



## visitenkarterri

Bizkaia | Euskadi

www.visitenkarterri.com



Oficina de Turismo Encartaciones ENKARTUR  
C/ Martín Mendia, 2  
48800 Balmaseda (Bizkaia)  
Tfno. +34 / 946 80 29 76  
www.visitenkarterri.com  
info@visitenkarterri.com

**Horario Invierno**  
De lunes a viernes de 10:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00  
Fines de semana y festivos de 10:00 a 14:00

**Horario Verano (15 de junio al 15 de septiembre)**  
De lunes a sábado de 9:00 a 14:00 y 16:00 a 19:00  
Domingos y festivos de 9:00 a 14:00



facebook.com/bilbaoenkarterri  
twitter.com/enkarterri



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY

# Mmmmm

## Visit Enkarterri Next to Bilbao



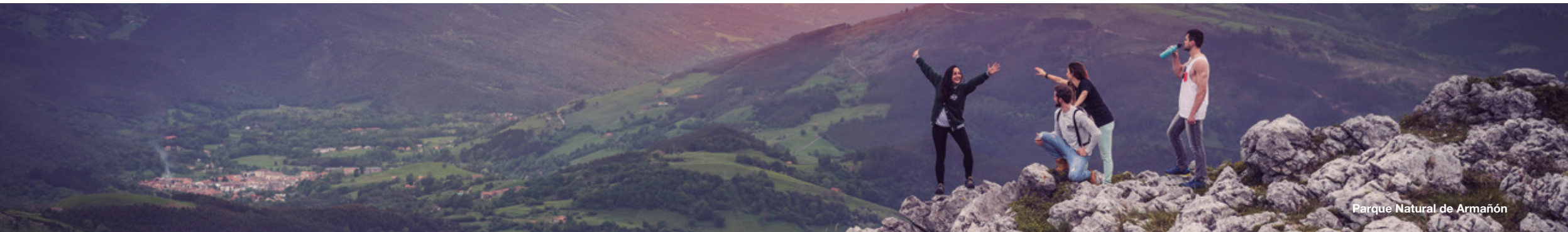
### Enkarterri

Enkarterri Bizkaiko muturrean kokaturiko eskualdea da. Kostaldean eta barrualdean arteko bidegurutzea izan zen mendetan zehar. Loriazko iragana lurraldeko ondare paregabean eta berezko nortasunean (baita gastronomian ere) islatzen da.

Enkarterri constituye la comarca más occidental de Bizkaia. Fue durante siglos encrucijada de caminos entre la costa y el interior. De aquellos días perviven su incomparable patrimonio artístico y una marcada personalidad, presente también en su gastronomía.

## Berezko zaporeak

## Una tierra de sabores



Parque Natural de Armañón

### Jatea artea da Enkarterrin

Gure zaporeez ehun urtetik gorako komentuetan, loriazko baserrietan edo sekulako mendi-panoramiken artean gozatzeko duzu. Hala, ahosabaia ez ezik, bestelako zentzumenak liluratuko dituzu gurean. **Balmasedako eltzeak** abiapuntu tinkoa dugu. Makinaren lurrina eta triki-taka erabiliz, gorputza berotzeko indabak prestatzen zituzten trenbideko langileek. Babarrunei **saiheskia**, **urdaia**, **txorizoa** eta **odolesteak** gehitzen zaizkie, jatorrizko egosketa teknika antzeratzen duen putxeran. Eltzeak ikatzaz eta su txikian egiten den bitartean, itxaronaldia Enkarterriko **vermoutha** eta **artisansu garagardoekin** alaitzeko aukera ezin duzu galduta. Hala ere, nagusitza **txakolin**arena da, aspalditik ekoiztua eskualdean hazitako mahatsekin.

