

**VITORIA  
GASTEIZ**  
green capital

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

araba **álava**  
foru aldundia diputación foral

# ardoaraba

## 2024

Vitoria-Gasteiz

**Enogastronomía**  
abenduak 5-8 diciembre

# GIDA · GUÍA

[ardoaraba.com](http://ardoaraba.com)

Comercio · Hostelería · Servicios

**gasteiz on**

Merkataritza · Ostalaritza · Zerbitzuak



## Antolatzailea · Organiza

Comercio · Hostelería · Servicios

**gasteiz on**

Merkataritza · Ostalaritza · Zerbitzuak

## Babesle ofizialak · Patrocinadores oficiales



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala

**araba álava**  
foru aldundia diputación foral



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

## Babesle bereziak · Patrocinadores especiales

**EL CORREO**  
INFORMACIÓN CON VALOR

**Vital**  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA

**k** kutxabank

## Laguntza teknikoak · Apoyo técnico



Asociación de Bodegas de País Vasco  
Asociación Bodegas País Vasco

ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ALAVA  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



**hazi**

ARDOAREN  
IBILBIDEA  
ARABAR · ERRIOXA  
RUTA  
EVINO  
RIOJA · ALAVESA

**VITORIA  
GASTEIZ!**  
turismo  
& convention bureau

VITORIA GASTEIZ  
WINE CITY

## Laguntzaileak · Colaboradores


EL GRAN  
HOTEL LAKUA  
VITORIA-GASTEIZ


**kora**  
GREEN CITY

APARTAHOTEL  
**DIVAN**  
VITORIA-GASTEIZ

PALACIO  
ELORRIAGA  
by BOVA PÉREZ

facebook/ardoaraba 

@ardoaraba 

ardoaraba 



**Gasteiz On**

945 150 268

[www.gasteizon.eus](http://www.gasteizon.eus)

[www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)

**Oficina Municipal de Turismo**

Plaza España, 1. Vitoria-Gasteiz

945 161 598

[www.vitoria-gasteiz.org/turismo](http://www.vitoria-gasteiz.org/turismo)

# Araba Kalitatea



araba  álava  
foru aldundia diputación foral



Andra Mari Sortzez Garbiaren zubian, aurten ere ARDOARABA izango dugu, Gasteiz enogastronomiaren hiriburu bezala berresteko. Aisia, ardoaren kultura, gastronomia eta gourmet produktuak oinarri dituen astebeteko proposamen bat da Ardoaraba.

Aitzakia ezin hobea da Arabako Errioxako ardorik onena, probintziako txakolina nahiz sagardoa eta gonbidaturiko beste jatorri-deitura batzuetako ardoak dastatzeko, janari goxoekin batera. Familiarekin eta lagunekin une atsegingarriak igarotzeko aukera ere bada.

Aurten ere dastatze-saioak egingo ditugu "Gune Paregabeetan", "Shop&wine" proposamena izan dugu gustuko komertzioetan, enogastronomiaren sekretuak ikasiko ditugu, Txoko Gastronomikoan, tarberna eta jatetxeetako eskaintza destatuko dugu hirian zehar eta gainera, goza ezazu esperientzia paregabeaz ardo bereziak daztatuz "Summum"-en.

Gure lurrak eskaintzen duen onenaz gozatzeko aukera paregabea izango dugu. Ez galdu aukera!

---

*Ardoaraba vuelve este Puente de la Inmaculada para confirmar a Vitoria-Gasteiz como la capital de la enogastronomía. Durante la semana, la ciudad se convierte en escenario ideal de una atractiva propuesta de ocio que aúna la cultura del vino con gastronomía y productos gourmet.*

*Una copa del mejor vino de Rioja Alavesa, de los txakolis y sidras del territorio o de las diferentes denominaciones de origen invitadas, acompañadas de los sabores más suculentos, son la excusa perfecta para disfrutar de estas fechas junto a familia y amigos/as.*

*Este año, podremos deleitarnos también con catas en 'Espacios Singulares', vivir nuevas experiencias en comercios con la propuesta 'Shop&Wine', aprender del atractivo mundo de la enogastronomía en el Txoko Gastronómico o probar la amplia oferta de establecimientos hosteleros repartidos por toda la ciudad y disfrutar de una experiencia única degustando vinos en "Summum".*

*No dejes pasar esta ocasión magnífica para degustar los maravillosos productos que ofrece nuestra tierra.*



con la  
inclusión

con la cultura

con la  
formación  
y el empleo

con la  
investigación

con el medio  
ambiente

con el deporte

Un compromiso de 360°

**Vital**

FUNDACIÓN · FUNDAZIOA

Zurekin bat • Es compartir

[www.fundacionvital.eus](http://www.fundacionvital.eus)

# AURKIBIDEA · ÍNDICE

**KOKAPENAK ETA ORDUTEGIAK** 01  
**LOCALIZACIONES Y HORARIOS**

**PUNTU TALOITEGIA** 05  
**TALONARIO DE PUNTOS**

**JAN ETA EDAN** 09  
**COMER Y BEBER**

**Dastapen guneak · Zonas de degustación** 10

**Kaleak dastatuz · Degustando las calles** 13

**TXOKO GASTRONOMIKOA** 21  
**TXOKO GASTRONÓMICO**

**Gune paregabeak · Espacios singulares** 32

**PREMIOS ARDOARABA SARIAK** 37



Ezagatu 400 upategi baino gehiagoko ibilbide batera ongietorria egiten dizun hiri bat. Ikusi beharreko hiri bat, eskaintzeko asko duena.

Etorri Gasteizera.

Descubre una ciudad que te da la bienvenida a una ruta de más de 400 bodegas. Una ciudad que tienes que ver y que tiene mucho que ofrecer.

Ven a Vitoria-Gasteiz.

# I ENO- TURISMO



[vitoria-gasteiz.org/turismo](http://vitoria-gasteiz.org/turismo)



@turismovitoria



@turismo\_vitoria



# KOKAPENAK ETA ORDUTEGIAK LOCALIZACIONES Y HORARIOS



# KOKAPENAK · LOCALIZACIONES

PROBINTZIA PLAZA  
PLAZA DE LA PROVINCIA

1

ANDRE MARI ZURIAREN PLAZA  
PLAZA DE LA VIRGEN BLANCA

i

i

2

PLAZA BERRIA  
PLAZA NUEVA

FORU ENPARANTZA  
PLAZA DE LOS FUEROS

3



PUNTUEN TALOITEGIEIEN SALMENTA > 22€ > DASTAPEN ETA INFORMAZIO GUNEETAN  
VENTA DE TALONARIOS DE PUNTOS > 22€ > ZONAS DE DEGUSTACIÓN Y PUNTOS DE INFORMACIÓN

GOZA EZAZU ARDOARABAZ OSTALARITZA ESTABLEZIMENDUETAN  
ABENDUAREN 5ETIK 8RA · PODRÁS DISFRUTAR DE ARDOARABA  
EN LA HOSTELERÍA DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE.

