

Wowww

Visit Enkarterri

Next to Bilbao



52 planes para disfrutar de Enkarterri

Enkarterriz goatzeko 52 plan

Cómo llegar desde Bilbao Nola heldu Bilbotik

Bizkaibus
www.bizkaia.eus
Renfe
www.renfe.com/viajeros/cercanias/bilbao
Feve
www.renfe.com/viajeros/feve

Distancias Distantziak

Bilbao	10 km
Vitoria - Gasteiz	65 km
Donostia - San Sebastián	125 km
Madrid	425 km
Barcelona	640 km

Superficie Azalera



500 km²

Te ofrecemos calidad / Kalitatea eskaintzen dizugu:



Compromiso de
Calidad Turística
Konpromisoa Kalitate
Turistikorekin



Compromiso con
la Innovación
Konpromisoa
Berrikuntzarekin



Certificado de
Calidad Turística
Kalitate Turistikoaren
Ziurtagiria



Euskadi
Gastronomika



Etiqueta Ecológica
Europea
Europako Etiketa
Ekologikoa



Surfing Euskadi

Símbolos temáticos / Ikur tematikoak:



Gastronomia
Gastronomia



Cultura
Kultura



Naturaleza
Natur



Minería
Meatzaritza



Museos
Museoak



Industria
Industria



Relax
Relax



Parque infantil
Haurrentzako parkea



Turismo activo
Turismo aktiboa



Surf



Rutas
Ibilbideak



Ciclismo
Ziklismoa



Patrimonio
Ondarea



Playas
Hondartzak



Torres y castillos
Dorre eta gazteluak



Patrimonio religioso
Erljiyo-ondarea



El mundo del txakoli
Txakolinaren mundua



Parques Naturales
Parke naturalak



Identidad vasca
Euskal nortasuna



Rural
Landa giroa

Info:

La información publicada ha sido proporcionada por las empresas organizadoras. Ellas son las responsables de la organización de las actividades, y se reservan el derecho a cancelarlas y/o a modificar las condiciones de participación. Precios válidos hasta 31/12/2021 (IVA incluido).

Argitaratutako informazioa enpresa antolatzaileek eman dute. Haiek dira jardueren antolakuntzaz arduratzen direnak, eta beraien dute jarduerak bertan behera uzteko eta/edo parte-hartzeko baldintzak aldatzeko eskubidea. Prezio hauek 2021/12/31ra arte balio dute (BEZ barne).

Ongi etorri Enkarterrira



Índice

Aurkibidea

Mapa de planes Planen mapa

6

Gastronomía Gastronomía

1	Los secretos de la cerveza artesana Artisau garagardoaren sekretuak	9
2	Una experiencia que es la leche Esnearen mamian	10
3	El auténtico oro negro Benetako urre beltza	11
4	Pastor por un día Artzain egun batez	12
5	Artisanos del txakoli Txakolinaren artisauak	13
6	Malta y lúpulo Malta eta lupulua	14
7	Gastronomía en miniatura Gastronomía miniaturan	15
8	De la cepa a la copa Mahastitik edalontzira	16
9	Ganadero por un día Abeltzain egun batez	17
10	Con sabor a txakoli Txakolin zaporea	18
11	Con la manos en la masa Eskuak olean	19
12	Entre viñedos Mahastien artean	20
13	Con sabor a mar Itsasoko zaporeak	21
14	Vive la agricultura ecológica Nekazaritza ekologikoa bizi	22
15	Txakoli y queso ecológicos Txakoli eta gazta ekologikoak	23

Cultura Kultura

16	En las entrañas de la tierra Lurraren erraietan	26
17	Poblado minero Meatzarien herrixka	27
18	Balmaseda. Primera villa de Bizkaia Bizkaiko lehenengo hiribidua	28
19	Una fábrica centenaria Ehun urtetik gorako fabrika	29
20	El templo del motor Automobilen tenplua	30
21	Gordexola. Un valle de postal Historiaren xarma	31
22	ArenatzARTE	32
23	Prehistoria y brujería Historiaurrea eta sorginkeria	33
24	El sueño indiano Indianoen ametsa	34
25	Un secreto oculto durante siglos Mendeetan zehar gordetako sekretua	35
26	El último tranvía aéreo Azkeneko aireko tranbia	36
27	Masones y templarios Masoiak eta tenplarioak	37

Índice

Aurkibidea

28	A hierro y fuego Sua eta burdina	38
29	Castillo de Muñatones Muñatones Gaztelua	39
30	Una ferrería del siglo XVI XVI. mendeko burdinola	40
31	Un viaje a los orígenes Jatorrira bidaia	41
32	Trivial en familia Tribiala familiaratean	42
33	El reto de los secretos Sekretuen erronka	43
34	Taller de cuero Larru tailerra	44
35	Un caserío único en Euskadi Euskadin bakarra den baserria	45
36	Un viaje en el tiempo Denboraren zeharreko bidaia	46

Naturaleza Natura

37	Montes de Ordunte Ordunteko Mendiak	48
38	Enkarterri MTB Experience	49
39	Una catedral en el subsuelo Lurpeko katedrala	50
40	Balneario Casa Pallotti Casa Pallotti Bainuetxea	51
41	Karpin Fauna	52
42	Pozalagua Flashback	53
43	A lomos de un caballo Zaldien gainean	55
44	Enkarterri Road Experience	56
45	Diversión en las alturas Zuhaitzen gainean	57
46	Cogiendo olas Olatuak hartzen	58
47	Paseo en poni Mendingo poniz	59
48	La Vía Verde sobre dos ruedas Bide Berdea bi gurpilen gainean	60
49	Cuerpo y mente Gorputza eta gogoa	61
50	La batalla del Kolutza Kolutzako gudua	62
51	MTB en familia MTB familiarekin	63
52	Un mundo de piratas Piraten lurraldea	64
	Información turística Informazio turistikoa / Restaurantes Jatetxeak	66
	Alojamientos Ostatuak / Oficinas de Turismo Turismo bulegoak	67
	Turismo activo Turismo aktiboa / Guías turísticos Turismo gidariak / Áreas de autocaravanas Autokarabana guneak / Artesanos Artisanuak	68
	Saborea Enkarterri Enkarterriko zapoak	69
	Museos y atracciones Museoak eta erakarpenak	70
	Calendario de eventos Ekitaldien egutegia	71





Enkarterri se encuentra en la parte más occidental de **Bizkaia**, en plena naturaleza.

Te proponemos **52 planes** para descubrir nuestras asombrosas panorámicas, recorrer callejuelas y puentes medievales, adentrarte en **rincones únicos** y degustar los mejores sabores.

A solo un paso de Bilbao.

Enkarterri Bizkaiko mendebaldeko muturrean dago, natura betean.

52 plan proposatu nahi dizkizugu eskualdeaz gozatzeko. Sekulako panoramikak aurkituko dituzu gurean, Erdi Aroko zubi eta kaleetan zehar ibiliko zara, **ezusteko bazterretan** barneratuko zara eta zaporerik onenak dastatuko dituzu.

Bilbotik oso gertu.





Los secretos de la cerveza artesana

Artisau garagardoaren sekretuak

¿Quieres descubrir los **secretos de una auténtica cerveza artesana**? **Maiken Brewery** te da la oportunidad de visitar sus instalaciones y conocer el proceso de elaboración de sus cervezas. Podrás **catar** cinco de sus grandes creaciones y dejarte llevar por la **explosión de texturas y sabores**.

En esta experiencia descubrirás cómo se consigue una **cerveza de calidad** y con **carácter propio**, ya que ese es el principal objetivo de Maiken Brewery: dar rienda suelta a la tradición y la imaginación con la finalidad de crear **recetas novedosas y originales**.

Benetako artisau garagardoaren sekretuak ezagutu nahi dituzu? **Maiken Brewery-k Balmasedan** dituen instalazioak bisitatzera gonbidatzen zaitu. Bertan garagardoaren elaborazio-prozesua ezagutuko duzu eta bost barietate dastatzeko aukera izango duzu. **Zapore eta testura eztanda** sentituko duzu ahosabaian.

Jarduera honetan **kalitatezko garagardoa** nola lortzen den erakutsiko dizugu, horixe baita Maiken Brewery-n dugun helburu nagusia: tradizioa eta imaginazioa askatzea **erezeta berritzaileak eta originalak** lortzeko.

Maiken Brewery, S.L.

Virgen de Gracia, 27. **Balmaseda**
www.maikenbrewery.com
info@maikenbrewery.com
637 803 295



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 10 € por persona
Incluye: visita guiada a la fábrica y cata.

Tarifa orokorra:

10 € pertsona bakoitzeko

Barne: bisita gidatua fabrikara eta dastatzea.



