

PREMIOS SARIAK

- BOZKA EZAZU ARDOARABAKO ZURE UPATEGIRIK GOGOKOENA •
- BOZKA EZAZU ARDOARABAKO ZURE PINTXORIK GOGOKOENA •

Eta lortu ezazu "Ardoaraba Upategi" bat: Ardoaraba 2025-eko upategi parte-hartziale 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 2025.

Vota accediendo al QR o en WWW.ARDOARABA.COM
webgunean edo/eta QR-an bozka ezazu

KALEAK DASTATZEN

ABENDUAREN 5TIK 8RA,
OSTIRALETIK ASTELEHENERA,
VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

Ardoarabak, Arabako Errionako ardoak, Txakolina eta pintxoak dastatzeko aukera eskaintzen dizu Ardoaraba 2025 Puntuak.

Gainera, Ardoaraba 2025 menuak dasta ditzakezu hiriko hainbat establezimendutan, aldez aurretik erreserbatuta. Ezin dira menuak Ardoa Puntuak ordaindu.

Kontsulta ezazu eskaintza enogastronomikoa eta dasta itzazu Gasteizko Kaleak.

Puntuen talioitegien salmenta > 22€ >
Dastapen eta informazio guneetan



DEGUSTANDO LAS CALLES

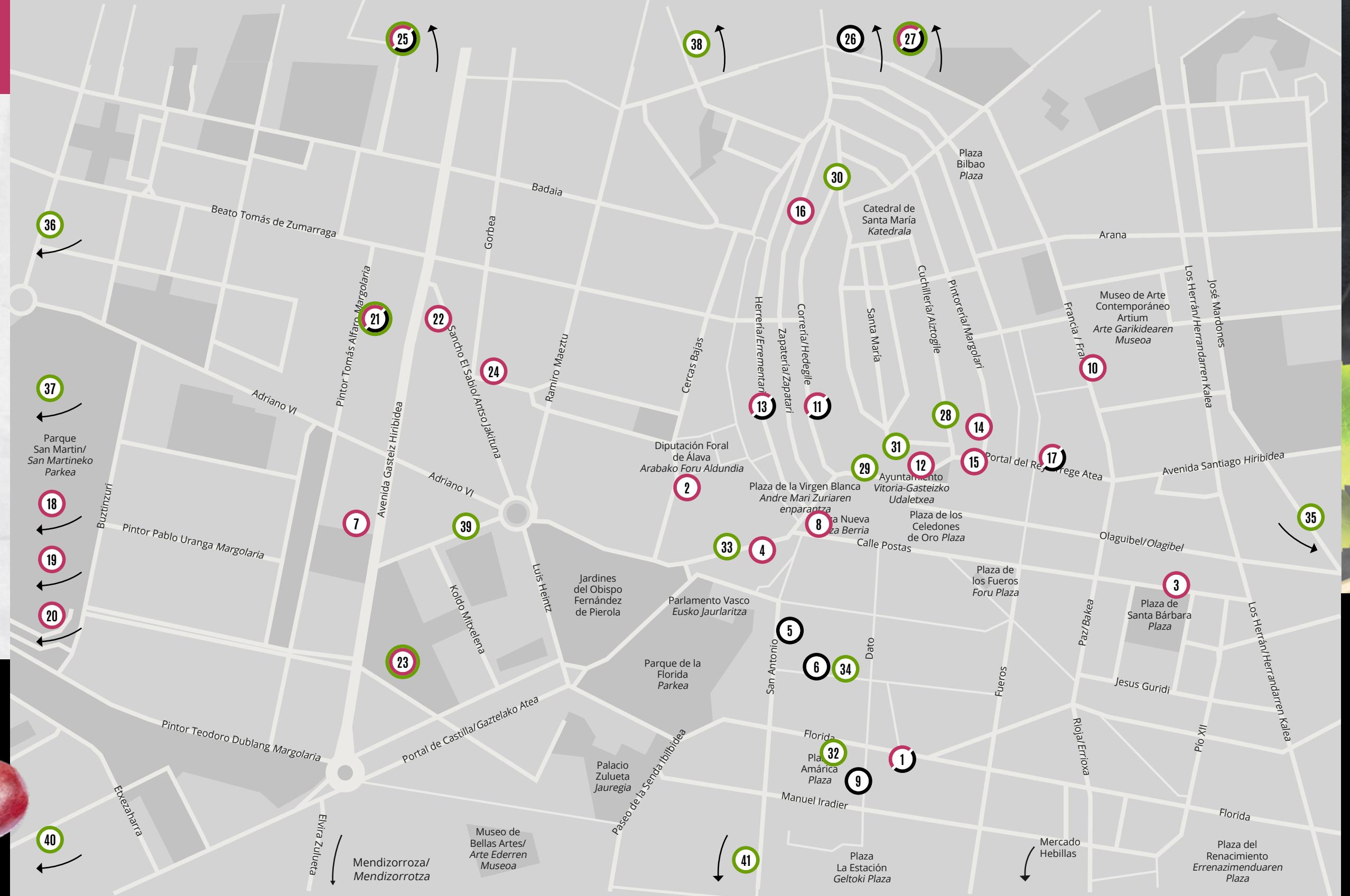
DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE,
DE VIERNES A LUNES EN LA
HOSTELERÍA DE VITORIA-GASTEIZ

Ardoaraba te ofrece la posibilidad de degustar vinos de Rioja Alavesa, Txakoli y pintxos con los Puntos Ardoaraba 2025 en la hostelería de la ciudad.