Enkarterrik **dibertsitatea** sustatzen du, gero eta handiago den uniformetasunaren aurka. **Zallako tipula moreak**, esaterako, ezaugarri ezin hobeak ditu (gozoa, ez oso mina eta mamitsua) eta aparta da ongailu gisa edota bizkaitar saltsan. **Ogiak, eztiak, gozogintza...** Karrantzako behiek eta ardi latxek **esne aparta** ematen dute, Europan saritua, hala nola eguneroko plazer txikiak (yogurrak, gaztak, gurinak eta gatzatuak). Oroz gain, anitza da Enkarterriko gastronomia. Zierbenako portuak sekulako arrain eta itsaskiak (hegaluzea protagonista hutsa da) dasta ditzakegu benetako marinela-giroan. Lurraldeko platerak, bertoko tradizioa, azken joerak eta zapore bereizgarrienak dastatzera gonbidatzen zaitugu.

### Comer es casi un arte en Enkarterri

Y no solo porque nuestros platos y recetas sublimen los paladares más exigentes. Aquí degustarás los sabores de la tierra en conventos centenarios, soberbios caseríos o entre impactantes panorámicas de montaña. Una gran ocasión para darse ese merecido homenaje. La **putxera de alubias balmasedana** es un buen comienzo para reponer fuerzas. En ella se da cita lo más selecto de la huerta y la ganadería encartadas. La costilla, el tocino, el chorizo y las morcillas se cocinan al fuego del carbón en un artificio –**la olla ferroviaria**– que reproduce la técnica de cocción original. Enkarterri reivindica el buen gusto frente al creciente empobrecimiento culinario. La **cebolla morada de Zalla** –dulce, apenas picante y muy jugosa– es un succulento aderezo muy apreciado en la tradicional salsa vizcaína. El proceso de elaboración es largo, pero la espera se presta a ser amenizada

espíritosamente. Enkarterri produce **cervezas artesanales** y un **exclusivo vermut**, aunque el cetro lo ostenta el **txakoli** por su veteranía, variedad y calidad. **Panes, mieles, dulces...** Los maestros reposteros de la comarca han sabido acompañar y poner la guinda a los mejores banquetes. De las ovejas latxas y la leche de Karrantza, que ha despuntado en los estándares de calidad europeos, surgen **quesos y cuajadas** de primera. Si de algo puede presumir Enkarterri es de su diversidad gastronómica. En el puerto de Zierbena se degustan **exquisitos pescados y mariscos a la brasa** (el bonito del Norte es el rey) en un ambiente marinero, entre barcos de pesca y embarcaciones de recreo. Te invitamos a descubrir nuevos platos y a degustar la tradición, las últimas tendencias y los sabores más auténticos en un entorno privilegiado.

## Esperientziak Experiencias



### Artzain egun batez Pastor por un día SODUPE

Benetako artzain bati lagundu nahiko zenioke? Bere errutina ezagutu eta eguneroko eginkizunetan parte hartu? Enkarterrin hau guztia egin ahal izango duzu. Artzaina eta ardi-txakurrei lagunduko diezu artaldean gidatzen duten bitartean (txakurraren trebetasunak harrituko zaitu), Enkarterriko ardi latxa ezagutuko duzu eta, amaitzeko, ardi-gazta zoragarria dastatzeko aukera izango duzu.

¿Te gustaría pasar un día con un auténtico pastor vasco? ¿Conocer su oficio y acompañarle en sus quehaceres diarios? Te proponemos una experiencia diferente para disfrutar en pareja, entre amigos o con los más pequeños de la casa. Podréis acompañar al pastor mientras dirige su rebaño, conocer la oveja latxa, asombraros con la destreza del perro pastor, ayudar en el ordeño y culminar el día degustando un queso delicioso.



### Txakoli zaporea Con sabor a txakoli ZALLA

Txakolinaren sekretuez jabe zaitez Virgen de Lorea upeltegian. Manu Caleraren eskutik gure herrialdeko ardogintza eta tradizio enologikoa ezagutuko dituzu. Halaber, Euskadiko txakolin-mahasti handiena eta upeltegiaren instalazioak bisitatzeko aukera izango duzu. Azkenik, Virgen de Lorearen bi txakolin motak dastatu ahal izango dituzu: Señorío de Otxaran eta Aretxaga.

Descubre los secretos del txakoli visitando Bodegas Virgen de Lorea. Una excelente oportunidad para conocer de la mano de Manu Calera la tradición enológica vasca y su proceso de elaboración. Durante la visita tendrás la oportunidad de recorrer el mayor viñedo de txakoli de Euskadi y de conocer las instalaciones de la bodega para terminar degustando sus dos variedades de txakoli: Señorío de Otxaran y Aretxaga.