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana. Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.

Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

10 personas | 10 pertsona

> Grupo máximo | Gehieneko taldea:

25 personas | 25 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Una experiencia que es la leche Esnearen mamian

¿Te gustaría visitar una **auténtica lechería** y descubrir cómo transformamos la leche en yogur, cuajada o crema de queso? En las **instalaciones de Lactebal**, ubicadas en **Balmaseda**, te mostraremos los diferentes procesos de elaboración y fermentación que dan lugar a los manjares lácteos que colman nuestros postres.

Lactebal ha preservado hasta nuestros días las **recetas tradicionales del caserío**, legadas generación a generación para deleite de nuestros paladares. Descubrirás *in situ* todo el proceso, desde la recepción de la materia prima hasta su envasado y distribución, y tendrás ocasión de degustar nuestros productos en una experiencia que es la leche.

Benetako esnetegia bisitatu nahiko zenuke? Esnea jogurt, gatzatu edo gazta krema nola bihurtzen dugun erakutsiko dizugu **Lactebal-ek Balmasedan** dituen instalazioetan. Postrerik goxoenak prestatzeko erabiltzen dugun esnea nola lortzen eta irakiten den ikusiko duzu ordu erdiko bisitaldi honetan.

Lactebal-en **baserrietako errezeta tradizionalak** gorde ditugu **mendeetan** zehar, hainbat belaunalditako ahosabaien gozamenerako. Prozesu osoa ikusi ahal izango duzu esnetegian, lehengai jasotzeko unetik produktua poteratu eta banatzen dugun arte. Amaitzeko, gure esnekiak dastatzeko aukera izango duzu.

Lactebal

Parque Industrial El Páramo,
Parcela A8 - **Balmaseda**
<https://lactebal.wordpress.com>
lactea@lactebal.com
946 802 864



> **Precio | Prezioa:**
Sin coste (consumo mínimo en productos Lactebal de 6 € por persona).
Kosterik gabe (6 €-ko gutxieneko gastua Lactebal produktuetan pertsona bakoitzeko).



> **Horario | Ordutegia:**
Martes, jueves y viernes de 15:00 a 17:00 (es necesario hacer reserva).
Astearteak, ostegunak eta ostiralak 15:00etatik 17:00etara (erre-serba beharrezkoa da).



> **Duración | Iraupena:**
30 min
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
10 personas | 10 pertsona
> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
25 personas | 25 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





El auténtico oro negro

Benetako urre beltza

Lo artesanal está de moda. Aprende a catar **café de especialidad** como un profesional. Te contaremos de dónde proceden los granos, cómo es el proceso de tostado y qué diferencia a estos cafés tan especiales del resto. **Despertarás los sentidos** como nunca lo habías hecho.

Además, descubrirás los **chocolates bean to bar**, una nueva forma artesanal de entender este manjar, de tal manera que las habas de cacao se transforman en tableta sin procesamientos ni aditivos innecesarios. Una ocasión para endulzar tu estancia en Enkarterri y comprender cuál es el **auténtico oro negro** de nuestro tiempo.

Artisau produktuak modan daude. **Espezialitateko kafea** profesional bat bezala dastatzen ikasi. Bihiak nondik datozen, txigorketa nola egiten den eta kafe berezi hauen sekretuak kontatuko dizkizugu. **Zentzumenak esnatu** eta goza ezazu!

Halaber, **bean to bar txokolateak** zer diren ikasiko duzu. Txokolatea ulertzeko era artisau berri honek gehiegizko prozesaketak eta gehigarriak saihesten ditu, kakao-babak tabletaraino ia-ia zuzenean eramanez. Zure egonaldia Enkarterrin eztituko duzu eta gure garaiko **benetako urre beltza** deskubrituko duzu.

Kaitxo

Avda. Encartaciones, 72. **Balmaseda**
www.kaitxo.com
kaitxo2017@gmail.com
657 034 266 / 946 800 679



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 60 € grupo.

Tarifa orokorra: 60 € talde osoa.



> Horario | Ordutegia:

Sábados y domingos.

Es necesario hacer reserva.

Larunbat eta igandeetan.

Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 min

> Grupo máximo | Gehieneko taldea:

15 personas | 15 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Pastor por un día Artzain egun batez

¿Te gustaría pasar un día con un **auténtico pastor vasco** y descubrir los entresijos de un oficio con más de **4.000 años de historia**? Te proponemos una experiencia diferente y abierta a todos los públicos, aunque especialmente pensada para disfrutar con los más **peques de la casa**.

La visita transcurre en **Karrantza**, uno de los valles más impresionantes de Euskadi. El pastor te guiará por su **quesería**, te enseñará cómo elabora su preciado queso artesanal y te mostrará su **rebaño**. ¡Aprovecha la ocasión para hacerte con uno de los **manjares** que elabora el pastor!

Artzain batekin eguna pasatzea eta **4.000 urte gorako** historia duen lanbide baten zokoak ezagutzea gustatuko litzaizuke? Esperientzia ezberdina proposatu nahi dizugu natura betean, edonori zuzenduta, baina batez ere **etxeko txikienekin** gozatzeko pentsatuta dagoena.

Bisita **Karrantzan** izango da, Euskadiko haran ikusgarrienetako batean. Artzainak **gaztandegira** eramango zaitu eta artisau-gazta nola egiten duen erakutsiko dizu. Bere **artaldea** ezagutzeko aukera izango duzu, eta baita artzainak egiten dituen **jakiak** erostekoa ere!

Amalur

B° Bollaín, 10. **Karrantza**
www.visitenkarterri.com
info@enkartur.eus
946 802 976



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 10 €
Tarifa reducida: 5 € (entre 4 y 12 años)
Menores de 4 años: Gratis
Tarifa orokorra: 10 €
Tarifa murriztua: 5 € (4 eta
12 urte bitartekoak)
4 urtetik beherakoak: Doan



> **Horario | Orduetgia:**
Imprescindible hacer reserva.
Erreserba ezinbestekoa.



> **Duración | Iraupena:**
2 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
Se establece una tarifa mínima de 50 €. 50€-ko gutxieneko tarifa.

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Artesanos del txakoli

Txakolinaren artisauak

Visita el viñedo de Bodegas de Galdames con **explicación y vídeo** sobre los procesos de elaboración, vendimia, cuidado de la viña... Y, cómo no, participa en una **degustación de nuestros txakolis** y acompáñalos de 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. Encontrarás tres txakolis para degustar, todos ellos con Denominación de Origen Bizkaiko Txakolina. ¡Elige tu cata!

Galdameseko Upeltegiak bisitatzera gonbidatu nahi zaitugu. **Instalazioetan** zehar ibiltzeaz gain, txakolinaren **elaborazio** prozesua, **mahats-bilketa** eta **mahats-zaintzari** buruzko **bideo bat** ikusiko duzu. Azkenik, txakolina eta Enkarterriko produktuekin egindako **pintxo** dastatzeko aukera izango duzu.

Bisitaldian ahosabai zorrotzeneri gozarazten dien **kalitatezko ardoa** nola lortzen den azalduko dizugu. Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Izendapena duten hiru txakolin ezberdinen artean aukeratu behar izango duzu. Ondo pentsatu!

Bodegas de Galdames

Galdameseko Upeltegiak

B° Concejuelo, s/n. **Galdames**
www.vinasulibarría.com
info@vinasulibarría.com
627 992 063



> Precio | Prezioa:

Degustación de un tipo de txakoli con aperitivo: 8 €

Degustación de dos tipos de txakoli con aperitivo: 10 €

Degustación de tres tipos de txakoli con aperitivo: 12 €

Txakolin mota bakarra eta aperitiboa: 8 €

Bi txakolin mota eta aperitiboa: 10 €

Hiru txakolin mota eta aperitiboa: 12 €



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana. Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.

Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 m

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

10 personas | 10 pertsona

> Grupo máximo | Gehienerako taldea:

25 personas | 25 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Malta y lúpulo

Malta eta lupulua

Descubre de primera mano nuestras **cervezas artesanales**, su proceso de elaboración, su historia y su filosofía. La microcervecería de Laugar, en Gordexola, te adentrará en el cogollo de la mejor **tradición cervecera** de Enkarterri.

Nuestras cervezas se caracterizan por ser **contundentes e innovadoras**. Concebimos el mundo de la cerveza artesana como un **espacio sin límites para la imaginación**. Disfrutamos creando nuevas recetas, experimentando con todo tipo de ingredientes y enfrentándonos a nuevos desafíos que dan como resultado una **amplia variedad de estilos**. Queremos que tú también disfrutes de Laugar tanto como nosotros.

