartejauregia.com
info@iriartejauregia.com

Hotel Bide-Bide (Tolosa) HSS00854**
943 231 111 / www.hotelbidebide.eus
info@hotelbidebide.eus

Hotel Oria I* / II* (Tolosa) HSS00605
943 654 688 / www.hoteloria.com
reservas@hoteloria.com

Pensión Benta Aldea (Anoeta) HSS00706**
943 654 079 / www.bentaldea.com
info@bentaldea.com

Pensión Karmentxu (Tolosa) HSS00517
943 673 701 / pkarmentxu@gmail.com

Pensión Oyarbide (Tolosa) HSS00061
943 670 017 / www.pensionoyarbide.com

Altzoko Ostatua (Altzo) HSS00917
649 821 119 / www.altzokoostatua.eus
zatozaltzora@gmail.com

Ikaztegiatoko Ostatua (Ikaztegieta) HSS00914
943 655 892 / uxermozo98@hotmail.com

Pensión Izkiña (Alegia) HSS00975
608 142 123

APARTAMENTOS TURÍSTICOS

Lete (Alkiza) XSS00139
943 691 264 / www.letealkiza.com

Iriarte (Orexa) TSS00121
943 682 148 - 665 701 707
iriarteapartamentuak@gmail.com

ALBERGUES TURÍSTICOS

Uztartza (Aduna) BSS00012
943 693 481 / www.albergueuztartza.com

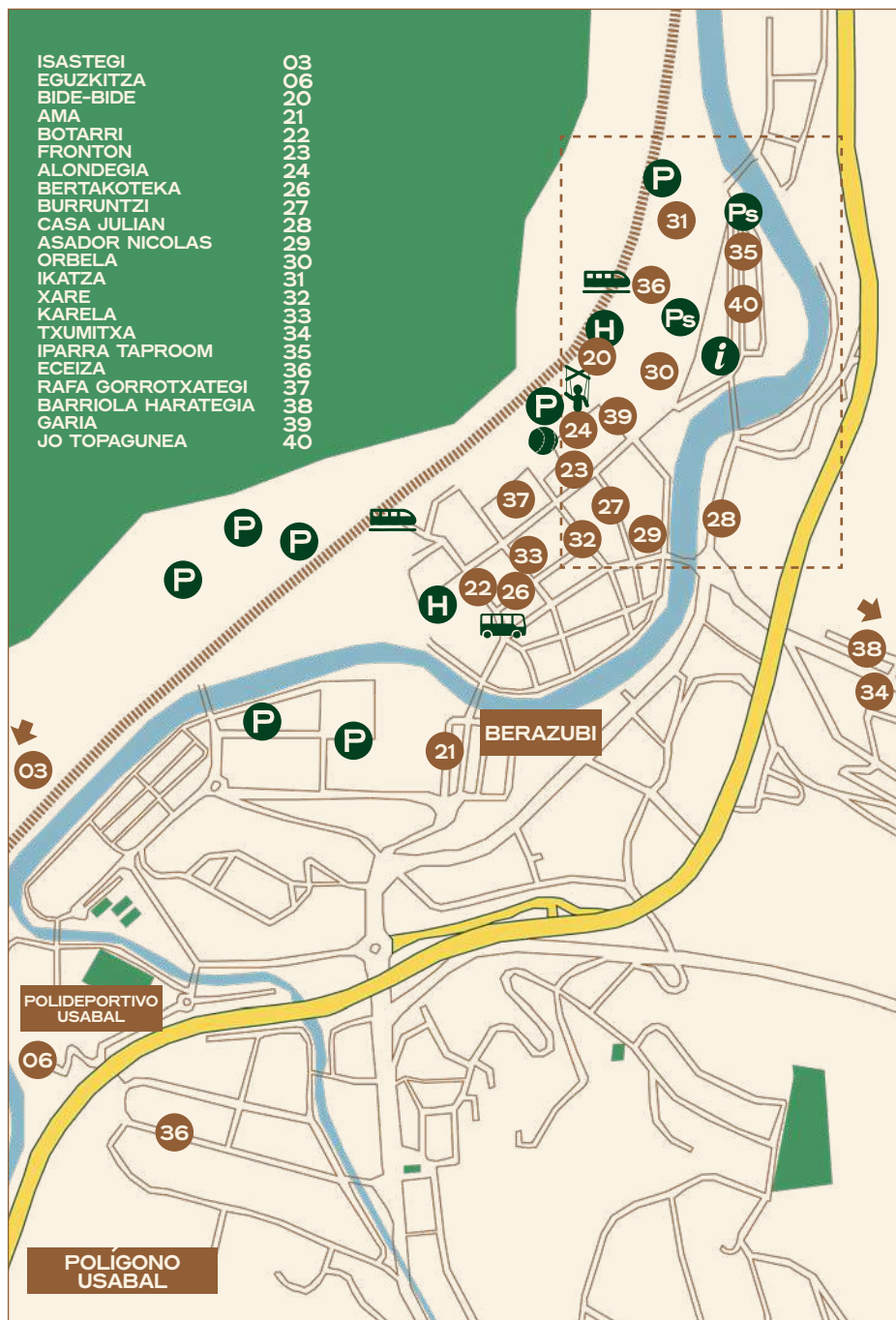
Otardi (Asteasu) BSS00022
649 062 674 - 663 048 275 / www.otabardi.eus



- | | | | |
|--|---------------------|--|------------------------------------|
| | Restaurante | | Compras |
| | Asador | | Museos y Centros de Interpretación |
| | Pastelería | | Recorridos |
| | Alubia de Tolosa | | Lácteos |
| | Queso Idiazabal | | Euskal Txerri |
| | Guindilla de Ibarra | | Pastoreo |
| | Sidrería | | Argizaiolak |
| | Bodega de Txakoli | | El Gigante de Altzo |
| | Mondeju | | |
| | Miel | | |

TOLO SALDEATM

Plano de Tolosa



Donostia -
San Sebastián

PUENTE DE
ARRAMELE

PLAZA
NUEVA

PLAZA DE
LA VERDURA

PLAZA
ZAHARRA

PLAZA
EUSKAL
HERRIA

TRIANGULO

TINGLADO

NAPARZUBIA

Carretera A-1

Ibarra



OFICINA DE TURISMO DE TOLOSALDEA

Plaza Zaharra, 10 - Tolosa 943 697 413 / www.tolosaldea.eus



**TOLO
SALDEA**™

 **Tolosaldea**
garatzen

 **MUY
GIPUZKOA**
SAN SEBASTIAN

EUSKADI
BASQUE COUNTRY
Gastronomika