

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-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 2025.



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

KALEAK DASTATZEN

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

Ardoarabak, Arabako Errioxako ardoak, Txakolina eta pintxoak dastatzeko aukera eskaintzen dizu Ardoaraba 2025 Puntuekin.

Gainera, Ardoaraba 2025 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 taloitegien salmenta > 22€ > Dastapen eta informazio guztiak

DEGUSTANDO LAS CALLES

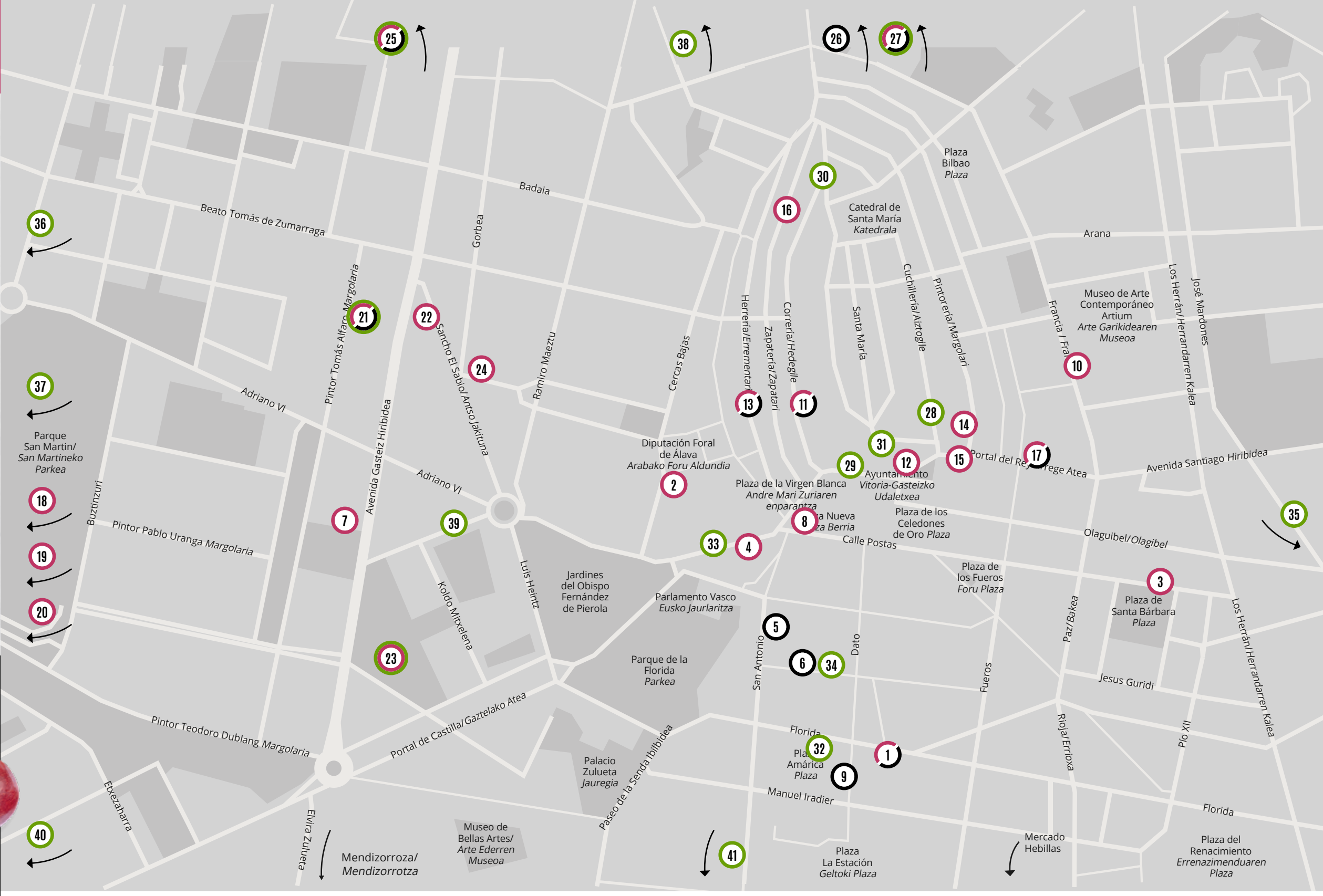
DEL 5 AL 8 DE DICIEMBRE, DE VIERNES A LUNES EN LA HOSTELERÍA DE VITORIA-GASTEIZ

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

28	<b>GAUTXO BISTROBAR</b> Cuchillería, 3	40€
29	<b>RESTAURANTE ARKUPE</b> Mateo Moraza, 13	60€
30	<b>RESTAURANTE EL PORTALÓN</b> Correría, 151	60€
31	<b>RESTAURANTE MATXETE</b> Plaza del Matxete, 4-5	60€

32	<b>RESTAURANTE AMARIKA</b> Plaza América, 3	60€
33	<b>ASADOR SAGARTOKI</b> Prado, 18	60€
34	<b>BERENJENAL</b> San Prudencio, 11	60€
35	<b>BAR LOREA</b> Cola y Goiti, 1	25€
36	<b>HOTEL RESTAURANTE ARABA</b> Avda. de los Huetos, 17	60€

25	<b>GRAN HOTEL LAKUA</b> Tarragona, 8	40€
37	<b>RESTAURANTE “EL CHISPIAL”</b> Pintor Teodoro Dublang, 9-11	40/60€