Laugar-eko mikrogarardotegia, Gordexolan, beste leihobat da Enkarterriko artisau garagardo tradizio sonatura. Bertan lehen eskutik ezagutuko dituzu garagardo honen elaboratze prozesua, historia eta filosofia.

Gure garagardoak **berritzaileak eta sendoak** dira. Artisau garagardoen mundua **limitarik gabeko unibertsoa** da guretzat, imajinarioari dagokionez behintzat. Izugarri gozaten dugu errezeta berriak sortzen, mota guztietako osagarriekin esperimendatzeko eta erronka berriei aurre egiten. Horren guztiaren emaitza dugu Laugar-eko garagardo barietate itzela. Guk bezain beste goza dezazun nahi dugu.

Laugar Brewery

Bº Zubieta, 42. Gordexola
 www.laugarbrewery.com
 taproom@laugarbrewery.com
 946 798 292 / 666 825 752



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 20 €
 Incluye: visita guiada, cata con picoteo y six-pack de cerveza.

Tarifa orokorra: 20 €
 Barne: bisita gidatua, dastatzea aperitiboekin eta sei garagardo-sorta.



> Horario | Ordutegia:

Último sábado de cada mes a las 11:00. Es necesario hacer reserva.

Hilabetearen azken larunbatetan 11:00etan. Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

2 h 30 min

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

10 personas | 10 pertsona

> Grupo máximo | Gehiengo taldea:

25 personas | 25 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Gastronomía en miniatura

Gastronomia miniaturan

Degustarlos es fantástico, pero aprender a elaborarlos no le va a la zaga y merece la pena por la inmensa recompensa. Te proponemos aprender a elaborar una **selección de nuestros mejores pintxos** de la mano del **chef Bittor Martínez**, en pleno puerto de **Zierbena**.

Combinaremos **productos del mar** (bacalao, antxoas, bonito...) con otras **delicias gastronómicas** del país: el queso, las nueces, los productos de la huerta... El resultado será una variedad de **pintxos en miniatura** que degustaremos regados con **txakoli de Enkarterri** y **vinos** de la Rioja Alavesa e Iparralde.

Pintxoak dastatzea zoragarria da, baina nola egiten ikastea pare-parean dago ia, lortutako sariari esker bada ere. Esperientzia zirraragarria proposatu nahi dizugu: **Bittor Martínez** chef-aren eskutik gure **pintxo onenak** prestatzen ikasiko duzu, **Zierbeneko portuan**.

Itsasoko produktuak, hala nola bakailaoa, antxoak edo hegaluzea, bertako beste **gozagarriekin** nahastuko dituzu: gazta, intxaurreak, baratzeak... **Miniaturazko pintxo sorta** gozo-gozoa lortuko duzu **Enkarterriko txakolinez** eta Arabar Errioxa edo Iparraldeko **ardoez** alaitutako giroan.

Batzoki de Zierbena

El Puerto, 19. Zierbena
www.hotelkaiarural.com
bittor78@gmail.com
946 366 374



> **Precio | Prezioa:**
30 € por persona
30 € pertsona bakoitzeko



> **Horario | Ordutegia:**
Disponible todos los días de 19:00 a 21:00, excepto los martes (es necesario hacer reserva).
Egunero 19:00etatik 21:00etara, astearteak salbu (erreserba beharrezkoa da).



> **Duración | Iraupena:**
2 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
10 personas | 10 pertsona
> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
14 personas | 14 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





De la cepa a la copa

Mahastitik edalontzira

En los viñedos de Markoleta, situados en la falda sur del **monte Eretza**, en la Quadra (**Güeñes**), las uvas maduran protegidas del viento del norte, arrancando de la tierra su característico aroma. Su recorrido es muy corto: pasan de la cepa al lagar situado en la misma viña y el mosto obtenido llega al depósito, donde se transformará en txakoli.

Te invitamos a descubrir este maravilloso proceso y a degustar los caldos de Markoleta en su propio txoko. Podrás acompañarlos de un **talo de harina** de maíz apto para celíacos y bien surtido de **chistorra, chorizo o chocolate**.

Markoleta Txakolinaren mahatsondoak **Güeñeseko** La Quadra auzoan daude, Eretza mendiaren estalpean. Mahatsak iparraldeko haizetik babestuta **hazten** dira hemen, berezko usain hori lurretik ateraz. Ibilbide laburra egiten dute: **mahatsondotik dolarera** zuzenean pasatzen dira. Lortutako muztioa txakolin bihurtuko da kupeletan.

Prozesu hau ezagutzera gonbidatzen zaitugu Markoleta Txakolinaren txokoa. Txakolina dastatzeko aukera izango duzu, eta baita **txistorra, txorizo** edo **txokolatzeko taloak** ere, zeliakoentzat aproposa den arto irinez eginak.

Txakoli Markoleta

Bº Markoleta, 10
La Quadra, Güeñes
markoletabodega@gmail.com
609 018 820



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 10 €
Tarifa orokorra: 10 €



> **Horario | Ordutegia:**
Cualquier día de la semana.
Es necesario hacer reserva.
Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
1 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
2 personas | 2 pertsona
> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Ganadero por un día Abeltzain egun batez

Te proponemos adentrarte en el **corazón rural** de Enkarterri y vivir una experiencia diferente con los tuyos. Acompañarás a uno de nuestros ganaderos y compartirás con él y sus animales un día inolvidable.

Aprenderás sus quehaceres y descubrirás su mejor tesoro: la **ganadería de raza Limusin** y los **cerdos Basatxerri** con certificado de calidad Eusko Label, que surten nuestras mesas de las afamadas carnes vascas.

La actividad tiene lugar en un **paraje incomparable** frente al **Mar Cantábrico**, en **Muskiz**. Es ideal para disfrutarla entre amigos o en familia.

Enkarterrin guztiz barnera zaitetz eta **ezusteko esperientzia** bizi ezazu hemengo **abeltzain batekin** eta bere aziendarekin.

Ganaduzainak bere altxor preziatuena erakutsiko dizu bere eguneroko zeregin guztietan parte hartzen duzun bitartean: **Eusko Label** kalitatearen ikurra duten **Limusin arrazako azienda** eta **Basatxerriak**.

Jarduera **Muskizeko muino batean** egiten da, **itsaslabarraren aurrealdean**, ikuspegi liluragarrien artean. Oroitzapen ahaztezina eramango duzu etxera eta egun aparta pasako duzu familiarrean edo lagunekin.

Carnicería Fernández Terreros
Fernández Terreros Harategia

Bº San Juan, 17 - **Muskiz**

www.artecarne.com

info@artecarne.com

946 706 227 / 616 767 763



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 15 €

Tarifa reducida: 10 €

(de 4 a 12 años)

Menores de 4 años: gratis

Tarifa orokorra: 15 €

Tarifa murriztua: 10 € (4 eta 12 urte bitartekoak)

4 urtekin beherakoak: doan



> Horario | Ordutegia:

Disponible los fines de semana de mayo a septiembre.

> **Incluye:** Visita a la ganadería y degustación de producto.

Es necesario hacer reserva.

Asteburuetan maiatzetik irailera.

> **Barne:** Bisita ganadutegira eta produktuen dastaketa. Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

2 h

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

6 personas | 6 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Con sabor a txakoli

Txakolin zaporea

Descubre los secretos del txakoli visitando las 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 ocasión 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.

Txakolinaren sekretuez jabe zaitetz Virgen de Lorea upeltegian. Manu Caleraren eskutik gure **lurraldeko ardogintza eta tradizio enologikoa** ezagutuko dituzu, hala nola txakolinaren elaborazio prozesua.

Euskadiko **txakolin-mahasti handiena** eta upeltegiaren instalazioak bisitatzeko aukera izango duzu. Azkenik, Virgen de Lorearen **bi txakolin bariatateak** dastatu ahal izango dituzu: Señorío de Otxaran eta Aretxaga.

Bodegas Virgen de Lorea
Virgen de Lorea Upeltegiak

B° Otxaran. **Zalla**
www.bodegasvirgendelorea.com
virgendelorea@spankor.com
629 455 620 / 944 242 680



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 10 €.

Incluye degustación de dos tipos de txakoli y aperitivo.

Tarifa orokorra: 10 €

Barne: Bi txakolin mota eta aperitiboa.



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana. Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.

Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

8 personas | 8 pertsona

> Grupo máximo | Gehienerako taldea:

40 personas | 40 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Con la manos en la masa Eskuak orean

Es el producto por excelencia de nuestra gastronomía, el **acompañamiento imprescindible** sin el que nada sabe igual. ¿Te gustaría descubrir los secretos del mejor pan de la mano de los **artesanos de la harina y la masa madre**? **Crosta**, en **Zalla**, te ofrece la oportunidad de elaborar tu propia hogaza.