# ORDUTEGIAK · HORARIOS

## DASTAPEN GUNEAK · ZONAS DE DEGUSTACIÓN

- 1 PROBINTZIA PLAZA · PLAZA DE LA PROVINCIA
- 2 PLAZA BERRIA · PLAZA NUEVA
- 3 FORU ENPARANTZA · PLAZA DE LOS FUEROS



Txoko Gastronomikoa · Txoko Gastronómico

## ORDUTEGIAK · HORARIOS | ABENDUAK 5-8 DICIEMBRE

Osteguna 5 <b>Jueves</b>	-	// 19:00-22:30
Ostirala 6 <b>Viernes</b>	12:30-15:00	// 19:00-22:30
Larunbata 7 <b>Sábado</b>	12:30-15:00	// 19:00-22:30
Igandea 8 <b>Domingo</b>	12:30-15:00	// -

## INFORMAZIO GUNEA · PUNTO DE INFORMACIÓN



Andre Maria Zuriaren Plaza · Plaza de la Virgen Blanca

## TURISMO BULEGOA · OFICINA DE TURISMO



TURISMO BULEGOA · OFICINA DE TURISMO

Plaza Berria · Plaza Nueva

# Arabako Errioxa naiz

Eta nire etiketan  
esanda dago dena.

Nire jatorriaz  
hitz egiten duelako,  
kalitate berdingabeaz,  
esperientziatz,  
berrikuntzaz.

Saltoki eta  
jaketxeetan arretaz  
begiratu etiketari;  
Arabako Errioxa  
jarri behar du.



# Soy Rioja Alavesa

Y mi etiqueta  
lo dice todo.

Porque habla  
de mi origen,  
de una calidad única,  
de experiencia,  
de innovación.

Fijate en comercios  
y restaurantes  
que en la etiqueta  
ponga Rioja Alavesa.

Kontsumo arduratsua.  
Consumo responsable.



**hazi**

# PUNTU TALOITEGIA

## TALONARIO DE PUNTOS



Garrantzitsua: ezin zaie edari alkoholdunik eman 18 urtetik beharakoei. Drogamenpekotasunaren alorreko prebentzioari, laguntzari eta gizateratzeari buruzko ekainaren 25eko 18/1998 legearen 20 art.

Importante: no se permite el suministro de bebidas alcohólicas a menores de 18 años. (art. 20 de la ley 18/1998, del 25 de junio, sobre prevención, asistencia e inserción en materia de drogodependencias).

# PUNTU TALOITEGIA TALONARIO DE PUNTOS

TRUKA ITZAZU ARDOARABA PUNTUAK DASTAKETA GUNEETAN, ATXIKITUTAKO OSTALARITZAKO ESTABEZIMENDUETAN, GUNE PAREGABEETAN ETA TXOKO GASTRONOMIKOAN.

CANJEA LOS PUNTOS ARDOARABA EN LAS ZONAS DE DEGUSTACIÓN, EN LOS ESTABLECIMIENTOS HOSTELEROS ADHERIDOS, EN ESPACIOS SINGULARES Y EN EL TXOKO GASTRONÓMICO.



PUNTUEN TALOITEGIEEN SALMENTA > 22€ > DASTAPEN ETA INFORMAZIO GUNEETAN  
VENTA DE TALONARIOS DE PUNTOS > 22€ > ZONAS DE DEGUSTACIÓN Y PUNTOS DE INFORMACIÓN

# PUNTU TALOITEGIA

## TALONARIO DE PUNTOS

ARDOARABA PUNTUAK HONAKO HAUEKIN TRUKA DAITEZKE:  
LOS PUNTOS ARDOARABA PODRÁN SER CANJEADOS POR:

<b>2,5 PUNTU</b> <b>2,5 PUNTOS</b>	Arabako Errioxako urteko ardo bat, sagardo bat edo sagar zuku bat dastatzeko Para degustar un vino j6ven de Rioja Alavesa, una sidra o un zumo de manzana
<b>4 PUNTU</b> <b>4 PUNTOS</b>	Gilda bat edo Artzai Gazta bat dastatzeko Para degustar una gilda o quesos de Artzai Gazta
<b>4 PUNTU</b> <b>4 PUNTOS</b>	Arabar Errioxako krianza ardo bat, Txakoli bat, Cava bat, Albari6o bat edo laranja ardo bat dastatzeko Para degustar un vino crianza de Rioja Alavesa, un Txakoli, un Cava, un Albari6o o un vino de naranja
<b>5 PUNTU</b> <b>5 PUNTOS</b>	5 puntuko pintxo bat dastatzeko Para degustar un pintxo de 5 puntos
<b>6 PUNTU</b> <b>6 PUNTOS</b>	Erreserba edo egile-ardo bat dastatzeko Para degustar un vino reserva o de autor
<b>7 PUNTU</b> <b>7 PUNTOS</b>	7 puntuko pintxo bat dastatzeko Para degustar un pintxo de 7 puntos
<b>8 PUNTU (edo 7€)</b> <b>8 PUNTOS (6 7€)</b>	Txoko Gastronomikoan "Pintxos & Maridaje", "Txiki Txoko Gastronomikoa" edo "Slow Food Arabaren Terra Madre Day" saioetarako sarrera Acceso a las sesiones "Pintxos & Maridaje", "Txiki Txoko Gastron6mico" o "Terra Madre Day de Slow Food Araba" en el Txoko Gastron6mico
<b>8 PUNTU (edo 7€)</b> <b>8 PUNTOS (6 7€)</b>	Jauregi, Museo eta Gune Paregabeetan bisita gidatu + dastaketarako sarrera Acceso a visita guiada + cata en Palacios, Museos y Espacios Singulares
<b>18 PUNTU (edo 15€)</b> <b>18 PUNTOS (6 15€)</b>	Txoko Gastronomikoan "Showcooking Euskadi Gastronomika" edo "Dinner & Wine" saioetarako sarrera Acceso a las sesiones "Showcooking Euskadi Gastronomika" o "Dinner & Wine" en el Txoko Gastron6mico

Puntuak 2024ko abenduaren 8ko 24:00ak arte erabil daitezke  
Puntos v6lidos hasta las 24:00 horas del 8 de diciembre de 2024

## Mercado de la Almendra en el Casco Medieval

## Almendrako Azoka Erdi Aroko Hirigunean

**SÁBADO 7 DE DICIEMBRE**  
**ABENDUAK 7, LARUNBATA**

**1 RUTA DEL COMERCIO • 10:30 - 15:00**

Cuchillería, Pintorería, San Francisco, Correría y Plaza de la Burullería.

**2 RUTA DE LA HOSTELERÍA**

Disfruta de la gastronomía local en la hostelería (pinchos, raciones, bocatas, especialidades, menú de fin de semana...).

**3 RUTA CULTURAL • 10:45 - 12:15**

Visita guiada por el Casco Medieval. 10:30 h. desde la Oficina de Turismo (5,30 euros/persona).

**4 TALLER NAVIDEÑO DE PINTURA Y ARCILLA**

**12:00 - 13:30** | 21 KOLORE (correría, 101) - 15€  
Inscripciones al 688 959 555.

**1 MERKATARITZAREN IBILBIDEA • 10:30 - 15:00**

Aitzogile kalean, Pintore kalean, San Frantziskon, Hedegile kalean, eta Buruileria plazan.

**2 OSTALARITZAREN IBILBIDEA**

Gozatu ostalaritzan tokiko gastronomiaz (pintxoak, errazioak, bokatak, espezialitateak, asteburueta menua...).