### Abeltzain egun batez Ganadero por un día MUSKIZ

Kezkak eta ardurak baztertu egun batez abeltzain bihurtuz. Ganaduzainak Eusko Label kalitatearen K ikurra duen azienda erakutsiko dizu bere eguneroko zeregin guztietan parte hartzen duzun bitartean. Oroitzapen ahaztezia eramango duzu etxera eta egun aparta pasako duzu familia edo lagunenekin. Jarduera hau Muskizeko muino batean egiten da, itsaslabarren aurrealdean.

¡Vive una experiencia divertida con los tuyos en Enkarterri! Acompaña a uno de nuestros ganaderos y comparte con él y sus animales un día inolvidable. Aprenderás sus quehaceres y te mostrará su mejor tesoro: la ganadería Limusin y los cerdos Euskal Txerri con certificado de calidad Eusko Label. La actividad tiene lugar en un paraje incomparable frente al mar Cantábrico. Es ideal para disfrutarla entre amigos o en familia. ¡Te esperamos!



### Malta eta lupulua Malta y lúpulo GORDEXOLA

Laugar-en mikrogarardotegia beste leiho bat da Enkarterriko garagardorik sonatuenera. Bertan lehen eskutik ezagutuko duzu garagardoaren elaboratze prozesua, bere historia eta filosofia. Eta, birra bat ez ezik, gosegarri batzuk dastatzeko aukera izango duzu. Bisitaldiak gutxienez zortzi pertsonetako taldeetan antolatzen dira asteburuetan, goizetik.

La microcervecería de Laugar es una ventana más a los orígenes de la cerveza más afamada de Enkarterri. En ella conocerás de primera mano el producto, su proceso de elaboración, su historia y su filosofía, además de poder degustar sus magníficas cervezas y unos aperitivos. Las visitas se organizan en grupos mínimos de ocho personas durante los fines de semana por la mañana.

Isusi Anaiak  
Caserío Buniete, 1  
48830 GÜENES  
📞 946 802 976

Bodegas Virgen de Lorea  
Bº Lorea, s/n. - Otxaran  
48860 ZALLA  
www.bodegasvirgendelorea.com  
📞 946 802 976

Fernández Terreros anaiak  
Hnos. Fernández Terreros  
MUSKIZ  
www.artecarne.com  
📞 946 802 976

Laugar Brewery  
Bº Zubiete, 42  
GORDEXOLA  
www.laugarbrewery.com  
📞 675 141 372



### Egin zeure eltzeak Haz tu propia putxera BALMASEDA

Eltzeak edo trenbideetako eltzea XIX. mendean sortu zuten iparraldeko trenbideetako langileek; jana berotzeko trenetako lurrina erabili ohi zuten. Ohiturak bizirik dirau, eta Balmasedako edozein herritarrek gustura emango dizu harren berri. Egin ezazu eltzeak, babarrunak, saiheskia, urdaia, txorizoa, odolkiak eta Balmasedako herritarrek ezagutzen dituzten beste osagarri sekretu batzuk ere? errezetari ukitu berezia ematen diotenak? erabilita. Ikatzaz eta su txikian egiten den bitartean, balmasedatarrek Erdi Aroko herri hau erakutsiko dizute eta Euskal Herriko benetako tradizioetako batean murgilduko zaituzte: poteoa edo txikiteoa.

El origen de la putxera, u olla ferroviaria, se remonta al siglo XIX y fue un ingenio de los operativos de los ferrocarriles del norte, que utilizaban el vapor de los trenes para calentar sus comidas. Una tradición que ha perdurado hasta nuestros días y que un vecino de Balmaseda estará encantado de mostrarte. Cocina tu putxera a base de alubias, costilla, tocino, chorizo, morcillas y otros ingredientes secretos que le dan un toque especial a esta receta. Mientras se cocina al fuego lento del carbón, descubrirás la villa medieval en las tradiciones vascas más auténticas: el poteo o el txikiteo.