Pasarás un **rato divertido** en compañía de los tuyos y, como colofón, te llevarás a la boca un suculento pedazo de esta delicia. Además, compartiremos la **receta** para que puedas seguir disfrutándola en casa tantas veces como quieras.

Gure sukaldaritzaren produktu nagusia da, plater onenei **ezinbesteko kutsua** ematen dion osagarri hori. Inoiz ez al duzu munduko **ama orezko ogirik** onena nola egiten den jakin izan nahi? Zallako **Crosta** okindegian ahogozagarri honi buruz den-dena irakatsiko dizugu.

Primeran pasako duzu familiartean edo lagunekin eta, bestalde, zuk zeuk egindako ogia egin eta jateko aukera izango duzu. Horretaz guztiaz gain, errezeta zurekin konpartituko dugu etxean nahi bezainbeste ogi labera dezazun.

Crosta

B° San Pantaleón, 2 (Bajo). **Zalla**
robertoestacion@yahoo.es
946 390 447



> **Precio | Prezioa:**
30 € / persona
30 € / pertsona



> **Horario | Ordutegia:**
Viernes por la tarde.
Es necesario hacer reserva.
Ostiraletan arratsaldean.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
3 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
10 personas | 10 pertsona.

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Entre viñedos Mahastien artean

La visita guiada transcurre por el viñedo que la familia Txabarri tiene en el barrio de Abellaneda, en Sopuerta. Se mostrará la maquinaria que se utiliza en el viñedo y se explicará el proceso de la 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, entre **espectaculares vistas** que alcanzan el **monte Gorbea** en los días de sol.

Bisita gidatua Txabarri familiak Abellaneda auzoan (**Sopuerta**) duen mahastian egiten da. Txakolinaren elaborazio prozesua ezagutuko dugu lehenbizi bideo baten bidez, eta segidan **mahastian zehar ibiliko gara**.

Bisita amaitzeko upeltegian ekoizten dituzten **lau txakolin barietateak** dastatzeko aukera izango dugu mahastian bertan (eguraldiak laguntzen badu), horretarako espresuki prestatutako gune batean, **ikuspegi harrigarrien artean**. Egun argietan **Gorbea** ikusten da.

Txakoli Txabarri

B° Abellaneda, s/n **Sopuerta**
www.txakolixabarri.com
itxasa@gmail.com
658 728 865



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 8 € por persona

Tarifa orokorra: 8 € pertsona bakoitzeko



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana. Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena: 1 h 30 m

> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
15 personas | 15 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Con sabor a mar Itsasoko zaporeak

¿Quieres aprender a cocinar una cazuela de **bacalao al pil pil** y proclamarte un auténtico chef de nuestra gastronomía? ¿O prefieres probar con una de **txipirones en su tinta**?

En el **Batzoki de Zierbena** aprenderás a elaborar toda clase de platos típicos con productos de temporada (bonito, jibiones, mejillones...), sus técnicas de conservación y otros muchos secretos legados generación a generación.

La experiencia se desarrolla en el **puerto de Zierbena**, una acogedora bahía que aún conserva el encanto marinero, con barcos de pesca y embarcaciones de recreo.

Bakailao pil-pilean prestatzen ikasi nahiko zenuke edo **txipiroiak bere tintan** gogokoago dituzu? Nolanahi ere, benetako chef bihurtuko zara esperientzia honi esker.

Zierbenako Batzokiak itsas produktuak prestatzen ikasteko aukera ematen dizu. Ohizko platerrak elaboratzeaz gain, gure produktuen kontserbazio teknikak irakatsiko dizkizugu: **antxoak gatzetan, hegaluzea potean, eskabetxea eta gatzunak...**

Jarduera hau bere xarma tradizionala gorde duen **Zierbenako Portuan** egiten da, arrantza- eta laket-ontziz betetako badian.

Batzoki de Zierbena
Zierbenako Batzokia
El Puerto, 19. **Zierbena**
www.hotelkaiarural.com
bittor78@gmail.com
946 366 374



> **Precio | Prezioa:**
50 € por persona
50 € persona bakoitzeko



> **Horario | Ordutegia:**
Disponible todos los días de 19:00 a 21:00 horas, excepto los martes. Es necesario hacer reserva.

Egunero 19:00etatik 21:00etara, astearteak salbu. Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
2 h

> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Grupo máximo | Gehieneko taldea:**
14 personas | 14 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Vive la agricultura ecológica

Nekazaritza ekologikoa bizi

Aprende a trabajar el campo, degusta productos, cosecha y diviértete en un marco incomparable, en las faldas del monte **Kolitza** y con el **Parque Natural de Armañón** como paisaje. Te invitamos a visitar nuestro rincón ecológico en **Artzetales** en familia o entre amigos.

Disfrutarás de un día distinto repleto de actividades y en **plena naturaleza**. Te mostraremos la filosofía del caserío y una agricultura respetuosa con el medio ambiente. Como colofón degustaremos los **productos propios** de la explotación en un **txoko** que te hará retroceder a tiempos pasados.

Lurra lantzen ikasi, jangaiak dastatu, uztan parte hartu eta primeran pasa **Kolitza** mendiko hegaletan, **Armañongo Parke Naturaleko** paisaiaz inguratutik. **Artzetales**en dugun baztertxo ekologikoa bisitatzera gonbidatu nahi zaitugu, familia edo lagunartean sekulako egunaz goza dezazun.

Jarduera askotan parte hartuko duzue **natura betean**. Baserriaren filosofia eta ingurumenarekin begirunetsua diren nekazaritza-teknikak erakutsiko dizkizuegu. Eguna amaitzeko **lurraren fruituak** dastatzeko eta denboran atzera bidaiatzeko aukera izango duzue gure **txokoan**.

ArtzetalesEKO

Bº Górgolas, 1. **Artzetales**
www.artzetaleseko.com
artzental.eko@gmail.com
696 942 176



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 20 €
Menores de 14 años: gratis.
Tarifa orokorra: 20 €
14 urtetik beherakoak: doan



> **Horario | Orduetgia:**
Todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.
Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
4 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Txakoli y queso ecológicos

Txakoli eta gazta ekologikoak

Ulibarri Artzaiak es un proyecto viticolagadero ubicado en **Gordexola**. Nuestro txakoli es un típico vino de 'terroir' procedente de cepas de **viticultura ecológica** adaptadas a la tierra sin aportes y con gran personalidad.

En otoño-invierno practicamos en el viñedo el pastoreo con nuestro **rebaño de ovejas latxa**, lo que contribuye a mantener un mayor equilibrio en la fertilidad del campo.

Os ofrecemos la posibilidad de visitar nuestro viñedo, conocer el rebaño de ovejas y de degustar nuestros productos ecológicos, tanto el **txakoli** como el **queso de oveja**.

Ulibarri Artzaiak Gordexolan dagoen abeltzaintza eta mahastizaintza proiektua da. Gure txakolina 'terroir' motako ardo tipikoa da, lurrari egokitutako mahatsondo ekologikoetatik datorrena, gehigarririk gabe eta nortasun handikoa.

Udazkenean eta neguan **latxa ardiak** mahastian bazkatzen dira, eta horrek soroaren emankortasuna eta oreka hobetzen ditu.

Gure mahastia bisitatzeko, artaldea ezagutzeko eta gure produktu ekologikoak (**txakolina** zein **ardi-gazta**) dastatzeko aukera eskaini nahi dizuegu esperientzia honekin.

Ulibarri Artzaiak
B° Isuskiza, 1 - Zaldu
Gordexola
ulibarriartzaiak@gmail.com
665 725 735



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 20 €
Tarifa orokorra: 20 €



> **Horario | Ordutegia:**
Imprescindible hacer reserva previa.
Erreserba ezinbestekoa da.



> **Duración | Iraupena:**
1 h 30 m
> **Grupo mínimo | Gutxienero taldea:**
10 personas | 10 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**







A la aventura

Abenturen bila aktiba zaitez

visit enkarterri

Bizkaia | Euskadi



En las entrañas de la tierra

Lurraren errailetan

Entre asombrosas vistas de la antigua mina Concha II, el **Museo de la Minería del País Vasco** nos conduce por la turbulenta historia de un mundo del que hoy apenas quedan el recuerdo y las **impresionantes panorámicas** que dieron nombre e identidad a esta tierra.

El museo, situado en el barrio de Gallarta (**Abanto-Zierbena**), mantiene vivo el **recuerdo de la mina** y de quienes se dejaron la vida en sus entrañas. Cuenta con una de las mayores colecciones de **herramientas y útiles** mineros. Su objetivo es estudiar y difundir la cultura y la historia de la minería en Euskadi.