21	<b>RESTAURANTE MANO LENTA</b> Pintor Tomás Alfaro, 11	60€
38	<b>RESTAURANTE CAMILO</b> Tenerías, 7	40€

39	<b>RESTAURANTE LA PEPITA</b> Madre Vedrúna, 10	25€
23	<b>RESTAURANTE ESTRADO</b> Aranzabal, 9	40€
40	<b>RESTAURANTE KIRIKA</b> Alto de Armentia, 24	40€
27	<b>RESTAURANTE QUINOA</b> Portal de Arriaga, 41	40€
41	<b>RESTAURANTE CONUCO</b> Plaza Aretxabaleta	40€

Kaleak dastatzen  
Degustando las calles

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

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



gasteiz on

ardoaraba.com



ardoaraba



/ardoaraba



@ardoaraba

Antolatzaileak · Organiza

gasteiz on

Babesle ofizialak · Patrocinadores oficiales



Babesle bereziak · Patrocinadores especiales

EL CORREO

Vital

kutxabank

Laguntza teknikoa · Apoyo técnico

hazi

EUSKADI

abra

ARABAKO TXAKOLINA

ARABAKO ERRIOXAKO

ARABAKO ERRIOXAKO

Laguntzaileak · Colaboradores

hora

PAZIO

HOTEL LAKUA

NH

vas

Hotels



## CENTRO ERDIGUNEA

### RESTAURANTE DÓLAR

Florida, 26



Brioche de carrillera ibérica



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

### CAFETERÍA EL PREGÓN

Plaza de la Provincia, 1



Fofito  
Gambón marinado en lima, rebozado con crispis y salsa agri dulce con sriracha