### Galdameseko Upeltegiak Bodegas de Galdames GALDAMES

Gaur egungo upeltegia, familiarra, hemen gure txakolinei hobekien datozkien teknikak aplikatzen dizkiegu. Upeltegiaren instalazioak bisitatzeko gain bideo bat ikusiko duzu elaborazio prozesuarekin, mahats-bilketarekin, mahastiaren zaintzarekin, eta nola ez gure txakolin dastaketa hemengo produktuekin egindako pintxo batekin. Bisita honetan konturatuko zara nola lortzen den kalitateko ardoa, maila zorrotzeneko dastatzaileen neurrian. Hiru txakolin desberdinak dastatzeko, egin zure aukera!

Visita las instalaciones de la bodega con explicación y vídeo sobre los procesos de elaboración, vendimia, cuidado de la viña... y cómo no, una degustación de nuestros txakolis acompañado por un pintxo elaborado con productos de la zona. En esta visita descubrirás cómo se consigue un vino de calidad, a la altura de los paladares más exigentes. Tres txakolis para degustar, elige tu cata!

Bodegas de Galdames  
Bº El Bentorro, 4  
48191 GALDAMES  
www.vinasilibarria.com  
📞 627 992 063



### Itsasoko zaporeak Sabor a mar ZIERBENA

Bakailao pil-pilean prestatzen ikasi nahi duzu? Edo txapiroak bere tintan gogokoago dituzu? Zierbenako portuan dagoen Batzoki jatetxeak itsas produktuak prestatzen ikasteko aukera ematen ditu. Ohizko platerak prestatzeaz gain (hegaluzea, muskuluak...), gure produktuen kontserbazio teknikak erakutsiko dizkizugu: arrain gazituak, potean, eska-betxea, etab.

¿Quieres cocinar una cazuela de bacalao al pil pil? ¿O prefieres probar con una de txipirones en su tinta? El restaurante Batzoki del puerto de Zierbena te ofrece la posibilidad de aprender a elaborar toda clase de platos típicos con productos de temporada: bonito, jibiones, mejillones... Además, aprenderás las técnicas de conservación tradicionales de nuestros productos de mar.

Batzoki Zierbena  
Bº El Puerto, 19  
48508 ZIERBENA  
www.hotelkaiarural.com  
📞 946 366 374



### Gure Mahastiak kurritu Entre viñedos SOPUERTA

Bisita gidatua mahastian egingo duzu Sopuertan, Abellaneda auzoan. Audiobisual batekin hasiko gara non txakolinaren elaborazio prozesua ikusiko duzu eta jarraian mahastietara joango gara ibiladitxo bat egitera. Amaitzeko, beren lau txakolin desberdinak dastatzeko ditugu eta eguraldiak uzten bagaitu, horretarako espresuki prestatuta daukaten gune batean ikaragarriko bistetaz gozatzeko duzu. Hemendik Gorbea mendia ikusiko duzu beste askoren artean. La visita guiada transcurre por el viñedo que la familia Txabari tiene en Sopuerta, en el barrio Abellaneda. Mediante la proyección de un vídeo conoceremos el proceso de elaboración del txakoli, y acto seguido daremos un paseo por el viñedo. Para culminar la visita, degustaremos las cuatro variedades de txakoli y, si el tiempo lo permite, lo haremos en una zona del viñedo exclusivamente preparada para este fin, con unas vistas espectaculares que nos permiten ver hasta el Gorbea en los días de sol.

Txakoli Txabari  
Bº Abellaneda  
SOPUERTA  
www.txakolixabari.com  
📞 946 802 976

Pintxo i Blanco  
Martín Mendia, 5  
48800 BALMASEDA  
📞 946 802 976



# Mahastien artean. Entre viñedos



Txakolina fruta-gustuko ardo gaztea eta garratza dugu, gehienbat zuria dena (hala ere, barietate beltza eta gorriak ekoizten dira ere); gure lurraldeko produktu tradizional eta bereizgarrienetako bat da.

Enkarterrin txakolina ekoiztu izan da aspalditik, agian eskualdeko klima, barnealdeko eta kostaldeko ezaugarriak nahasiz, oso egokia delako kalitatezko mahatsak lortzeko. Izan ere, eguraldiari esker Enkarterriko txakolina Bizkaiko beste ardo baino egituratuagoa da.