Concha II meatzeko ikuspegi zirrargarrien aurrean, **Euskal Herriko Meatzaritzaren Museoak** gaur oroimena baino ez den oinazezko mundu batera garamatza. Hala ere, iragan horrek izugarritzko **panoramikak** laga dizkigu eta lurralde honen nortasuna definitu du.

Meategien eta lurraren errailetan bizitza galdu zuten **memoria bizirik mantentzen** du museoak, **Abanto-Zierbenako** Gallarta auzoan kokatuta. Meatzetresna eta erreminten bilduma handienetako bat du. Bere xedea Euskadiko meatzaritzaren kultura eta historia ikastea eta zabaltzea da.

Museo de la Minería del País Vasco
Euskal Herriko Meatzaritzaren Museoak
Bº Campodiego, s/n. **Gallarta (Abanto-Zierbena)**
www.meatzaldea.eus
informacion@meatzaldea.eus
946 363 682



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 3 €
Tarifa reducida: 2 €
Menores de 8 años: gratis
Visita guiada: 4 €. Necesario hacer reserva. 1 hora de duración.

Tarifa orokorra: 3 €
Tarifa murriztua: 2 €
8 urtetik beherakoak: doan
Bisita gidatua: 4 €. Erreserba beharrezkoa da. Iraupena: ordu bat.



> Horario | Ordutegia:

Martes a viernes: 9:00 - 14:00 y 16:00 - 19:00 (hasta las 20:00 en julio y agosto). Sábados y festivos: 11:00 - 14:00 y 16:00 - 19:00 (hasta las 20:00 en julio y agosto). Domingo: 11:00 - 14:30.

Asteartetik ostiralera 9:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara (20:00etara uztailean eta abuztuan).
Larunbat eta jaiegunetan: 11:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara (20:00etara uztailean eta abuztuan).
Igandeetan: 11:00etatik 14:30etara.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva on line erreserba
www.visitenkarterri.com





Poblado minero Meatzarien herrixka

Adéntrate en las entrañas industriales de Bizkaia y visita un barrio y una **antigua casa de mineros rehabilitada** en La Arboleda (**Trapagaran**). Este poblado pretende reivindicar y honrar la infatigable labor de los mineros y las mineras que tanto contribuyeron a la prosperidad de Bizkaia.

El **funicular de La Reina** te dejará a menos de un kilómetro del lugar. Contemplarás las **sobrecogedoras panorámicas** forjadas por los yacimientos a cielo abierto, hoy transformados en pozos rodeados de zonas verdes y senderos para caminar y disfrutar al aire libre.

Bizkaiko industriaren erraietan barnera zaitez La Arboledako (**Trapagaran**) antzinako **meatzarien etxean**, erabat **berritua** izan dena. Herrixkak, Europa osoan hobekien kontserbatuena, Bizkaiko egungo onuraren oinarri izan ziren meatzariei eta txirterei omenaldia egin nahi die.

Larreinetako funikularrak herrixkatik kilometro batera utziko zaitu. Garai batean aire zabaleko meategiak izan ziren **sekulako sakonuneak** ikusteko aukera izango duzu ibilbidean, aintzira eta gunee berde bihurtuta gaur egun. Zoragarriak dira ibiltzeko eta aire zabalaz gozatzeko



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 4 €
Menores de 5 años: gratis

Tarifa orokorra: 4 €
5 urtetik beherakoak: doan



> Horario | Ordutegia:

Disponible de martes a domingo.
Es necesario hacer reserva.

Asteartetik igandera.
Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

75 min

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

10 personas | 10 pertsona

> Grupo máximo | Gehienezko taldea:

25 personas | 25 pertsona

El punto de encuentro es la parada de Bizkaibus de la Arboleda.

Topagunea Arboledako Bizkaibuseko geltokia da.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Museo de la Minería del País Vasco Euskal Herriko Meatzaritzaren Museoa

Bº Campodiego, s/n. Gallarta (Abanto-Zierbena)
www.meatzaldea.eus
informacion@meatzaldea.eus
946 363 682





Balmaseda

Primera villa de Bizkaia

Bizkaiko lehenengo hiribildua

La **villa de Balmaseda**, la primera fundada en Bizkaia (año 1199), está situada en un estrecho desfiladero bañado por el río **Kadagua**. El casco histórico nos recibe al otro lado del **Puente Viejo** y nos traslada atrás en el tiempo a un pasado de esplendor.

En sus empedradas callejuelas conviven los más diversos **estilos arquitectónicos**: iglesias, palacetes, casas señoriales... Destacan la **iglesia de San Severino** y la casa consistorial, conocida como **La Mezquita** por su gran pórtico de inspiración mudéjar.

El **Museo de Historia** y el **Centro de Interpretación de la Pasión Viviente** mantienen vivas las tradiciones del lugar y nos guían por un recorrido salpicado de secretos y sorpresas.

Balmaseda, Bizkaian sortutako **lehenengo hiribildua** (1199an), **Kadagua** ibaiak bustitzen duen haizpitarte estu batean kokatuta dago. **Erdi Aroko zubiaren** beste aldean dagoen Alde Zaharrak loriaz beteriko iraganera eramango gaitu.

Balmasedako kale harriztatuetan **arkitektura estilo** anitz ikusteko aukera izango dugu: elizak, jauregiak, luxuzko etxeak... **San Severino eliza** eta udaletxea nabarmentzen dira. Azken honi **La Mezquita** deritzote auzokoek, inspirazio mudejarreko zutabe-patio bikaina baitu.

Balmasedako **Historiaren Museoak** eta **Pasio Bizidunaren Interpretazio Zentroak** hiribilduko tradizioak bizirik mantendu dituzte eta sorpresaz beteriko ibilbidea proposatzen digute.

Alboan Servicios Turísticos

Balmaseda

www.alboanserviciosturisticos.com
alboanjgb@gmail.com
605 757 420

Leykatur Servicios Turísticos

Karrantza Harana

www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 10 €
Menores de 10 años: gratuito
A partir de 8 personas: 80 € grupo
(IVA no incluido)

Tarifa orokorra: 10 €
10 urtetik beherakoak: doan
8 kideetik gora: 80 € talde osoa
(BEZa sartu gabe)



> Horario | Ordutegia:

Actividad disponible de lunes a domingo.
Es necesario hacer reserva.

Astelehenetik igandera.
Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 min

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

3 personas adultas | 3 heldu

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Una fábrica centenaria Ehun urtetik gorako fabrika

La Encartada es una **fábrica textil del siglo XIX** que ha conservado casi intactas su imagen y dotación tecnológica. Edificios, maquinaria, colonia obrera... son hoy parte de un museo industrial cuya visita **nos transporta** a la época de su fundación, con poleas, correas, turbina y maquinaria originales y en marcha.

La Encartada se encuentra en un **hermoso paraje natural** junto a las aguas del **río Kadagua**, que con la fuerza de su corriente accionaba la sofisticada maquinaria de la fábrica. En sus inmediaciones siguen en pie las **antiguas viviendas** de los trabajadores y una **capilla**.

La Encartada ehun-gaiak ekoizten zituen **XIX. mendeko fabrika** da, jatorrizko dekorazioa eta dotazio teknologikoa bere horretan mantendu dituenak. Eraikin nagusia, makineria eta langileen etxebizitzak La Encartada museoaren parte dira gaur egun, eta **garai hartara** eramango gaituzte oraindik ere lanean dabilen poleen, uhalen eta turbinen eskutik.

La Encartada Fabrika Museoa **Kadagua ibaiaren** ertzeko paraje eder batean dago, ur korrontek lantegiko makinak martxan ipintzen baitzituen. **Langileen etxebizitzak** eta **kapera bat** zutik mantentzen dira lantegiaren inguruneetan.

La Encartada Fabrika - Museoa

Bº El Peñueco, 11. **Balmaseda**
www.bizkaikoa.bizkaia.eus/laencartada
laencartada@bizkaia.eus
946 800 778



> Precio | Prezioa:

General: 5,50 €. Tarifa reducida: 3,50 €
Entrada gratuita: Menores de 12 años

Orokorra: 5,50 €. Tarifa murritzua: 3,50 €
Doako sarrera: 12 urtetik beherakoak



> Horario | Ordutegia:

Horario de verano (1 de mayo - 31 de octubre) y Semana Santa (viernes y sábado): martes a sábado de 10:00 a 14:00 y de 16:00 a 19:00. Domingos y festivos de 10:00 a 14:00.

Horario de invierno (1 de noviembre - 30 de abril): martes a domingo de 10:00 a 14:00.