**3 KULTURAREN IBILBIDEA • 10:45 - 12:15**

Bisita gidatua Erdi Aroko hirigunean zehar. 10:30ean abiatuko da Turismo bulegotik (5,30 euro pertsonako).

**4 GABONETAKO BUZTIN ETA PINTURA TAILERRA**

**12:00 - 13:30** | 21 KOLORE (hedegile kalea, 101) - 15€  
Inskripzioak 688 959 555.

**ABENDUAK 20 DE DICIEMBRE**  
**NOCHE DE LAS VELAS | KANDELEN GAUA**

**SORTEO**

Participa y gana una bolsa de mini-rosquillos y un biozchocho cortesía de MAÑEKO.  
Rellena la encuesta a través del código QR.



**ZOKKETA**

Parte hartu eta irabazi bizkotxo bat eta erroskila txikien poltsa bat MAÑEKO-ren eskutik.  
Bete inkesta QR-aren bidez.

Organiza/Antolatzailea

Patrocina/Babeslea

Colaboran/Laguntzaileak



# JAN ETA EDAN COMER Y BEBER



Dastapen guneak  
Zonas de degustación

Kaleak dastatuz  
Degustando las calles

# DASTAPEN GUNEAK ZONAS DE DEGUSTACIÓN

1

PROBINTZIA PLAZA · PLAZA DE LA PROVINCIA

ARABAKO ERRIOXAKO UPATEGIAK · BODEGAS RIOJA ALAVESA

---

RAMÓN SÁENZ ORGANIC WINES & VINEYARDS  
BODEGAS DE SANTIAGO  
CASA PRIMICIA  
BODEGAS CASA PEQUE  
BODEGAS HERMANOS PASCUAL MIGUEL  
MURIEL WINES

ARABAKO TXAKOLINA · TXAKOLI DE ÁLAVA

---

TXAKOLI GARATE

GASTRONOMIA · GASTRONOMÍA

---

GILDAS ALBIZABAL  
SLOW FOOD ARABA  
LA PEPITA

GONBIDATUAK · INVITADAS

---

GUILERA – CAVA LARGA CRIANZA  
CAVAS BOLET ECOLÓGICO

DASTAPEN GUNEETAKO ARDOREN BAT EROSI NAHI BADUZU, GALDETU UPELTEGIETAN  
EDO INFORMAZIO-GUNEETAN VITORIA-GASTEIZERAKO ETXEZ-ETXEKO ENTREGA-  
ZERBITZUARI BURUZ. EROSKETAK DOAN ERAMANGO DIZKIZUGU ETXERA!

# DASTAPEN GUNEA ZONAS DE DEGUSTACIÓN

2

PLAZA BERRIA · PLAZA NUEVA

ARABAKO ERRIOXAKO UPATEGIAK · BODEGAS RIOJA ALAVESA

---

LAVALLE

GONTÉS

BODEGAS ROBERTO BLANCO

SANCE BODEGAS

BODEGAS LEKUBE

RAMIREZ BAIGORRI

ARABAKO TXAKOLINA · TXAKOLI DE ÁLAVA

---

TXAKOLI MAIORGA

ARABAKO SAGARDOA · SIDRA ALAVESA

---

SIDRA KUARTANGO SAGARDOATEGIA

GASTRONOMIA · GASTRONOMÍA

---

KROKETAK.EUS

RESTAURANTE MANO LENTA

DELMA ALIMENTACIÓN

GONBIDATUAK · INVITADAS

---

CAMBADOS: CIUDAD ESPAÑOLA DEL VINO 2024

SI QUIERES ADQUIRIR ALGUNO DE LOS VINOS DE LAS ZONAS DE DEGUSTACIÓN, PREGUNTA EN LAS BODEGAS O EN LOS PUNTOS DE INFORMACIÓN POR EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO PARA VITORIA-GASTEIZ. ¡TE LLEVAMOS LA COMPRA A CASA GRATIS!

# DASTAPEN GUNEAK ZONAS DE DEGUSTACIÓN

3

FORU ENPARANTZA · PLAZA DE LOS FUEROS

## ARABAKO ERRIOXAKO UPATEGIAK · BODEGAS RIOJA ALAVESA

BODEGAS MURO  
BERARTE VINOS ECOLÓGICOS  
BODEGA SEÑORÍO DE LAS VIÑAS

ALÚTIZ VINOS  
BODEGAS ARAICO

## ARABAKO TXAKOLINA · TXAKOLI DE ÁLAVA

ARTOMAÑA TXAKOLINA

TXAKOLI TXIKUBIN

## ARABAKO SAGARDOA · SIDRA ALAVESA

D.O.P SIDREROS ALAVESES / ZUMO DE MANZANA

## GASTRONOMIA · GASTRONOMÍA

ARTZAI GAZTA  
GASTROBAR LA BANDA  
HOTEL RESTAURANTE PALACIO DE ELORRIAGA

ARABAKO TALOAK

## GONBIDATUAK · INVITADAS

TARONGINO

DASTAPEN GUNEETAKO ARDOREN BAT EROSI NAHI BADUZU, GALDETU UPELTEGIETAN EDO INFORMAZIO-GUNEETAN VITORIA-GASTEIZERAKO ETXEZ-ETXEKO ENTREGA-ZERBITZUARI BURUZ. EROSKETAK DOAN ERAMANGO DIZKIZUGU ETXERA!

SI QUIERES ADQUIRIR ALGUNO DE LOS VINOS DE LAS ZONAS DE DEGUSTACIÓN, PREGUNTA EN LAS BODEGAS O EN LOS PUNTOS DE INFORMACIÓN POR EL SERVICIO DE ENTREGA A DOMICILIO PARA VITORIA-GASTEIZ. ¡TE LLEVAMOS LA COMPRA A CASA GRATIS!

# DASTAPEN GUNEAK ZONAS DE DEGUSTACIÓN

## ABENDUAREN SETIK 8RA, OSTEGUNETIK IGANDERA, VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

Ardoarabak, **Arabako Errioxako ardoak, txakolina eta pintxoak** dastatzeko aukera eskaintzen dizu **Ardoaraba 2024** Puntuekin.

Gainera, **Ardoaraba 2024 menuak** dasta ditzakezu hiriko hainbat establezimendutan, aldeaz aurretik erreserbatuta. *Ezin dira menuak Ardoara Puntuekin ordaindu.*

Kontsulta ezazu eskaintza enogastronomikoa eta dasta itzazu Gasteizko kaleak.



## DE JUEVES 5 AL DOMINGO 8 DE DICIEMBRE EN LA HOSTELERÍA DE VITORIA-GASTEIZ

Ardoaraba te ofrece la posibilidad de degustar **vinos de Rioja Alavesa, Txakoli y pintxos** con los **Puntos Ardoaraba 2024** en la hostelería de la ciudad.

Además, podrás degustar los **menús Ardoaraba 2024** en varios establecimientos de la ciudad, con reserva previa. *No es posible abonar los menús con Puntos Ardoaraba.*

Consulta la oferta enogastronómica y sácale todo el sabor a las calles de Vitoria-Gasteiz.

