

PREMIOS  
#MOMENTOSARDOARABA  
SARIAK

· BOZKA EZAZU ARDOARABAKO  
ZURE UPATEGIRIK GOGOKOENA ·

· BOZKA EZAZU ARDOARABAKO  
ZURE PINTXORIK GOGOKOENA ·

Eta lortu ezazu "Ardoaraba Upategi" bat:  
Ardoaraba 2023-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 2023.



Vota accediendo al QR o en  
[WWW.ARDOARABA.COM](http://WWW.ARDOARABA.COM)  
webgunean edo/eta  
QR-an bozka ezazu

Kaleak dastatzen

ABENDUAREN 6TIK 10ERA,  
ASTEAZKENETIK LARUNBATERA,  
VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

Ardoarabak, Arabako Errioxako ardoak,  
Txakolina eta pintxoak dastatzeko aukera  
eskaintzen dizu Ardoaraba 2023 Puntuekin.

Gainera, Ardoaraba 2023 menuak dasta  
ditzakezu hiriko hainbat establezimendutan,  
aldez aurretik erreserbatuta. Ezin dira menuak  
Ardoara Puntuekin ordaindu.

Kontsulta ezazu eskaintza enogastronomikoa  
eta dasta itzazu Gasteizko kaleak.

Puntuen taloituegien salmenta > 20€ >  
Dastapen eta informazio guneetan

DEGUSTANDO LAS CALLES

DE MIÉRCOLES 6  
AL DOMINGO 10 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 2023 en la hostelería de  
la ciudad.

Además, podrás degustar los menús Ardoaraba  
2023 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.

Venta de talonarios de puntos > 20€ >  
Zonas de degustación y puntos de información



# Enogastronomía ARDOARABA

DEGUSTANDO LAS CALLES  
ABENDUAREN 6TIK 10ERA,  
ASTEAZKENETIK LARUNBATERA,  
VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

Kaleak dastatzen  
ABENDUAREN 6TIK 10ERA,  
ASTEAZKENETIK LARUNBATERA,  
VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

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

ardoaraba   
 /ardoaraba   
 @ardoaraba

Antolatzailea · Organiza

Comercio · Hostelería · Servicios

Markatutako Ostalaritza Zerbitzuak

Babeste ofizialak · Patrocinadores oficiales

Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz  
 araba Álava foru aldundia diputación foral  
 Euzko Jaurlaritza GOBIERNO VASCO

Babeste bereziak · Patrocinadores especiales

EL CORREO INFORMACIÓN CON VALOR  
 Vital FUNDACIÓN FUNDACIÓN  
 kutxabank

Laguntza teknikoak · Apoyo técnico

abra  
 ARABAKO ERRIOXAKO TXAKOLI DE ALAVA  
 EUSKADI

Laguntzaileak · Colaboradores

hazi  
 VITORIA GASTEIZ  
 VITORIA GASTEIZ WINE CITY

HOTEL LAKUA   
 HOTEL CENTRO VITORIA   
 hora   
 libere   
 VDS hotels



**Bar La Malquerida**  
Correría, 10

- Pintxo de risoto de hongos con láminas de parmesano



**Bar Restaurante El Tabanko**  
Correría, 46

- Surtido variado de pintxos



**Bar Idoia**  
Cuchillería, 25

- Surtido variado de pintxos



**Bar Idoia**  
Cuchillería, 25

- Cazuelita de chorizo a la sidra



**Bar Toloño**  
Cuesta San Francisco, 7

- Pintxos variados



**Bar Toloño**  
Cuesta San Francisco, 7

- Cazuelita de risotto de hongo Beltza



**Taberna Erkiaga**  
Herrería, 38

- "De buen rollo": rollo crujiente de espinacas y queso, salsa con muy buen rollo



**Taberna Erkiaga**  
Herrería, 38

- "Celedón": bizcocho de morcilla relleno de morcilla, etc.



**Bar Extitxu**  
Pintorería, 3

- Pintxo de jamón cortado a cuchillo, chorizo o quesos



**Apolo**  
San Francisco, 6

- Surtido variado de pintxos



**Waska Barra Restaurante**  
Siervas de Jesús, 17

- Bacalao Club Ranero: pintxo oro 2019 semana grande del pintxo de Álava.



**Waska Barra Restaurante**  
Siervas de Jesús, 17

- Brioches de pastrami con salsa remoulade



**Restaurante Etxe Zaharra**  
Txikita, 6

- Morcilla



**Restaurante Etxe Zaharra**  
Txikita, 6

- Cordero



**Botanic**  
Zapatería, 84

- Pintxo de jamón asado al horno



**Bar Gardoki**  
Angulema, 4

- Vieira rellena gratinada



**Restaurante Dólar**  
Florida, 26

- Ravioli de hongos



**Restaurante Dólar**  
Florida, 26

- Fondo de mar



**Bar Restaurante Marañón**  
Olaguibel, 21

- Selección de pintxos variados



**Bar Restaurante Marañón**  
Olaguibel, 21

- Cazuelita de txipirones en su tinta



**Bar Restaurante Marañón**  
Olaguibel, 21

- Cazuelita de callos



**Cafetería El Pregón**  
Plaza de la Provincia, 1

- Fofito: gambón marinado en lima, rebozado con crispis y salsa agrídulce son sriracha