Udako ordutegia (maiatzaren 1etik urriaren 31ra) eta Aste Santua (ostirala eta larunbata): asteartetik larunbatera 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 19:00etara. Igande eta jaiegunetan: 10:00etatik 14:00etara.

Neguko ordutegia (azaroaren 1etik apirilaren 30era): asteartetik igandera 10:00etatik 14:00etara.



> Duración | Iraupena:

1 h 15 min

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





El templo del motor Automobilien tenplua

¿Sabías que esta **fortaleza del siglo XIII**, situada en un paraje boscoso de **Galdames**, esconde la **mayor colección privada de Rolls-Royce** de Europa? No hay mejor lugar para albergar los modelos más selectos de esta y otras marcas de lujo, resguardados entre montañas y viñedos en una de las tantas **casas-torre** que pueblan Enkarterri.

Torre Loizaga se alza en un paraje exuberante y cautivador, muy cercano a la costa y sus playas. La **colección Miguel de la Vía** es la mayor y más selecta del continente. Todos los coches se encuentran en **perfecto estado de conservación**, listos para ser puestos en marcha.

Galdameseko mendien artean ezkutatutako **XIII. mendeko gotorleku** honek ezusteko **Rolls-Royce** bilduma gordetzen du barrualdean, Europako handiena. Leku ezin aproposagoa da luxuzko autoak gerizan mantentzeko, basoz eta mahastiz inguratutako Enkarterrin hain ugari diren dorretxe batean.

Loizaga Dorrea ingurune oparo eta xarmagarri batean kokatzen da, kostaldetik eta hondartzetatik oso gertu. **Miguel de la Vía** bilduma Europako handiena eta preziatuena da. Auto guztiak **bikainki kontserbatuta** daude, abiarazteko prest.

Torre Loizaga

Loizaga Dorrea

B° Concejuelo (**Galdames**)

www.torreloizaga.com

info@torreloizaga.com

946 802 976 / 649 412 001



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 8 €

Tarifa reducida: 4 € (de 6 a 14 años y jubilados)

Entrada gratuita menores de 6 años

Tarifa orokorra: 8 €

Tarifa murriztua: 4 € (6 eta 14 urte bitartekoak eta erretiratuak)

Doako sarrera: 6 urtetik beherakoak



> Horario | Ordutegia:

Domingos y festivos estatales:

10:00 - 15:00

Resto de días, visitas concertadas para grupos. Consultar tarifas.

Igande eta estatu jaiegunetan:

10:00etatik 15:00etara

Gainontzeko egunak:

Taldeentzako bisitak (erreserbarekin).

Tarifak kontsultatu.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Gordexola

Un valle de postal

Historiaren xarma

Gordexola es un **pueblo de postal**, un valle idílico bañado por las aguas del río Herrerías y salpicado de **casas torre, caseríos** y lujosas **casonas de indiano**.

Te proponemos un recorrido por los grandes hitos de la historia de este municipio y de Enkarterri: las imponentes **torres defensivas** construidas en la Edad Media, las **ferreerías** que se multiplicaron en la cuenca del río en época de paz y los **palacetes y mansiones** que llenan de glamour el valle.

Gordexola, rodeada de montañas, ofrece unas **vistas espectaculares** e ininidad de **rutas de senderismo** a quince minutos de Bilbao.

Gordexola **xarma handiko herrixka** da, **dorretxez, baserriz** eta luxuzko **indianoen etxez** josita. Herrerías ibaiaren urek bustitzen dute harana.

Gordexola eta Enkarterriko gertaera garrantzitsuenetan zehar eramango zaituen bisita gidatua proposatu nahi dizugu. Erdi Aroan eraikitako **defentsa dorreak**, bake garaian ibaiaren ildoan ugaritutako **burdinolak** eta herria glamourrez betetzen dituzten **jauregiak** ezagutzeko aukera izango duzu.

Gordexola Bilbotik hamabost minututara dago, **mendiz eta ibilbidez** inguratutako haran batean.

Enkartur

Martín Mendia, 2. **Balmaseda**
www.visitenkarterri.com
info@visitenkarterri.com
946 802 976



> Precios | Prezioak:

Tarifa general: 10 €
A partir de 8 personas: 80 € grupo
(IVA no incluido)
Menores de 10 años: gratis

Tarifa orokorra: 10 €
8 kideetik gora: 80 € talde osoa
(BEZa sartu gabe)
10 urtetik beherakoak: doan



> Horario | Orduetgia:

Visitas guiadas bajo reserva.
Bisita gidatuak erreserbarekin.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 min

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

4 personas | 4 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





ArenatzARTE

En ArenatzARTE (Güeñes) el **arte** se funde con la **naturaleza** entre grandes paseos flanqueados por **esculturas de vanguardia**. Este jardín botánico, con su singular edificio de cristal, invita a la contemplación, la lectura o la diversión con los más peques de la casa.

El parque ocupa los antiguos jardines de **Villa Urrutia**, la actual casa consistorial. Su historia es la de la búsqueda del Dorado en Las Américas. El indiano Leandro Urrutia mandó construir la espectacular mansión y traer **árboles y plantas de los países más lejanos**. Los paseos respiran un **aire romántico inglés**, con su pérgola, las antiguas casas del servicio y un pequeño estanque.

ArenatzARTEn (Güeñes) **naturak** eta **arteak** bat egiten dute ehun urtetik gorako zuhaitz eta **abangoardiako eskulturen artean**. Lorategi botaniko hau, bere kristalezko etxearekin, aparteko bazterra da irakurtzeko, naturan eta kontenplazioan murgiltzeko edo umeekin primeran pasatzeko.

Parkea gaur egun Udaletxea den **Villa Urrutia** etxeko lorategietan zabaltzen da. Leandro Urrutia indianoak eraikitzea agindu zuen. Urrutia Mexikon aberastu zen eta mundu guzitiak sekulako **zuhaitzak eta landareak** ekarri zituen. Lorategiko pasealekuek **kutsu erromantikoa** dute, pergola eta urmaelarekin, eta apartak dira irakurtzeko edo erlaxatzeko.

ArenatzARTE
Enkarterri, 5. Güeñes

Alboan Servicios Turísticos
Balmaseda
www.alboanserviciosturisticos.com
alboanjgb@gmail.com
605 757 420

Leykatur Servicios Turísticos
Karrantza Harana
www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> Precios | Prezioak:

Tarifa general: 10 €
Tarifa reducida: A partir de 8 personas:
80 € grupo (IVA no incluido)
Menores de 10 años: gratis
Acceso libre y gratuito para visitas no guiadas.

Tarifa orokorra: 10 €
Tarifa murriztua: 8 kidetik gora:
80 € talde osoa (BEZa sartu gabe)
10 urtetik beherakoak: doan
Sarrera libre eta doan bisita gidaturik gabe.



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana bajo reserva.

Bisita gidatuak asteko edozein egunetan erreserbarekin.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 min

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

4 personas | 4 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Prehistoria y brujería

Historiaurrea eta sorginkeria

Ruta en Zalla

Ibilbidea Zallan

Naturaleza, cultura, leyendas populares... ¿Quieres hacer muchas cosas y te falta tiempo? No tienes por qué elegir: **disfruta de todo en una sola escapada**, con el río Kadagua como telón de fondo.

Te proponemos una ruta única. Ascenderás el **cerco de Bolunburu** y visitarás un poblado fortificado de la **Edad Media** antes de adentrarte, entre vistas espectaculares, en un conjunto monumental antiquísimo.

La visita termina en una zona boscosa donde, según cuenta la leyenda, se celebraron los **primeros aquelarres** de Bizkaia.

Natura, cultura ala herri kontakizunak? Denetarik egin nahi duzu eta denbora falta zaizu? Ez duzu aukeratu beharrik. **Den-denaz txango bakar batean gozatuko duzu**, Kadagua ibaiaren arroan.

Ezusteko ibilbidea proposatu nahi dizugu. **Bolunburuko kastro**raigo zara eta bertan **Burdin Aroko gotortutako** herrirka ezagutuko duzu, ikuspegi liluragarrien artean.

Bisitaldia baso betean amaituko da. Bertan, elezaharrak dioenez, **Bizkaiko lehenengo akelarreak** egin ziren.

Alboan Servicios Turísticos

Balmaseda

www.alboanserviciosturisticos.com
alboanjgb@gmail.com
605 757 420



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 120 €
Tarifa orokorra: 120 €



> **Horario | Ordutegia:**
Disponible todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.
Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
2 h 30 min
> **Dificultad | Zailtasuna:**
Baja/media
Baxua/ertaina

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





El sueño indiano

Indianoen ametsa

Descubre las deslumbrantes historias de los indianos que se lanzaron a **hacer las Américas** y regresaron a Enkarterri con **inmensas fortunas**.