PUNTUEN TALOITEGIEN SALMENTA > 22€ > DASTAPEN ETA INFORMAZIO GUNEETAN  
VENTA DE TALONARIOS DE PUNTOS > 22€ > ZONAS DE DEGUSTACIÓN Y PUNTOS DE INFORMACIÓN

# DASTAPEN GUNEAK

## ZONAS DE DEGUSTACIÓN



	IZENA NOMBRE	HELBIDEA DIRECCIÓN	MENUA MENÚ
<b>ERDI AROKO HIRIGUNEA · CASCO MEDIEVAL</b>			
01	Restaurante Arkupe	Mateo Moraza, 13	55 € ***
02	Bar La Malquerida	Correría, 10	
03	Bar Restaurante El Tabanko	Correría, 46	
04	Restaurante El Portalón	Correría, 151	55 € ***
05	Gautxo Bistrobarr	Cuchillería, 3	35 € ***
06	Bar Toloño	Cuesta San Francisco, 7	
07	Taberna Erkiaga	Herrería, 38	
08	Restaurante Asador Zabala	Mateo Moraza, 9	55 € ***
09	Bar Barrón	Pintorería, 2	
10	Bar Extitxu	Pintorería, 3	
11	Restaurante Matxete	Plaza del Matxete, 4-5	55 € ***
12	La Unión - Býra	Plaza España, 4	
13	Arkua Bar	Portal del Rey, 2	
14	Apolo	San Francisco, 6	
15	Waska - Barra Restaurante	Siervas de Jesús, 17	
16	Etxe Zaharra	Txikita, 6	55 € ***
17	Restaurante Comeme	Zapatería, 38	
18	Alambique	Zapatería, 86	

<b>ERDIGUNEA · CENTRO</b>			
19	Restaurante Dólar	Florida, 26	
20	Bar Restaurante Marañoñ	Olaguibel, 21	35 € ***
21	Restaurante Amarika	Plaza América, 3	55 € ***
22	Cafetería El Pregón	Plaza de la Provincia, 1	
23	Belardi N°5	Prado, 5	
24	Asador Sagartoki	Prado, 18	55 € ***

AURRETIKO ERRESERBA // MENUAK · MENÚS // RESERVAS PREVIAS  
Bazkaria · Comida \* Afaria · Cena\*\* Bazkaria eta afaria · Comida y Cena\*\*\*

# DASTAPEN GUNEAK

## ZONAS DE DEGUSTACIÓN



BELTZ GAZTEA  
TINTO JOVEN

ZURI GAZTEA  
BLANCO  
JOVEN

KRIANTZA  
BELTZA  
TINTO CRIANZA

ARDO BEREZIA  
VINO ESPECIAL

TXAKOLINA  
TXAKOLÍ

PINTXO 5  
PUNTU/  
PUNTOS

PINTXO 7  
PUNTU/  
PUNTOS

●	●	●		●	●		
●	●	●			●		
●	●	●					
●	●	●		●	●	●	
●	●	●			●	●	
●	●	●			●		
●	●	●			●		
●	●	●					
●	●	●		●	●	●	
●	●	●			●		
●	●	●			●		
●	●	●					
●	●	●			●		
●	●	●					

●	●	●			●	●	
●	●	●		●	●	●	
●	●	●		●	●		
●	●	●		●	●		

# DASTAPEN GUNEAK ZONAS DE DEGUSTACIÓN



	IZENA NOMBRE	HELBIDEA DIRECCIÓN	MENUA MENÚ
<b>ERDIGUNEA · CENTRO</b>			
25	Pizzería Dolomiti	Ramón y Cajal, 1	35 € *
26	PerretxiCo	San Antonio, 3	
27	144	San Antonio, 33	55 € *** (V-S)
28	La Escotilla	San Prudencio, 5	
29	Berenjenal	San Prudencio, 11	55 € ***
30	Down Street	San Prudencio, 15	

<b>DESAMPARADOS</b>			
31	Puerta Grande Bar de Tapas	Plaza del Renacimiento, 1	
32	Restaurante El 2	Plaza Green Cápital	
33	Restaurante Cafetería Atenea	Postas, 47	
34	Cervecería Solar	Rioja, 1	
35	Solar Alavés	Rioja, 16	

<b>EL ANGLO - JUDIZMENDI - SANTA LUCÍA</b>			
36	Gastrobar Gomar	Arana, 5	
37	London Café	Juan II, 6	
38	Bar Hamburguesería Nazca	Plaza Pepe Ubis, 8	

<b>LAKUA - ARRIAGA - SANSOMENDI</b>			
39	Hotel Restaurante Araba	Avda. de los Huetos, 17	55 € ***
40	Gastrobar La Banda	Dámaso Alonso, 1	
41	Gran Hotel Lakua	Tarragona, 8	35 € ***
42	Bar Wall Street	Voluntaria Entrega, 77	

AURRETIKO ERRESERBA // MENUAK · MENÚS // RESERVAS PREVIAS  
Bazkaria · Comida \* Afaria · Cena\*\* Bazkaria eta afaria · Comida y Cena\*\*\*



# DASTAPEN GUNEAK

## ZONAS DE DEGUSTACIÓN



BELTZ GAZTEA  
TINTO JOVEN

ZURI GAZTEA  
BLANCO  
JOVEN

KRIANTZA  
BELTZA  
TINTO CRIANZA

ARDO BEREZIA  
VINO ESPECIAL

TXAKOLINA  
TXAKOLÍ

PINTXO 5  
PUNTU/  
PUNTOS

PINTXO 7  
PUNTU/  
PUNTOS

●	●	●				●	
●	●	●				●	
●	●	●					

●	●	●		●			
●	●	●		●			
●	●		●			●	
		●				●	
		●				●	

●	●	●		●			
●	●	●		●	●		●
●		●			●		

●	●	●				●	
●	●	●		●		●	●
●	●	●				●	

# DASTAPEN GUNEAK

## ZONAS DE DEGUSTACIÓN



	IZENA NOMBRE	HELBIDEA DIRECCIÓN	MENUA MENÚ
<b>SAN MARTÍN</b>			
43	Av. Sie7e	Avda. Gasteiz, 7	
44	Restaurante Olárizu	Beato Tomás de Zumárraga, 54	35 € * - 55 € *
45	Restaurante Provenza 11:11	Obdulio López de Uralde, 1	
46	Restaurante "El Chispial"	Pintor Teodoro Dublang, 9-11	35 € * (L-V)
47	Restaurante Mano Lenta	Pintor Tomás Alfaro, 11	55 € ***

<b>SANCHO EL SABIO - LOVAINA</b>			
48	Kanaia Gastrobar	Aranzabal, 2	
49	Taberna Txustarra	Gorbea, 46	
50	Restaurante La Pepita	Madre Vedruna, 10	21 € ***
51	Bar Restaurante Bohio	Sancho el Sabio, 27	
52	Restaurante Camilo	Tenerías, 7	35 € ***

<b>ZABALGANA</b>			
53	Cafetería Restaurante Kirika	Alto de Armentia, 24	35 € *
54	Dublín House Vitoria	Paseo de la Unesco, 6	