Además, podrás degustar los menús Ardoaraba 2025 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 > 22€ > Zonas de degustación y puntos de información



ARDOARABAKO MENU BEREZIEN ESKAITZA (EZIN IZANGO DIRA TALOITEGIKO PUNTUENGATIK TRUKATU) OFERTA DE MENÚS ESPECIALES ARDOARABA (NO PODRÁN SER CANJEADOS POR PUNTOS DEL TALONARIO)

28 GAUTXO BISTROBAR Cuchillería, 3	40€	32 RESTAURANTE AMARIKA Plaza América, 3	60€	25 GRAN HOTEL LAKUA Tarragona, 8	40€	39 RESTAURANTE LA PEPITA Madre Vedruna, 10	25€
29 RESTAURANTE ARKUPE Mateo Moraza, 13	60€	33 ASADOR SAGARTOKI Prado, 18	60€	37 RESTAURANTE "EL CHISPIAL" Pintor Teodoro Dublang, 9-11	40/60€	23 RESTAURANTE ESTRADO Aranzabal, 9	40€
30 RESTAURANTE EL PORTALÓN Correría, 151	60€	34 BERENJENAL San Prudencio, 11	60€	21 RESTAURANTE MANO LENTA Pintor Tomás Alfaro, 11	60€	40 RESTAURANTE KIRIKA Alto de Armentia, 24	40€
31 RESTAURANTE MATXETE Plaza del Matxete, 4-5	60€	35 BAR LOREA Cola y Goiti, 1	25€	38 RESTAURANTE CAMILO Tenerías, 7	40€	27 RESTAURANTE QUINOA Portal de Arriaga, 41	40€
		36 HOTEL RESTAURANTE ARABA Avda. de los Huetos, 17	60€	41 RESTAURANTE CONUCO Plaza Aretxabaleta	40€		

Kaleak dastatzen Degustando las calles

2025eko ABENDUAREN 5TIK 8RA, OSTEGUNETIK
IGANDERA VITORIA-GASTEIZKO OSTALARITZAN

DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE DE 2025, DE JUEVES A
DOMINGO EN LA HOSTELERÍA DE VITORIA-GASTEIZ



Comercio - Hostelería - Servicios
gasteiz on
Merkataritza - Ostaritza - Zerbiztak

ardoaraba.com



ardoaraba /ardoaraba @ardoaraba

Antolatzalea · Organiza

Comercio - Hostelería - Servicios
gasteiz on
Merkataritza - Ostaritza - Zerbiztak

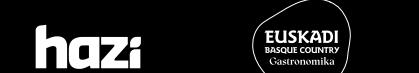
Babesle ofizialak · Patrocinadores oficiales



Babesle bereziak · Patrocinadores especiales



Laguntza teknikoa · Apoyo técnico



Laguntzaileak · Colaboradores



GRAN HOTEL LAKUA
CANCILLER AYALA VITORIA
HOTEL CONCUO
HOTEL LAKUA
NH
VAS HOTELS
Hotel centro Vitoria

CENTRO ERDIGUNEA

RESTAURANTE DÓLAR

Florida, 26



5p

Brioche de carriñera ibérica



7p

Tendón de Aquiles
Premio de Oro Álava, Premio de Bronce Euskadi y Premio Accésit España

CAFETERÍA EL PREGÓN

Plaza de la Provincia, 1



5p

Fofito
Gambón marinado en lima, rebozado con crisps y salsa agriudice con sriracha

RESTAURANTE CAFETERÍA ATENEA

Postas, 47



5p

Tortilla de patatas con alegrías

BELARDI N°5

Prado, 5



5p

Delicia Ibérica
Tosta de jamón ibérico, rulo de cabra, mermelada de tomate con cebolla caramelizada, almendras y un toque de balsámico

PERRETXICO

San Antonio, 3



7p

Tosta de alcachofas al pilpil con bacalao

LA ESCOTILLA

San Prudencio, 5



7p

Matrimonio con Piquillos de Tolosa

GAZKUE

Plaza Gerardo Armesto, 2



5p

Brioche de costilla mechada con ensalada de col americana

TOLOÑO PLAZA

Plaza Virgen Blanca, 5



5p

Pintxos variados

BAR RESTAURANTE SUTAN

Dato, 38



7p

Ekotalo

Taco con torta de talo de carbón activo, crema ácida aguacate y tartar de ventresca de atún rojo y mahonesa japonesa.

BAR LOS ROBLES

Francia, 14



5p

Pintxo de calabacín
Pan, crema de queso, calabacín, jamón ibérico y queso padano.