Las **mansiones** que construyeron son su legado más espectacular, pero no el único. Te contaremos cómo hicieron fortuna, su día a día colmado de lujos, sus grandes **obras benefactoras** y muchas otras historias.

Descubrirás las principales casonas del **barrio de Concha**, en **Karrantza**, en un recorrido guiado lleno de sorpresas y secretos.

Kontakizunak gustatzen zaizkizu? Bisitaldi honetan aspaldi batean **Amerikak egin zituzten** eta Karrantzara aberastuta bueltatu ziren auzokoen istorioak kontatuko dizkizugu.

Luxuzko etxeak indianoek gure eskualdean utzitako ondare nagusia da, baina ez bakarria. Dirutza nola egin zuten eta euren eguneroko bizitzaren **gertaera zirrargarrienak** kontatuko dizkizugu.

Karrantzako Kontxa auzoko etxe nagusiak ezagutuko dituzu **sorpresaz eta sekretuz** beteriko bisita honetan.

Leykatur Servicios Turísticos
Karrantza Harana
www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 8 €
Menores de 14 años: gratis
*Consultar otras tarifas.
Tarifa orokorra: 8 €
14 urtetik beherakoak: doan
*Gainontzeko tarifak kontsultatu.



> **Horario | Ordutegia:**
Actividad disponible de lunes a domingo.
Es necesario hacer reserva.
Astelehenetik igandera.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
1h 30 min
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
2 personas | 2 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**



Reserva on line erreserba
www.leykatur.com





Un secreto oculto durante siglos

Mendeetan zehar gordetako sekretua

Durante las obras de reparación de la iglesia de **San Andrés de Biañez**, en Karrantza, hubo que desmontar un retablo de madera del siglo XVIII. Entonces emergió un **fabuloso fresco del siglo XVI** que ocupaba toda la pared y que había **permanecido oculto durante siglos**.

Las pinturas, **renacentistas**, ilustran la Pasión de Cristo, el Martirio de San Andrés y la Última Cena. Pueden contemplarse bajo reserva en una visita guiada que también se centra en la relevancia histórica de los **indianos**, vecinos enriquecidos en las Américas y que poblaron el valle de Karrantza con sus **lujosas mansiones**.

Karrantzako **San Andres de Biañez** eliza berritzen ari zirela, XVIII. mendeko erretaula desmuntatu behar izan zuten. Orduantxe horma osotik hedatzen zen **XVI. mendeko fresko izugarria** azalera zen, **ezkutatuta eta ezezaguna** mantendu zena ordura arte.

Margoak **errenazentistak** dira eta Kristoren Pasioa, San Andresen Martirioa eta Azkeneko Afarria irudikatzen dituzte. Aurrez erreserba egitea beharrezkoa da eliza eta freskoa bisitatzeko. Bisitaldian Karrantza luxuzko etxez eta jauregiz bete zituzten **indianoei** buruz mintzatuko gara, Ameriketara aberastu zirenak.

Leykatur Servicios Turísticos
Karrantza Harana
www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 8 € por persona.
Menores de 14 años: entrada gratuita.
Consultar otras tarifas.

Tarifa orokorra: 8 € pertsona bakoitzeko
14 urtetik beherakoak: doako sarrera.
*Gainerako tarifak kontsultatu.



> Horario | Ordutegia:

Actividad disponible de lunes a domingo.
Es necesario hacer reserva.

Asteleheneretik igandera.
Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena:

1 h

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva **on line** erreserba
www.leykatur.com





El último tranvía aéreo Azkeneko aireko tranbia

El nombre de Karrantza va unido al del subsuelo. En la **cantera Donosa** se extraía el mineral de la dolomía y se transportaba a las instalaciones de la fábrica en **tranvía aéreo**, el último de Bizkaia, que funcionó hasta el año 1976.

La estación de descarga de la antigua fábrica de Dolomitas, declarada **Bien Cultural** por el Gobierno Vasco en 2002, nos permite retroceder en el tiempo y conocer de primera mano el **patrimonio industrial** de Enkarterri y Euskadi, y su importancia en el desarrollo del país.

Karrantzak eta zorupeak bat egin dute historian zehar. **Donosa harrobian** dolomia minerala erauzi eta lantegira eramaten zuten **aireko tranbia** baten bidez, Bizkaiko azkena. Martxan egon zen harrobia itxi zuen arte, 1976an.

Dolomitas antzinako lantegiaren deskarga-gunean, 2002an Eusko Jaurlaritzak **Ondare Kultural** izendatua, denboran atzera egingo dugu, Enkarterri eta Euskadiko **industria ondarea** eta bere garrantzia herrialdearen garapenean lehen eskutik ezagutzeko.

Antigua Fábrica de Dolomitas
Dolomitas Antzinako Fabrika
Ambasaguas. **Karrantza Harana**
www.karrantza.org
museodolomitas@gmail.com
946 806 928 / 696 446 301



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 5 €
Tarifa reducida: 3 € (de 8 a 16 años y jubilados y grupos).
Menores de 8 años: gratis.

Tarifa orokorra: 5 €
Tarifa murriztua: 3 € (8 eta 16 urte bitartekoak, erretiratuak eta taldeak).
8 urtetik beherakoak: doan



> Horarios | Ordutegia:

Abre fines de semana, festivos y puentes. Consultar horarios en su web.

Asteburuetan, jaiegunetan eta zubi egunetan irekita.
Ordutegia web orrian kontsultatu.



> Duración | Iraupena:
50 min

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Masones y templarios

Masoiak eta tenplarioak

Te proponemos conocer el **valle de Karrantza** a través de **dos visitas guiadas** por el fascinante mundo de los **masones y templarios**.

Romualdo Chávarri y su familia son los protagonistas de la primera visita, que transcurre en el **barrio de Biañez** y nos adentra en la vida de este masón que reunió una gran fortuna con la que contribuyó al desarrollo de Karrantza.

En el **barrio de Ahedo**, por otro lado, un **prisma triangular de arenisca** de unos 500 kilos de peso nos confirma la existencia de dos **templarios** cuyos restos descansan en la iglesia de San Miguel.

Karrantzako Haraneko masoi eta tenplarioei buruzko istorio harrigarrienak ezagutzera gonbidatu nahi zaitugu bi bisita gidatuen bidez.

Romualdo Chavarri eta bere familia lehenengo bisitaldiaren protagonistak dira. **Biañez auzoko** masoi honek dirutza izugarria egin zuen Ameriketara eta herriko garapenean inbertitu zuen kopuru handi bat.

Bestetik, **Ahedo** auzoan **bi tenplario** bizi izan zirela badakigu, bertan ikus dezakegun 500 kiloko kareharrizko prisma triangeluar bati esker. Tenplario hauen gorpuak San Migeleko elizan lurperatuta daude.

Karrantza Gastronomika Turistika

Bº Biañez, 16. **Karrantza Harana**
karrantzagastronomika.blogspot.com
maitedelaho@hotmial.com
627 340 218



> **Precio | Prezioa:**

La masonería | Masoneria
Tarifa general | Tarifa orokorra: 8 €
Para grupos consultar tarifas
Taldeetako tarifak kontsultatu.

Los templarios | Tenplarioak

Tarifa general | Tarifa orokorra: 8 €



> **Horario | Ordutegia:**

Disponible todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**

1 h 30 min

> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**

2 personas | 2 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





A hierro y fuego Sua eta burdina

¡Ven a ver en plena acción una **ferrería del siglo XVI!** El Pobal (Muskiz) ha mantenido viva su llama desde el año 1504. Los **sábados a las 12:00** del mediodía el herrero te sorprenderá con una **demonstración en vivo** que envuelve en fuego la vieja forja. Una oportunidad para disfrutar de un **espectáculo visual** deslumbrante y conocer la historia del hierro en Enkarterri.

La ferrería tuvo una gran **importancia** en el día a día de la comarca. ¿Sabías que hacían falta más de 3.000 clavos para construir cada uno de los **caseríos** que pueblan los valles y montañas de Euskadi? Hubo un tiempo en que los fabricaban aquí. Y no sólo clavos: arados, guadañas, enrejados... ¡y hasta espadas! ¿Qué fabricará el herrero esta vez...?

Zatuz XV. mendeko burdinola bat eta errementaria lanean ikustera! Bere sugarra piztuta mantendu du El Pobalek (Muskiz) **1504** urtetik. Larunbatetan, eguerdiko 12:00etan, zur eta lur utziko zaitu errementariak burdinola berriz ere argituko duen erakustaldi batekin.