<b>ZARAMAGA - CORONACIÓN - EL PILAR</b>			
55	Gastrobar El Bandido	Cuba, 3	
56	Restaurante Quinoa	Portal de Arriaga, 41	35 € **
57	Bar Astoria	Reyes Católicos, 3	
58	Maese Escriba	Reyes Católicos, 22	
59	El Txoko Taberna	Portal de Legutiano, 20	35 € ***

<b>ZONA RURAL ESTE</b>			
60	Hotel Restaurante Elorriaga	Elorriaga, 15	55 € ***

AURRETIKO ERRESERBA // MENUAK · MENÚS // RESERVAS PREVIAS  
Bazkaria · Comida \* Afaria · Cena\*\* Bazkaria eta afaria · Comida y Cena\*\*\*

# DASTAPEN GUNEAK

## ZONAS DE DEGUSTACIÓN



BELTZ GAZTEA  
TINTO JOVEN

ZURI GAZTEA  
BLANCO  
JOVEN

KRIANTZA  
BELTZA  
TINTO CRIANZA

ARDO BEREZIA  
VINO ESPECIAL

TXAKOLINA  
TXAKOLÍ

PINTXO 5  
PUNTU/  
PUNTOS

PINTXO 7  
PUNTU/  
PUNTOS

●	●					●	
●		●					
●		●	●			●	●

●	●	●		●	●		
●	●	●			●		
●	●	●			●		
●		●			●		

●	●	●				●	
---	---	---	--	--	--	---	--

●	●	●					
●	●	●			●	●	
●	●	●				●	
●	●	●				●	

--	--	--	--	--	--	--	--

# Hemengoa, zalantzarik gabe. Inconfundiblemente de aquí.

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY  
Gastronomika

Paregabeko ingurunea eta  
bizitzeko modu bakarra.  
Un entorno único y  
una única forma de vivirlo.



[euskadigastronomika.eus](http://euskadigastronomika.eus)



**EUSKO JAURLARITZA**  
**GOBIERNO VASCO**

TURISMO, MERKATARIITZA  
ETA KONTSUMO SAILA  
DEPARTAMENTO DE TURISMO,  
COMERCIO Y CONSUMO


# TXOKO GASTRONOMIKOA



## TXOKO GASTRONÓMICO



# TXOKO GASTRONOMIKOA EGUTEGIA

	OSTEGUNA 5 JUEVES	OSTIRALA 6 VIERNES
12:30 - 14:00		EUSKADI GASTRONÓMICA Gastromuseums
19:00 - 19:45		SLOW FOOD ARABA "Terra Madre Day" + BERARTE VINOS ECOLÓGICOS
20:15 - 21:00		RESTAURANTE DÓLAR + BODEGAS ARAICO
21:30 - 22:30	ESCUELA DE HOSTELERÍA EGIBIDE + AIMAREZ + ARTEPAN	SOCIEDAD GASTRONÓMICA TXORITOKIETA + GONTÉS + CAFÉS EGUÍA / BODEGAS BAIGORRI

 Txiki Txoko Gastronómico /  
Txiki Txoko Gastronomikoa

 Pintxos & Maridaje 

# TXOKO GASTRONOMIKOA CALENDARIO

LARUNBATA 7 SÁBADO	IGANDEA 8 DOMINGO
EL TALO - ADIÓS AZUCAR	CARESSA
RESTAURANTE MANO LENTA + BODEGAS RAMIREZ BAIGORRI	
BAR TOLOÑO + RAMÓN SÁENZ ORGANIC WINES & VINEYARDS	
HOTEL RESTAURANTE PALACIO DE ELORRIAGA + BODEGA LUIS R.	

Showcooking  
Euskadi Gastronomika

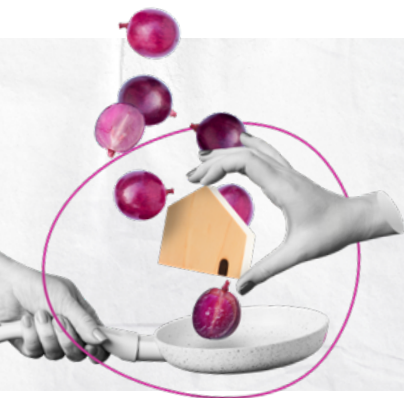


Dinner & Wine



Slow Food Araba  
"Terra Madre Day"

# TXOKO GASTRONOMIKOA



**SARRERA > PLAZA MUGATUAK**

**izen-ematea:**

- [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)
- Foru Enparantza

**ENTRADA > PLAZAS LIMITADAS**

**Inscripciones:**

- [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)
- Plaza de los Fueros

**PUNTUEN TALOITEGIEI SALMENTA > 22€ > DASTAPEN ETA INFORMAZIO GUNEETAN  
VENTA DE TALONARIOS DE PUNTOS > 22€ > ZONAS DE DEGUSTACIÓN Y PUNTOS DE INFORMACIÓN**



## TXOKO GASTRONOMIKOA

SHOWCOOKING  
EUSKADI GASTRONOMIKA

12:30 - 14:00

HELDUENTZAKO · ADULTOS/AS

Izen emateak / Inscripciones: ardoaraba.com

15€ edo taloitegiko 18 puntu / 15€ o 18 puntos del talonario Iraupena / Duración: 1h 30'

OSTIRALA  
VIERNES 6

12:30-14:00



4 pintxoren dastaketa, non osagai nagusia Euskadiko Museo eta Zentro Enogastronomikoen "Gastromuseums" sarean irudikatutako produktu nagusiak diren. Horiek guztiak Euskal Gastronomiako edari tradizionalekin uztartuta. Euskadiko zapore eta paisaia gastronomikoetan barrena bidaia bat. Gastromuseums-ek eskaintzen duen guztiaren aperitibo gisa. Familiarekin gozatzeko aukera (sagar-muztioarekin txikienentzat). "Gastromuseums"-en produktuen bi sorta zozketatuko dira bertaratutakoen artean.

Cata-degustación de 4 pintxos donde el ingrediente protagonista son los principales productos representados en la red de Museos y Centros Enogastronómicos de Euskadi "Gastromuseums". Todos ellos maridados con las bebidas tradicionales de la Gastronomía Vasca, un viaje por los sabores y paisajes gastronómicos de Euskadi como aperitivo de todo lo que ofrece Gastromuseums. Posibilidad de disfrutarlo en familia (con mosto de manzana para las y los más pequeños). Se sortearán dos packs de productos "Gastromuseums" entre las y los asistentes.



# TXOKO GASTRONOMIKOA

## HAURRENTZAKO SAIOAK · SESIONES INFANTILES



Vital  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA



### TXIKI TXOKO GASTRONOMIKOA

### TXIKI TXOKO GASTRONÓMICO

12:30 - 14:00

HAURRENTZAKO · INFANTIL

Izen emateak / Inscripciones: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)  
7€ edo taloitegiko 8 puntu / 7€ o 8 puntos del talonario

Iraupena / Duración: 1h 30´  
6 urtetik aurrera / + 6 años

LARUNBATA  
SÁBADO 7

12:30-14:00

#### EL TALO - ADIÓS AZUCAR

Azukre gabeko postre osasungarrien tailerra. Gabonetako alderik gozoena ezagutuko dute, postreak aukera elikagarri eta orekatu bihurtuko dituzten teknika eta errezetekin.