Gurean ekoiztutako ardoen kalitatea nabarmena da. Mahastiak mimoz zaintzen dituzte mahastizainek; bestalde, produkzio-prozesuak (baita kontserbazioa ere) puntakoak dira azken urteon hobekuntzen ondorioz. Azken urteotan eskualdeko ardoak munduko onenen artean nabarmendu dira Bacchus nazioarteko ardo lehiaketan.

El txakoli ha solazado las noches y los días de los encartados desde el siglo XIII. Se trata de un vino

blanco de carácter joven, afrutado y con viva acidez que constituye uno de los productos más tradicionales y singulares de nuestra tierra.

Enkarterri ha sido históricamente una comarca productora de este vino tan distintivo. En el municipio de Zalla se encuentra el mayor viñedo de txakoli de Euskadi. Gracias a las particulares características climatológicas del territorio, sus caldos presentan una excelente estructura y son de primer nivel.

La cantidad y la calidad que los viticultores de Enkarterri presentan cada año al mercado puede catalogarse como más que notable, con una cultura del cuidado de este vino que va desde la minuciosa atención de los viñedos hasta la profesionalización y tecnificación de todos los procesos productivos en bodega.

Todos nuestros txakolis tienen Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina y muchos de ellos han sido galardonados con los premios más cotizados del sector, como los prestigiosos Bacchus.

## Nuestras bodegas

**Txakoli Txabarri**  
Muñeran Auzoa 17  
ARANGUREN-ZALLA  
Tel.: 658 728 865  
[www.txakolixabarri.com](http://www.txakolixabarri.com)

**Bodegas de Galdames**  
El Bentorro, 4  
GALDAMES  
Tel.: 627 992 063  
[www.vinasulbarria.com](http://www.vinasulbarria.com)

**Bodegas Virgen de Lorea**  
B° Lorea, s/n  
OTXARAN-ZALLA  
Tel.: 629 455 620  
[www.bodegasvirgendelorea.com](http://www.bodegasvirgendelorea.com)

**Txakoli Ulibarri Artzaik**  
B° Isuskiza Handia, 1  
GORDEXOLA  
Tel.: 665 725 735

**Txakoli Egia Enea**  
Castillo La Piedra, s/n.  
BALMASEDA  
Tel.: 661 922 101

## Enkarterriko zaporeak Sabores de Enkarterri



### Ogia Pan

Gure sukaldaritzako produktu nagusia da, janariari ezinbesteko zaporea eta kutsua ematen dion osagarria. Enkarterriko ogia xelebrea da bere aparteko kalitateagatik. Gure okinen sekreturik handiena pasioa da.

Es el producto estrella de nuestra cocina, el ingrediente que aporta a la comida ese sabor incomparable. El pan de Las Encartaciones es famoso por su calidad extraordinaria. El mayor secreto de nuestros panaderos es la pasión.



### Gozogintza Repostería

Enkarterriko gozogileek baserrietako errezeta tradizionalak gorde dituzte mendeetan zehar. Hemengo gozokiak, pastak eta postreak betiko erara egiten dira, baita glutenik gabe.

Los maestros reposteros de Enkarterri han preservado las recetas tradicionales del caserío para deleite de nuestros paladares. Dulces, pastas y postres elaborados a la vieja usanza, sin aditivos ni conservantes.



### Gozogintza glutenik eta laktosarik gabekoa Repostería sin gluten y sin lactosa

Aurki ezazu Magora Bakery-en glutenik gabeko mundu zapoetsua. Bizitzaz goza dezazula askatasun handienarekin eta lasaitasunarekin, eta bere zapore guztiarekin.

Descubre el sabroso mundo sin gluten de Magora Bakery. Para que disfrutes de la vida con la máxima libertad y tranquilidad, y con todo su sabor.



### Baserriko arrautzak Huevos de caserío

Gure baserrietako arrautza eta kاپoi eksklusiboak dasta itzazu. Euskal oiloa bertoko hegazti arrazak emandakoak dira eta zapore bikaina dute. Arrautza-frijitu eta patata-tortilla ezin hobekak egingo dituzu.