**Bar Cafetería La Ferre**  
Plaza España, 10

- Pintxo matrimonio: jamón, anchoa y boquerón



**Bar Cafetería La Ferre**  
Plaza España, 10

- Pintxo donostiarra con salmón



**Restaurante Cafetería Atenea**  
Postas, 47

- Bocatín de calamares



**Belardi N°5**  
Prado, 5

- Tosta jamón ibérico, queso rulo de cabra, cebolla caramelizada, mermelada de tomate, y almendra, balsámico de modena



**Cervecería Solar**  
Rioja, 1

- Delicia de carrillera



**Solar Alavés**  
Rioja, 16

- Delicia de carrillera



**Bar La Viña**  
Rioja, 24

- Capricho en salmón: Rollito de Salmón relleno de ensaladilla rusa con ali-oli de menta y huevas sobre pan tostado.



**Restaurante PerretxiCo**  
San Antonio, 3

- Txoripan con mahonesa trufé y cebolla frita



**La Escotilla**  
San Prudencia, 5

- Talochip de alcachofa, panceta ibérica, queso roncal y mayonesa de trufa



**Bar Restaurante Hazia**  
Plaza de Abastos

- Pani puri de ensaladilla de salchichón de ciervo con castañas



**Bar Restaurante Hazia**  
Plaza de Abastos

- Cachopo de lomo de cerdo de Euskaltxerri, pimienta del piquillo, duxelle de hongos, kimchie casero de col lombarda y brioche de patata



**Cafetería Dendaraba**  
Dendaraba Centro Comercial

- Surtido variado de pintxos



**Puerta Grande Bar de Tapas**  
Plaza del Renacimiento, 1

- Pintxos variados



**Puerta Grande Bar de Tapas**  
Plaza del Renacimiento, 1

- Pintxo de morcilla con pimientos del piquillo



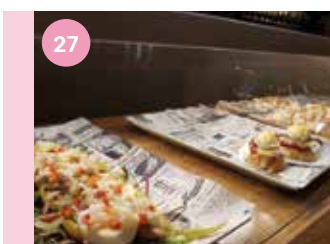
**Restaurante El 2**  
Manuel Iradier, 37-39

- Albóndigas de pollo de corral en su jugo



**Restaurante El 2**  
Manuel Iradier, 37-39

- Pintxos variados



**Aupa! Food and Life**  
Ricardo Buesa, 4

- Secretos ibéricos con setas, cebolla caramelizada y miel mostaza



**Aupa! Food and Life**  
Ricardo Buesa, 4

- Tosta de semillas con jamón de bellota, queso de cabra Km.0 a la plancha y mermelada de cebolla



**Bar Bohio**  
Sancho el Sabio, 27

- Tosta de base de patata con carrillera desmechada al vino tinto



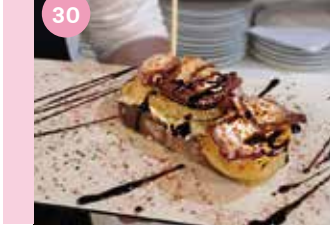
**Kanaia Gastrobar**  
Arantzabal, 2

- Mejillón sobre patata confitada alavesa y muselina de su propia salsa con toque picante



**Kanaia Gastrobar**  
Arantzabal, 2

- Tosta de boletus, cebolla caramelizada y yema de codorniz con virutas de sal de Añana



**Restaurante Camilo**  
Tenerías, 7

- Quesadillas: Carne picada, Pinga de pollo, Carne Mechada



**El Choncho**  
Portal de Castilla, 38

- Taco Choncho Pibil: taco de tortita de maíz con carne mechada de cerdo



**La Tribu**  
Fernández de Leceta, 2

- Tamal peruano de secreto ibérico con cebolla encurtida y picatostes



**La Tribu**  
Fernández de Leceta, 2

- Pulpo anticuchero flameado al pisco con patatas nativas a la huancaína



**Restaurante Mano Lenta**  
Pintor Tomás Alfaro, 11

- Gilda ganadora pintxo 2023



**Gastrobar La Banda**  
Dámaso Alonso, 1

- Tosta de patata con carrillera desmechada al vino tinto



**Gran Hotel Lakua**  
Tarragona, 8

- Tosta de semillas con jamón de bellota, queso de cabra Km.0 a la plancha y mermelada de cebolla



**Bar Astoria**  
Reyes Católicos, 3

- Pintxos variados



**Bar Gol**  
Reyes de Navarra, 52

- Golarte: patata, anchoilla, piquillos, camperos y salsa de la casa con ajetes



**El Txoko Taberna**  
Portal de Legutiano, 20

- Quesadillas: Carne picada, Pinga de pollo, Carne Mechada