Taller de postres saludables sin azúcar. Descubrirán el lado más dulce de la navidad, con técnicas y recetas que transformarán los postres en opciones nutritivas y equilibradas.

IGANDEA  
DOMINGO 8

12:30-14:00

#### CARESSA

"Dulce Gasteiz" tailerra. Galletazko, gozoko eta elurtuzko Gasteiz bat eraikiko dute. Jarduera dibertigarria eta sortzailea, zapore handiko hiriari forma emateko.

Taller "Dulce Gasteiz". Construirán una Vitoria-Gasteiz de galleta, dulce y nevada. Una actividad divertida y creativa para dar forma a la ciudad con mucho sabor.

## PINTXOS & MARIDAJE

Tokiko upategi eta establezimenduak  
Bodegas y establecimientos locales

19:00 - 21:00

HELDUENTZAKO  
ADULTOS/AS

Izen emateak / Inscripciones: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)  
7€ edo taloitegiko 8 puntu / 7€ o 8 puntos del talonario

Iraupena / Duración: 45min

Gasteizko jatetxeetako 3 sukaldarik pintxo ikonikoak eta hainbat lehiaketa eta txapelketatan aintzatetsitako sorkuntzak zuzenean egingo dituzte, eta beste hainbeste ekoizlek aurkeztutako ardoekin batera dastatu ahal izango dira Aitor Buendía-ren ("La Ruta Slow") ekarpenekin.

3 sukaldaris al frente de restaurantes de Vitoria-Gasteiz elaborarán en directo pintxos icónicos y creaciones reconocidas en distintos concursos y campeonatos que se podrán degustar acompañados por vinos presentados por otros tantos productores con las aportaciones de Aitor Buendía ("La Ruta Slow").

OSTIRALA  
VIERNES 6

20:15-21:00

RESTAURANTE DÓLAR & BODEGAS ARAICO

Dolar Jatetxeak Martiko 2024ko Talentuak saria irabazi duen bere platera aurkezten du: Amurraina Eskabetekeo ibai batean.

Restaurante Dólar presenta su plato ganador del premio Talentos de Martiko 2024: Trucha en un río de Escabete.

LARUNBATA  
SÁBADO 7

19:00-19:45

RESTAURANTE MANO LENTA &  
BODEGAS RAMIREZ BAIGORRI

Mano Lenta: helburu batekin sukaldatzen

Mano Lenta-n, janaria prestatzea ez da osagaiak elkartzea bakarrik. Nondik datozen, nola sortu diren eta kalitate hori zein eskui zor diogun ulertzea da. Bihotzarekin sukaldatzen dugu, baina baita buruarekin ere: erabaki bakoitzak lurrean eta pertsonengan duen inpaktuan pentsatuz. Plater bakoitza ekoizle txikiari eta jasangarritasunari egindako omenaldia da.

# TXOKO GASTRONOMIKOA

## PINTXOS & MARIDAJE



Vital  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA



LARUNBATA  
SÁBADO 7

19:00-19:45

Mano Lenta: cocinando con propósito

En Mano Lenta, cocinar no es solo juntar ingredientes. Es entender de dónde vienen, cómo se han producido y a qué manos les debemos esa calidad. Cocinamos con el corazón, pero también con la cabeza: pensando en el impacto que cada decisión tiene en la tierra y en las personas. Cada plato es un homenaje al pequeño productor y a la sostenibilidad.

LARUNBATA  
SÁBADO 7

20:15-21:00

BAR TOLOÑO & RAMÓN SÁENZ ORGANIC WINES & VINEYARDS

Toloño jatetxeak bere txangurru pintxoa azalore kremarekin aurkezten du.

Restaurante Toloño presenta su pintxo de txangurro con crema de coliflor.

## SLOWFOOD ARABA

### <<TERRA MADRE DAY>>

19.00 - 19.45

HELDUENTZAKO · ADULTOS/AS

Izen emateak / Inscripciones: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)

7€ edo taloitegiko 8 puntu / 7€ o 8 puntos del talonario

Iraupena / Duración: 45min

OSTIRALA  
VIERNES 6

19:00-19:45

Slow Food-ek mundu osoan antolatzen duen "Terra Madre Day" ekitaldiaren barruan, Ardoarabako Txoko Gastronomikoak Km0 produktu birsortzaileen dastaketa bat hartuko du Urduñako Zaporeak eta Soilik Koop-en eskutik. "Berarte" (Arabako Errioxa) ardo ekologikoak egongo dira ere. "BEDARBIDE" Abeltzainen Elkartearen (Urduña) BELARDI proiektua ezagutzeko aprobetxatuko dugu.

En el marco del "Terra Madre Day" que organiza Slow Food en todo el mundo, el Txoko Gastronómico de Ardoaraba acogerá una degustación de productos Km0 en clave regenerativa de la mano de Urduñako Zaporeak y Soilik Koop., así como vinos ecológicos de "Berarte" (Rioja Alavesa). Aprovecharemos para conocer el proyecto BELARDI de la Asociación de Ganaderos y Ganaderas "BEDARBIDE" (Orduña).

## DINNER & WINE

Tokiko upategi eta establezimenduak  
Bodegas y establecimientos locales

21.30 - 22.30

HELDUENTZAKO  
ADULTOS/AS

Izen emateak / Inscripciones: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)  
15€ edo taloitegiko 18 puntu / 15€ o 18 puntos del talonario

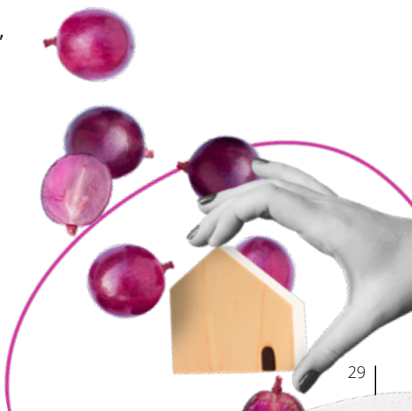
Iraupena / Duración: 1h

**Txoko Gastronolikoan bigarren aldiz, "Dinner & Wine" afariak aurkezten dira.** Formatu berritzaile horretan, tokiko produktuak dastatzeaz gain, gure hiriko hainbat gastronomia-erakunderen istorioak ezagutu ahal izango dituzu.

Saio bakoitzean, pintxo aukeraketa bat, Artzai Gaztak, Albizabal Gildak eta postre bat eskainiko dira, guztia ekoizleek edo Joserra Aguiriano ostalari eta enologoak komentatutako ardoekin uztartuta, Aitor Buendía-ren ("La Ruta Slow") ekarpenekin batera..

**Por segunda vez en el Txoko Gastronómico, se presentan las 'Dinner & Wine'.** Un novedoso formato en el que mientras cenas degustando productos locales, podrás conocer las historias de diferentes entidades gastronómicas de nuestra ciudad.

En cada sesión, se ofrecerá una selección de pintxos, Artzai Gazta, Gildas Albizabal y un postre, todo ello maridado con vinos comentados por los propios productores y productoras o por el restaurador y enólogo Joserra Aguiriano junto con las aportaciones de Aitor Buendía ("La Ruta Slow").