Aprécia el sabor de unos auténticos huevos y capones de caserío Euskal Oiloa (raza de gallinas autóctonas vascas), una delicia que encontrarás en Enkarterri.



### Garagardoa Cerveza

Enkarterri maiteko dute garagardozaleek. Eskualdean garagardo barietate ugari eta bereizgarriak ekoizten dira. Primerako kalitatea dute eta oso estimatuak dira gurean eta baita beste lekuetan ere.

Cervezas artesanas elaboradas con pasión, honestidad y alma, eligiendo para ello sólo el uso de materias primas de primera calidad.



### Vermouth Vermut

Txurru –haxe da, zurrupada– Enkarterrin hazitako hondarribi zuri mahatskin egindako lehenengo vermutha dugu. Txurru eta Txurru Vintage barietateak aurkituko dituzu gure denda eta saltokietan.

Txurru, pequeño sorbo en euskera, es el nombre de la primera marca de vermut de la comarca elaborada con uva hondarribi zuri cultivada en Enkarterri.

**Galdamesko Ogia**  
B° Garai | GALDAMES  
Tel.: 665 405 361

**Crosta**  
B° San Pantaleon, 2 bajo | ZALLA  
Tel.: 946 390 447

**Matxako Repostería Artesana**  
B° Concha, 19 | KARRANTZA  
Tel.: 946 806 110  
[www.matxako.com](http://www.matxako.com)

**Horno de Leña Saratxaga**  
B° Artxube, 7 | GÜENES  
Tel.: 660 696 511  
[www.pancaserosaratxaga.es](http://www.pancaserosaratxaga.es)

**Magora Bakery**  
B° Los Lomabanos, 15  
KARRANTZA  
Tel.: 626 292 431  
[www.magorabakery.es](http://www.magorabakery.es)

**Emusan**  
B° Gokuria, 5  
SODUPE  
Tel.: 609 027 880

**Maiken Brewery**  
Virgen de Gracia, 27  
BALMASEDA  
Tel.: 637 803 295  
[www.maikenbrewery.com](http://www.maikenbrewery.com)

**Laugar Brewery**  
B° Zubiete, 42  
Pol. Ind. Isasi nave 9 | GORDEXOLA  
Tel.: 628 069 653 - 692 710 263  
[www.laugarbrewery.com](http://www.laugarbrewery.com)

**Vegame**  
Txurru Vermut  
B° Carral 55  
SOPUERTA  
Tel.: 946 104 869  
[www.txurruvermut.com](http://www.txurruvermut.com)



### Okela Carne

Abeltzaintzak garrantzi berezia du Enkarterrin, gure ekonomiaren euskarrietako bat baita. Eskualdeko xahala, txerria eta arkumea dasta itzazu. Errepikatu nahi izango duzu.

La ganadería tiene especial relevancia en Enkarterri, siendo uno de los pilares fundamentales de la economía. Prueba nuestra ternera, cerdo o cordero de excelente calidad.



### Eztia Miel

Eskualdeko txilar- eta eukalipto- ezkiek produktu honen aromak eta ezaugarri naturalak mantentzen dituzte. Enkarterriko zaporeak dastatzeko aukera galduko duzu?

Miel de brezo y de eucalipto de excelente calidad que mantiene los aromas y cualidades naturales del producto. Un producto con el que degustar los sabores de Enkarterri.



### Tipula Morea Cabolla Morada

Enkarterrik berezko tipula mota du: Zallako tipula morea. Ezaugarri ezin hobekak ditu (gozoa, ez osa mina eta mamitsua) eta Slow Food elkarte gastronomikoko kidea da. Aparta da ongailu gisa edota bizkaitar saltsan.

Las magníficas propiedades de la cebolla morada de Zalla – dulce, apenas picante y muy jugosa – le han valido el reconocimiento de movimientos culinarios internacionales.



### Hestebeteak Embutidos

Enkarterritik joango zara hemengo hestebeteak dastatu gabe? Denetarik dugu: txorizoa, hirugiharra, zezina, solomoa eta askoz gehiago. Bestalde, tripaki-platarrak eta txerri-hankak Bizkaiko erara prestatzen ditugu jankide ausartenentzat.