### RESTAURANTE CAFETERÍA ATENEA

Postas, 47



Tortilla de patatas con alegrías

### BELARDI Nº5

Prado, 5



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

### PERRETIXICO

San Antonio, 3



Tosta de alcachofas al pilpil con bacalao

### LA ESCOTILLA

San Prudencio, 5



Matrimonio con Piquillos de Tolosa

### GAZKUE

Plaza Gerardo Armesto, 2



Brioche de costilla mechada con ensalada de col americana

### TOLOÑO PLAZA

Plaza Virgen Blanca, 5



Pintxos variados

### BAR RESTAURANTE SUTAN

Dato, 38



Ekotolo  
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



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



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



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

### BAR TOLOÑO

Cuesta San Francisco, 7



Pintxos variados

### TABERNA ERKIAGA

Herrería, 38



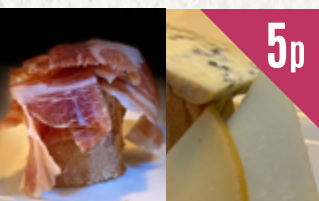
Caldo del Erkiaga



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

### BAR EXTITXU

Pintorería, 3



Pintxo de jamón cortado a cuchillo y quesos Idiazabal, Suiza, De Autor...

### APOLO

San Francisco, 6



Selección de barra pintxos: Gran variedad de pintxos en barra

### EL ABUELO Y SUS NIETAS

Zapatería, 99



Empanada de ternera

### MAMATACO

Portal del Rey, 3



Burrito Frijol



Taco de cochinita

## ZABALGANA

### DUBLÍN HOUSE VITORIA

Paseo de la Unesco, 6



Chorizo a la sidra

### CAFÉ H2O

Oyón, 28



Pintxos variados:  
Lomo piquillos, vegetal pollo, vegetal aguacate, mayonesa bonito

Tortillas variadas

### CAFÉ LA MUSA

La Puebla de Labarca, 2



Pintxo de tortilla normal y rellena

Pintxo de champiñon con jamón, pimienta, y croqueta

Pintxo de pulpo

## SAN MARTÍN AVENIDA

### RESTAURANTE MANO LENTA

Pintor Tomás Alfaro, 11



Croquetas de La Casa



Brioche a la brasa, mantequilla ahumada y anchoa

### BAR RESTAURANTE BOHIO

Sancho el Sabio, 27



Jamón asado

### BAR RESTAURANTE ESTRADO

Aranzabal, 9



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



Pintxos de la barra

## LAKUA-ARRIAGA

### GRAN HOTEL LAKUA

Tarragona, 8



Mini bocadito de atún con mahonesa y Pimiento del Piquillo



Pintxo de jamón con rulo de cabra y cebolla caramelizada

## ZARAMAGA

### BAR ASTORIA

Reyes Católicos, 3



Pintxo de jamón y huevo en Sandwich

Jamón serrano, jamón york, huevo y queso

### QUINOA VITORIA

Portal de Arriaga, 41



Nigiri de causa parrillero:

Causa limeña en forma de nigiri, encima trozo de pescado marinado en una salsa parrillera



Zamburiña Acevichada:

Zamburiña en salsa a base de leche de Tigre

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

Además podrás canjear tus puntos por vino en los siguientes establecimientos

Bar Restaurante El Tabanko Correría, 46  
Bar Toloño Cuesta San Francisco, 7  
Taberna Erkiaga Herrería, 38  
Bar Extitxu 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 Nº5 Prado, 5  
PerretxiCo San Antonio, 3  
La Escotilla San Prudencio, 5  
Toloño Plaza Plaza Virgen Blanca, 5  
Bushy The Club Postas, 32 (Pasaje Postas)  
Bar Restaurante Sutan Dato, 38  
Restaurante Cafetería Atenea Postas, 47  
Bar Lorea Cola y Goiti, 1  
Bar Los Robles Francia, 14  
Gran Hotel Lakua Tarragona, 8  
Bar Restaurante Bohio Sancho el Sabio, 27  
Aupa! Food and Life Ricardo Buesa, 4  
Bar Resraurante Gazkue Plaza Gerardo Armesto, 2  
Bar Restaurante Estrado Aranzabal, 9  
Dublín House Vitoria Paseo de la Unesco, 6  
Café H2O Oyón, 28  
Pizzería Totó Vitoria Boulevard de Mariturri, 2  
Café La Musa La Puebla de Labarca, 2  
Bar Astoria Reyes Católicos, 3  
Mano Lenta Pintor Tomás Alfaro, 11