# TXOKO GASTRONOMIKOA

## AFARIAK · CENAS



Vital  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA



<b>OSTEGUNA</b> JUEVES 5	Egibide Ostalaritza Eskola, Gildas Albizabal, Artzai Gazta, Artepaneko postrea eta Aimarez upategiaren ardoak.
21:30-22:30	Escuela de Hostelería Egibide, Gildas Albizabal, quesos de Artzai Gazta y postre de Artepan, con vinos de Aimarez.
<b>OSTIRALA</b> VIERNES 6	Txoritokieta Elkarte Gastronomikoa (El Correo-ren 2023ko elkarte gastronomikoen lehiaketaren irabazlea) Carnicerías Conchi-rekin elkarlanean, Albizabal Gildak, Artzai Gazta, Cafés Eguía-k Bodegas Baigorriekin egindako postrea eta Gontés upategiaren ardoak.
21:30-22:30	Sociedad Gastronómica Txoritokieta (ganadora del Concurso de Sociedades Gastronómicas 2023 de El Correo) en colaboración con Carnicerías Conchi, Gildas Albizabal, quesos de Artzai Gazta, un postre elaborado por Cafés Eguía y Bodegas Baigorri y vinos de Gontés.
<b>LARUNBATA</b> SÁBADO 7	Hotel Restaurante Palacio de Elorriaga, Albizabal Gildak, Artzai Gazta eta Bodega Luis R upategiaren ardoak.
21:30-22:30	Hotel Restaurante Palacio de Elorriaga, Gildas Albizabal, quesos de Artzai Gazta y vinos de Bodega Luis R.

## PUTXEREN DASTAKETA | DEGUSTACIÓN DE PUTXERAS

Taloitegiko 7 puntu | 7 puntos del talonario

<b>DOMINGO</b> IGANDEA 8	Aurten proposamen gastronomiko berri bat dugu: putxeretan prestatutako babarrun dastaketa, igandean 13:00etatik aurrera Plaza Berrian eskainiko dena. Putxera antzinako tren harrizlatzailearen trenbideei lotutako kozinatzeko tresna bat da, Gaztelako meatze-arroa euskal industria siderurgikoarekin lotzen zuena. Bertan, su motelean sukaldatzen da, landare-ikatza eta hurbileko produktuak erabiliz. Putxerari lotutako platerik ezagunena sakramentudun babarrunak dira.
13:00	Este año contamos con una nueva propuesta gastronómica: la degustación de alubias cocinadas en putxeras, que se ofrecerá el domingo a partir de las 13hs. en la Plaza Nueva. La putxera es un instrumento de cocinado vinculado a los ferroviarios del antiguo tren hullero, que unía la cuenca minera castellana con la industria siderúrgica vasca. En ella se cocina a fuego lento, utilizando carbón vegetal y productos de cercanía. El plato más reconocido vinculado a la putxera son las alubias con sacramentos.


EL NIVEL DE RIESGO DE LOS PLANES ACOGIDOS A  
ESTA PROMOCIÓN OSCILA ENTRE BAJO Y MUY ALTO.



Piensa  
en el futuro  
que quieres.  
En serio.



# No es ahorrar por ahorrar; es Baskepensiones.



Desde siempre, somos líderes  
en planes de ahorro para el futuro,  
personalizados y con ventajas  
fiscales.

## **BASKEPENSIONES** epsv

Kutxabank S.A. Socio promotor.  
Kutxabank Gestión S.G.I.I.C. S.A.U. Gestor de Patrimonio

**Kutxabank, S.A.** Gran Vía, 30-32, 48009 Bilbao. N.I.F. A95653077.  
Inscrita en el Registro Mercantil de Bizkaia.  
Tomo 5226, Libro 0, Hoja BI-58729, Folio 1, Inscripción 1ª.

# GUNE PAREGABEAK ESPACIOS SINGULARES





# GUNE PAREGABEAK ESPACIOS SINGULARES

Enología, gastronomía eta artea Ardoaraban elkartzen dira, gune paregabeetatik ibilbide berezi bat proposatuz. Arabako Errioxako ardoez eta Arabako Txakolinez gozatuz gure ondare eta cultura artistikoa ezagutzeko bost toki paregabe izango ditugu.

Enología, gastronomía y arte se dan la mano en Ardoaraba y proponen un recorrido por Espacios Singulares. Cinco lugares únicos para conocer nuestra cultura patrimonial y artística degustando los mejores vinos de Rioja Alavesa y Txakolí Alavés.

Izen emateak · Inscripciones: [www.ardoaraba.com](http://www.ardoaraba.com)

7€ edo taloitegiko 8 puntu · 7€ u 8 puntos del talonario

Iraupena · Duración: 1h 30´

PUNTUEN TALOITEGIEI SALMENTA > 22€ > DASTAPEN ETA INFORMAZIO GUNEETAN  
VENTA DE TALONARIOS DE PUNTOS > 22€ > ZONAS DE DEGUSTACIÓN Y PUNTOS DE INFORMACIÓN

# GUNE PAREGABEAK ESPACIOS SINGULARES

## Arabako Batzar Nagusiak · Juntas Generales De Álava

1868. urteko eraikin bat da, Martín de Saracibar arkitektoak egina. Era berean, 1987an ere, XIX. mendeko eraikinarekin lotuta dagoen ondoko eraikin modernoago batean batzarkide-taldeen bulegoan eta batzar-lekuak atondu ziren.

Se trata de un edificio de 1868 obra del arquitecto Martín de Saracibar. En 1987, también, se habilitaron, en un edificio más moderno, contiguo y comunicado con el del s. XIX, los despachos y lugares de reunión de los Grupos Junteros.

AIMAREZ

6/12/2024 > 12:30

## Gobernuaren ordezkariordetza Subdelegación del Gobierno

Ezagutu Gobernuaren Arabako Ordezkariordeztaren eraikina, Estatuko Administrazio Orokorraren egungo egoitza. Gasteizko puntu neuralgia XIII. mendetik. San Frantzisko komentu zaharraren aurriren gainean eraikitako eraikina da, eta Arabako Batzar Nagusia, Probintziako Artxiboa eta kuartel militarra egon dira bertan. Historia eta modernitatea elkartzen dituen bisita.

Descubre el edificio de la Subdelegación del Gobierno en Álava, actual sede de la Administración General del Estado. Punto neurálgico de Vitoria-Gasteiz desde el siglo XIII. Edificio construido sobre las ruinas del antiguo Convento de San Francisco y que ha albergado las Juntas General de Álava, el Archivo Provincial y un cuartel militar. Una visita donde historia y modernidad convergen.

BODEGAS  
CASA PEQUE

6/12/2024 > 18:00

## Casa del Cordón · Kordoi Etxea

XV. mende amaierako jauretxe eta merkataritza-etxe baten baten arteko konbinazio bitxia da hau. Barruan, gotortutako dorre bat eta areto gotiko ikusgarria aurkituko dituzu, ardo on batez gozaten duzun bitartean.

Una curiosa combinación de casa señorial y comercial de finales del siglo XV. En su interior podrás descubrir una torre fortificada y la espectacular sala gótica mientras disfrutas de un buen vino.