Chorizos, panceta, papada, cecina, lomo... y como productos más novedosos callos y manos a la vizcaina elaborados siguiendo las tradicionales recetas de nuestra tierra.



### Ardi gazta Queso de oveja

Karrantzako ardi latxaren esnearen emaitza dugu gazta hau. Primerako kalitatea ez ezik, zapore bereizgarria du. Hiru motako gaztak aurkituko dituzu: freskoa, erdiondua eta ondua (zein baino zein gozoagoa).

La exclusiva leche de oveja latxa solo podía dar un queso tan distintivo como este.



### Esnekiak Productos lácteos

Eskualdeko mendi eta landetan bizi diren behiek kalitate handiko esnea ematen dute, geroxeago yogurrak, gaztak, gurina eta gaztak egiteko erabiltzen dena. Eguneroko plazer txikia.

Las vacas que dan colorido a los verdes prados de Enkarterri surten de una leche de excelente calidad que es también utilizada para la elaboración de yogures, quesos, mantequilla y cuajadas.

**Arte Carne**  
Carnicerías Fernández Terreros  
B° San Juan, 17 | MUSKIZ  
Tel.: 946 706 227 | [www.artecarne.com](http://www.artecarne.com)

**Herriko Eztia**  
B° La toba, 46  
ARTZENTALES  
Tel.: 608 318 059

**Ana Mari Llaguno**  
Somavalle, 4 Otxaran | ZALLA  
Tel.: 619 471 700

**Embutidos Lomera de Carranza**  
B° Ambasaguas, 97  
KARRANTZA | Tel.: 946 107 079  
[www.lomberadecarranza.com](http://www.lomberadecarranza.com)

**Quesería Isusi Anaik**  
Caserio Burieta | SODUPE  
Tel.: 626 351 164

**Ulibarri Artzaik**  
B° Isuskiza Handia, 1 | GORDEXOLA  
Tel.: 665 725 735

**Láctea de Balmaseda**  
Parque Industrial El Páramo,  
Parcela A, nº 8 | BALMASEDA  
Tel.: 946 802 864  
[lactebal.wordpress.com](http://lactebal.wordpress.com)

**Bizkaia Esnea**  
B° Boiano s/n | KARRANTZA  
Tel.: 946 107 051  
[www.bizkaiaesnea.com](http://www.bizkaiaesnea.com)

## Jatetxeak Restaurantes



**Restaurante Albokak**  
(Alonsotegi)  
944 982 370  
[www.albokakjartetxea.com](http://www.albokakjartetxea.com)

**Restaurante Amalurra**  
946 109 540  
(Artzentales)  
[www.amalurra.com](http://www.amalurra.com)

**Restaurante Aretxaga**  
(Zalla)  
946 390 679

**Restaurante Basilio**  
(Sopuerta)  
946 504 129

**Restaurante Batzoki Zierbena**  
(Zierbena)  
946 366 374  
[www.hotelkaiarural.com](http://www.hotelkaiarural.com)

**Restaurante El Marinero**  
(Zierbena)  
946 365 058

**Restaurante El Puerto**  
(Zierbena)  
946 365 348

**Restaurante Gailurretan**  
(Karrantza)  
946 806 667  
[www.gailurretan.com](http://www.gailurretan.com)

**Restaurante Garras**  
(Karrantza)  
946 806 280  
[www.casagarras.com](http://www.casagarras.com)

**Restaurante Gloria**  
(Zierbena)  
946 365 013  
[www.restaurantegloria.net](http://www.restaurantegloria.net)

**Restaurante Komentu Maitea**  
(Gordexola)  
946 798 082  
[www.komentumaitea.com](http://www.komentumaitea.com)

**Restaurante Mendia Alai**  
(Karrantza)  
678 787 256  
[www.mendialai.net](http://www.mendialai.net)

**Restaurante Mendiondo**  
(Sopuerta)  
946 504 452  
[www.mendiondo.com](http://www.mendiondo.com)

**Restaurante Mugarri**  
(Muskiz)  
617 038 292  
[www.apartamentosmugarri.com](http://www.apartamentosmugarri.com)

**Restaurante Ortuella**  
(Ortuella)  
946 640 443  
[www.hotelortuella.com](http://www.hotelortuella.com)

**Restaurante Pintxo i Blanco**  
(Balmaseda)  
626 166 665  
[www.pintxoiblanco.com](http://www.pintxoiblanco.com)

**Restaurante Pallottienea**  
(Karrantza)  
946 806 002  
[www.casavicentepallotti.com](http://www.casavicentepallotti.com)