Champiñón
Relleno de gambas sobre base de pan con ajo

CASCO MEDIEVAL ERDI AROKO HIRIGUNEA CORONACIÓN

BAR RESTAURANTE EL TABANKO

Correría, 46



5p

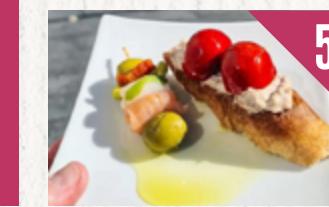
Maridaje de sardinas
Gran selección de pintxos de barra y pintxos al momento

Raburguesa Antequerana:
Hamburguesa de rabo de toro, ganadora en la Etb

7p

BAR TOLOÑO

Cuesta San Francisco, 7



5p

Brioche de costilla mechada con ensalada de col americana

TABERNA ERKIAGA

Herrería, 38



5p

Pintxos variados

BAR EXITXU

Pintorería, 3



5p

Pintxo de jamón cortado a cuchillo y quesos

APOLO

San Francisco, 6



5p

Champiñón

Relleno de gambas sobre base de pan con ajo

EL ABUELO Y SUS NIETAS

Zapatería, 99



5p

Empanada de ternera

MAMATACO

Portal del Rey, 3



5p

Burrito Frijol
Hamburguesa de rabo de toro, ganadora en la Etb



7p

Taco de cochinita

ZABALGANA

DUBLÍN HOUSE VITORIA

Paseo de la Unesco, 6



5p

Pintxos variados

CAFÉ H2O

Oyón, 28



5p

Caldo del Erkiaga

La Marquesa tiene un tintero donde moja la pluma Jose Primero
Crema de morcilla con foie, manzana y mouse de piparrak.

CAFÉ LA MUSA

La Puebla de Labarca, 2



5p

Pintxo de jamón cortado a cuchillo y quesos

Idiazabal, Suiza, De Autor...

SAN MARTÍN AVENIDA

RESTAURANTE MANO LENTA

Pintor Tomás Alfaro, 11



5p

Selección de barra pintxos:

Gran variedad de pintxos en barra



7p

Croquetas de La Casa

ZARAMAGA

Reyes Católicos, 3

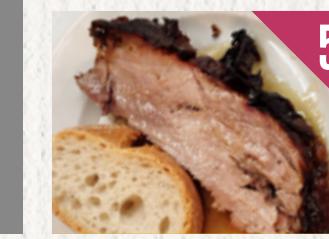


7p

Brioche a la brasa, mantequilla ahumada y anchoa

BAR RESTAURANTE BOHIO

Sancho el Sabio, 27

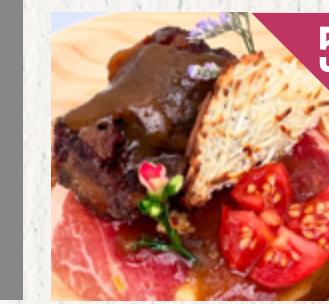


5p

Jamón asado

BAR RESTAURANTE ESTRADO

Aranzabal, 9



5p

Rabo de toro de Lidia con su demi-glace, sobre paleta ibérica de Guijuelo, peineta crujiente de queso, flor de cherry y pan brioche.

AUPA! FOOD AND LIFE

Ricardo Buesa, 4

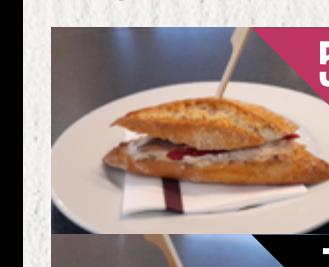


5p

Pintxos de la barra

GRAN HOTEL LAKUA

Tarragona, 8



5p

Mini bocadito de atún con mahonesa y Pimiento del Piquillo

BAR ASTORIA

Reyes Católicos, 3



7p

Pintxo de jamón y huevo en Sandwich

Jamón serrano, jamón york, huevo y queso

QUINOA VITORIA

Portal de Arriaga, 41



5p

Nigiri de causa parrillero:
Causa limeña en forma de nigiri, encima trozo de pescado marinado en una salsa parrillera

Zamburiña Acevichada:

Zamburiña Acevichada:
Zamburiña en salsa a base de leche de Tigre

Gainera, zure puntuak ardoarekin trukatu ahal izango dituzu honako establecimendu hauetan

Además podrás canjear tus puntos por vino en los siguientes establecimientos

Bar Restaurante El Tabanco Correría, 46

Bar Tolño Cuesta San Francisco, 7

Taberna Erkiaga Herrería, 38

Bar Exitxu Pintorería, 3

La Unión - Býra Plaza España, 4

Apolo San Francisco, 6

Alambique Zapatería, 86

Bar El Abuelo y sus Nietas Zapatería, 99

Bigarrena Cuchillería, 1

Papizza Vitoria Plaza Virgen Blanca, 4

Restaurante Dólar Florida, 26

Cafetería El Pregón Plaza de la Provincia, 1

Belardi N°5 Prado, 5

Perretxiko San Antonio, 3

La Escotilla San Prudencio, 5