BODEGAS ARAICO

7/12/2024 > 12:30

# GUNE PAREGABEAK ESPACIOS SINGULARES

## Arte eta Lanbide Eskola · Escuela de Artes y Oficios

Gasteizko Arte eta Lanbide Eskolak 250 urte bete ditu, eta urte horietara iritsi den Arabako erakunde bakarra da. Gainera, zentro hori historiaz eta artez betetako mende bat baino gehiagoko jauretze batean dago, eta ikasturte bakoitzean mila gasteiztar baino gehiago igarotzen dira bertatik. Horrek Ardoarabari urtemuga berezia ospatzeko ateak irekitzen dizkion gune paregabeen bihurtzen du.

La Escuela de Artes y Oficios de Vitoria-Gasteiz cumple 250 años, siendo la única entidad alavesa en llegar a esta cifra. Además, este centro se aloja en un edificio señorial con más de un siglo de antigüedad lleno de historias, de arte y por el que cada curso pasan más de mil vitorianos y vitorianas. Todo esto convierte en un espacio único que abre sus puertas a este Ardoaraba para celebrar un aniversario muy especial.

## Bisita arkitektonikoa · Visita arquitectónica Casa de la Cultura Ignacio Aldecoa y alrededores

“Historio baten zati bat”. Gasteizko lehen parke publikoa, “Florida”, COAVN-ek, Alberto Yela arkitektoaren bitartez gidatutako ibilbidearen hasiera da. Ignacio Aldecoa idazle gasteiztar eleberriarren izenburua hartuta, espazio horretan egindako zenbait esku-hartze aztertuko ditugu, 1820ko jatorrizko parketik 2006ko “Los jardines secretos del agua” arte, Eusko Legebiltzarraren egoitzatik (1854), Katedral Berritik (1907-1969), Goya gasolindegitik (1935) igaroz. 200 urteko geldialdi bakoitza “Historia baten parte” da, eta Ignacio Aldecoa Kultur Etxean (1974) amaitzen da, eleberrian bezala, tradizioa eta modernitatea uztartuz.

“Parte de una historia”. El primer parque público de Vitoria-Gasteiz, “La Florida” es el lugar de inicio de este recorrido guiado por el COAVN, de la mano del arquitecto Alberto Yela. Tomando el título de la novela del escritor vitoriano Ignacio Aldecoa, recorreremos algunas de las intervenciones realizadas en este espacio, desde el parque original de 1820 hasta “Los jardines secretos del agua” de 2006 pasando por la sede del Parlamento Vasco (1854), la catedral “Nueva” (1907-1969), la gasolinera Goya (1935). Cada una de estas paradas, que recorren 200 años, forma “Parte de una historia” que concluye en la Casa de Cultura Ignacio Aldecoa (1974) uniendo, como en la novela, tradición y modernidad.

SIDRERÍA KUARTANGO  
ZUMO Y MOSTO  
7/12/2024 > 18:00

BERARTE VINOS  
ECOLÓGICOS  
8/12/2024 > 12:30

# EL CORREO<sup>on+</sup>



La mejor forma  
de disfrutar de  
tu periódico digital

Accede sin límite a todo  
el contenido de El Correo

## Susíbete

desde **8,95€** al mes



Acceso  
ilimitado



Contenidos  
exclusivos



Lectura más  
amable



Comentarios solo  
para suscriptores



Newsletters  
personalizadas



App  
Personalizada



Actividades  
exclusivas para ti

# EL CORREO

on.elcorreo.com | 946 62 00 66 | 945 56 90 19

# SARIAK PREMIOS





**BOZKA EZAZU ARDOARABAKO ZURE UPATEGIRIK GOGOKOENA**  
**BOZKA EZAZU ARDOARABAKO ZURE PINTXORIK GOGOKOENA**

Eta lortu ezazu "Ardoaraba Upategi" bat: Ardoaraba 2024-ko upategi parte-hartzaile bakoitzaren botila bat.



**VOTA TU BODEGA ARDOARABA PREFERIDA**  
**VOTA TU PINTXO ARDOARABA DE LA HOSTELERÍA LOCAL**

Y gana una "Bodega Ardoaraba" formada por una botella de cada bodega participante en Ardoaraba 2024.



VOTA ACCEDIENDO AL QR O EN  
[WWW.ARDOARABA.COM](http://WWW.ARDOARABA.COM)  
WEBGUNEAN EDO ETA QR-AN BOZKA EZAZU

# SARIAK PREMIOS

ARDOAREN  
IBILBIDEA



RUTA  
DEL VINO  
RIOJA • ALAVESA



**PARTEKATU ARGAZKI BAT (PUBLIKAZIOETAN EDO STORY-ETAN)  
@ARDOARABA AIPATUZ. EZ AHAZTU INSTAGRAMEN  
ARDOARABAKO KONTUA JARRAITZEAZ ETA KONTU PRIBATUA  
BADUZU, BIDALI MEZU PRIBATUZ PANTAILA-ARGAZKI BAT!**

Eta hainbat esperientzia irabazi ARABAKO ERRIOXAKO ARDOAREN  
IBILBIDEARI esker: Upeltegira Bisita + Ardo-Dastaketa Arabako  
Errioxan edo Museo Batera Bisita + Ardo-Dastaketa Arabako Errioxan

**COMPORTE UNA FOTOGRAFÍA (EN PUBLICACIÓN O HISTORIA)  
ETIQUETANDO NUESTRO PERFIL @ARDOARABA ¡NO TE OLVIDES  
DE SEGUIRNOS EN INSTAGRAM Y SI TIENES LA CUENTA PRIVADA,  
MÁNDANOS UN PANTALLAZO POR MENSAJE DIRECTO!**

Y gana diferentes experiencias para dos personas cortesía de RUTA  
DEL VINO DE RIOJA ALAVESA: visita a Bodega + Cata en Rioja Alavesa  
o visita a un Museo + Cata de Vino en Rioja Alavesa.

facebook/ardoaraba



@ardoaraba



ardoaraba



WWW.ARDOARABA.COM

## Antolatzailea · Organiza

Comercio · Hostelería · Servicios

# gasteiz on

Merkataritza · Ostalaritza · Zerbitzuak

## Babesle ofizialak · Patrocinadores oficiales



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala

araba  álava  
foru aldundia diputación foral



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

## Babesle bereziak · Patrocinadores especiales

**EL CORREO**<sup>TM</sup>  
INFORMACIÓN CON VALOR

*Vital*  
FUNDACIÓN · FUNDAZIOA

 **kutxabank**

## Laguntza teknikoa · Apoyo técnico

  
**abra**  
Asociación de Sociología de España · Asociación Española de Sociología · Asociación Española de Sociología

FATORITZKO LEENA  
ARABAKO TXAKOLINA  
TXAKOLI DE ALAVA  
FUNDACIÓN EITZEN

**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY  
Gastronomika

**hazi**



ARDOAREN  
BILERDIAN  
ARABAR · ERRIOXA  
RUTA  
VINO  
RIOJA · ALAVESA

**VITORIA  
GASTEIZ**  
turismo  
& convention bureau

  
VITORIA GASTEIZ  
WINE CITY

## Laguntzaileak · Colaboradores

  
**HOTEL LAKUA**

**kora**  
GREEN CITY

  
APARTAHOTEL  
**DIVAN**  
VITORIA-GASTEIZ

**PALACIO  
ELORRIAGA**  
by EUSKO PIZPI