**Restaurante San Roque**  
(Balmaseda)  
946 102 268  
[www.puntuahoteles.com](http://www.puntuahoteles.com)

**Restaurante Arcos de Quejana**  
(Quejana - Araba)  
945 399 320  
[www.arcosdequejana.com](http://www.arcosdequejana.com)

## Non geratu Alojamientos



**Casa Rural Aingeru**  
(Muskiz)  
675 118 632  
[www.casauralaingeru.com](http://www.casauralaingeru.com)

**Casa Rural Artetxea**  
(Karrantza)  
946 106 853

**Casa Rural Baserri Taboada**  
(Gordexola)  
944 499 231

**Casa Rural Enkartada**  
(Sopuerta)  
638 579 183  
[www.enkartada.com](http://www.enkartada.com)

**Casa Rural Gailurretan**  
(Karrantza)  
946 806 667  
[www.gailurretan.com](http://www.gailurretan.com)

**Casa Rural Labeondo**  
(Muskiz)  
946 706 111  
[www.labeondo.com](http://www.labeondo.com)

**Casa Rural Mendi Alai**  
(Karrantza)  
678 787 256  
[www.mendialai.net](http://www.mendialai.net)

**Casa Rural Koltitza**  
(Artzentales)  
687 739 163  
[www.casauralkoltitza.com](http://www.casauralkoltitza.com)

**Casa Rural Palacio Horkasitas**  
(Artzentales)  
946 80 90 55  
[www.palaciohorkasitas.com](http://www.palaciohorkasitas.com)

**Hotel Amalurra**  
(Artzentales)  
946 109 540  
[www.amalurra.com](http://www.amalurra.com)

**Hotel Convento San Roque**  
(Balmaseda)  
946 102 268  
[www.hotelsanroque.es](http://www.hotelsanroque.es)

**Hotel Erreka Güeñes**  
946 690 345  
[www.restauranteserreka.com](http://www.restauranteserreka.com)

**Hotel Isasi**  
(Gordexola)  
946 798 224  
[www.hotelisasi.com](http://www.hotelisasi.com)

**Hotel Ibarra**  
(Zalla)  
618 789 720  
[www.hotelibarrazalla.com](http://www.hotelibarrazalla.com)

**Hotel Kaia**  
(Zierbena)  
946 366 374  
[www.hotelkaiarural.com](http://www.hotelkaiarural.com)

**Hotel Komentu Maitea**  
(Gordexola)  
946 798 082  
[www.komentumaitea.com](http://www.komentumaitea.com)

**Hotel Las Palmeras**  
(Muskiz)  
946 706 392 - 647 852 800  
[www.laspalmerashotelrural.com](http://www.laspalmerashotelrural.com)

**Hotel Ortuella**  
(Ortuella)  
946 353 204  
[www.hotelortuella.com](http://www.hotelortuella.com)

**Hotel Arcos de Quejana**  
(Quejana - Araba)  
945 399 320  
[www.arcosdequejana.com](http://www.arcosdequejana.com)

**Apartamentos Mugarri**  
(Muskiz)  
617 038 292  
[www.apartamentosmugarri.com](http://www.apartamentosmugarri.com)

**Apartamentos Rurales Pikatzaenea**  
(Sopuerta)  
617 471 936  
[www.pikatzaenea.com](http://www.pikatzaenea.com)

**Pension Vicente Pallotti**  
(Karrantza)  
946 806 002  
[www.casavicentepallotti.com](http://www.casavicentepallotti.com)

**Albergue Amalurra**  
(Artzentales)  
946 109 540  
[www.amalurra.com](http://www.amalurra.com)

**Albergue Santxosolo**  
(Gueñes)  
946 693 204  
[www.enkargune.com](http://www.enkargune.com)