Ba al zenekien 3.000 iltze baino gehiago beharrezkoak zirela Euskadiko haran eta mendietan zehar altxatzen diren baserriak eraikitzeko? Hemen egiten zituzten aspaldi batean, **Muskizeko El Pobaleko burdinolan**. Eta baita goldeak, segak, mailuak, burdin heziak eta ezpatak ere! Zer egingo ote du errementariak oraingo honetan...? Ez galdu ikuskizun liluragarri honetaz gozatzeko eta burdinaren historia ezagutzeko aukera.

Ferrería El Pobal El Pobaleko Burdinola

Bº El Pobal, s/n. **Muskiz**
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
elpobal@bizkaia.eus
629 271 516



Reserva on line **erreserba**
www.visitenkarterri.com



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 5,50 €.
Tarifa reducida: 3,50 €.
Menores de 12 años: entrada gratuita.
Tarifa orokorra: 5,50 €.
Tarifa murriztua: 3,50 €.
12 urtetik beherakoak: doako sarrera.



> Horario | Ordutegia:

Los sábados a las 12:00.
Larunbatetan 12:00etan.



> Visita conjunta | Bisita bateratua:

Castillo de Muñatones + Ferrería El Pobal con demostración: sábados a las 10:30 de mayo a octubre.
Castillo de Muñatones + Ferrería El Pobal: domingos a las 10:30 de 15 de junio al 15 de septiembre.
Muñatones Gaztelua + El Pobal Burdinola erakustaldiarekin: larunbatak 10:30etan maitzatik aurrera.
Muñatones Gaztelua + El Pobal Burdinola: igandeak 10:30etan ekainaren 15etik irailaren 15era.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Castillo de Muñatones

Muñatones Gaztelua

Enkarterri fue escenario de feroces luchas entre bandos rivales que forjaron la leyenda aguerriada de los valles encartados en la Edad Media. El **Castillo de Muñatones**, en **Muskiz**, cercado doblemente por sus **majestuosas murallas** y el **río Barbadun**, fue escenario de las batallas más cruentas.

El castillo es el resultado de un largo proceso de construcción que se prolongó durante los **siglos XIV y XV**. Es uno de los elementos más sobresalientes del patrimonio arquitectónico de Bizkaia, declarado **Conjunto Monumental**.

Enkarterriko familia ahaltsuenak borrokan aritu ziren Erdi Aroan. **Leinu guduek** ospe porrokatua eman zieten eskualdeko biztanleei eta, ondorioz, gotorleku ugari eraiki ziren. **Muskizen** dagoen **Muñatones Gaztelua**, **Barbadun ibaia** eta **harresiz** babesturik, gatazka odoltsuenen lekuko izan zen.

Gaztelua XIV eta XV. mendeetan zehar eraiki zuten, eta **Bizkaiko arkitektura-ondarearen adibide bikainenetako bat dugu**, Monumentu Multzoz izendatua. Gotorlekua bada ere, gaztelutzat hartzen da kanpoko barrutia dela eta.

Castillo de Muñatones

Muñatones Gaztelua

B° San Martín, 5. **Muskiz**
www.bizkaikoa.bizkaia.eus
elpobal@bizkaia.eus
629 271 516



Reserva on line erreserba
www.visitenkarterri.com



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 3,50 €

Tarifa reducida: 2,50 €

Entrada gratuita: menores de 12 años

Tarifa orokorra: 3,50 €

Tarifa murriztua: 2,50 €

Doako sarrera: 12 urtetik beherakoak



> Horario | Ordutegia:

Domingos desde mediados de junio

hasta mediados de septiembre.

Horario: 10:30 y 12:30.

Es necesaria reserva previa.

* Para grupos de más de 10 adultos es posible la visita fuera de este horario.

Igandeak ekainaren erdialdetik irailaren erdialdera arte.

Ordutegia: 10:30etan eta 12:30etan

Erreserba beharrezkoa da.

*10 kideetik gorako taldeek beste orduetan erreserba dezakete.

> Recreación histórica medieval

Erdi Aroko bizartzea:

13 y 14 junio

Ekainaren 13 eta 14an



> Duración | Iraupena:

1 h

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Una ferrería del s. XVI XVI. mendeko burdinola

El **hierro** está inscrito en el ADN de Enkarterri desde tiempos inmemoriales. Los romanos ya conocían las **riquezas del subsuelo** y los maestros ferrones eran admirados y muy cotizados en la Edad Media.

Muskiz mantiene viva desde el siglo XVI la llama de la Ferrería de El Pobal, construida en un bello paraje junto al río Barbadún. Durante siglos el **fuego** envolvió el viejo edificio de piedra para **alumbrar toda clase de objetos**: rejas de arado, martillos, clavos...

El Pobal puede visitarse de martes a domingo, pero los sábados el herrero nos sorprende con una demostración en vivo que vuelve a iluminar la centenaria ferrería.

(Ver página 38)

Burdina eta Enkarterri bat etorri dira historian zehar. Erromatarrek jadanik ezagutzen zituzten eskualdeko **meatze-aberastasunak**, eta errementarien trebetasuna oso preziatua izan zen Erdi Aroan.

El Pobal Barbadun ibaiaren ertzeko ingurune eder batean dago, Muskizen. Herriak pizturik mantendu du El Pobaleko sugarra XV. Mendetik. Suak burdinola argitu du belaualdietan zehar **eguneroko objektuak** sortzeko: nabarrak, mailuak, iltzeak...

Asteartetik igandera bisitatu ahal da burdinola, baina larunbatetan ikusi beharreko **erakustaldi osoa** eskaintzen du errementariak zuzenean.

(38. orrialdea ikusi)

Ferrería de El Pobal El Pobaleko Burdinola

Bº El Pobal, s/n. Muskiz
www.bizkaikoa/bizkaia.eus/elpobal
elpobal@bizkaia.eus
629 271 516



> Precios | Prezioak:

Tarifa general: 3,50 €.

Tarifa reducida: 2,50 €.

Menores de 12 años: entrada gratuita.

Incluye visita guiada de una hora de duración. Se recomienda hacer reserva.

Tarifa orokorra: 3,50 €

Tarifa murriztua: 2,50 €

12 urtetik beherakoak: doako sarrera.

Erreserba egitea gomendagarria da.



> Horario | Ordutegia:

Horario de Verano

(1 mayo - 31 octubre) y Semana Santa

Martes a sábado: de 10:00 a 14:00

y de 16:00 a 19:00. Domingos y

festivos: de 10:00 a 14:00.

Resto del año: martes a domingo

y festivos: de 10:00 a 14:00.

Udako ordutegia:

(Maiatzaren 1etik - urriaren

31era) eta Aste Santua:

asteartetik larunbatera: 10:00etatik

14:00etara eta 16:00etatik

19:00etara. Igande eta jaiegunetan:

10:00etatik 14:00etara.

Gainontzeko hilabeteetan:

asteartetik igandera eta jaiegunetan:

10:00etatik 14:00etara.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Un viaje a los orígenes Jatorrira bidaia

Las noticias más antiguas referentes a **Enkarterri** provienen del siglo XII y la primera mención a las reuniones en Abellaneda se data en **1394**. Fue a partir de 1500 cuando cada concejo comenzó a enviar un representante a las Juntas, época en la que también se construyó la primera **Casa de Juntas**, sustituida por la definitiva en 1592 y que, tras profundas remodelaciones en la segunda mitad del siglo XX, adoptó la forma actual.

La Casa de Juntas fue durante siglos **emblemática de las libertades** políticas del territorio. Reconvertida en el **Museo de Las Encartaciones**, es un espacio para la investigación y la difusión de la historia, el patrimonio y la etnografía de la comarca.

XII. mendekoak dira **Enkarterri** buruzko lehen aipamenak, eta **1394koak** Abellanedako batzarrei buruzkoak. 1500 urtetik aurrera hasi ziren eskualdeko herriak beren ordezkariak bidaltzen eta garai hartan eraiki zuten lehen **Batzarretxea** izango zena. Lehen eraikin hura behin-behinekoa izan zen, eta 1592an eraiki zen gaur egungoa. Halere, XX. mendean aldaketa handiak egin zizkieten eraikinari, eta orduan hartu zuen Batzarretxeak gaur egun duen itxura.

Batzarretxea lurraldeko **askatasun politikoaren adierazle** izan zen mendeetan zehar. Gaur egun **Enkarterrietako Museoa** da, eskualdeko historia, ondasuna eta etnografía ikertzeko eta zabaltzeko gunea.

Museo de las Encartaciones Enkarterrietako Museoa

Bº Abellaneda s/n. **Sopuerta**
www.enkarterrimuseoa.eus
enkarterrimuseoa@bizkaia.eus
946 504 488 / 946 104 815



> **Precio | Prezioa:**
Entrada gratuita | Doako sarrera



> **Horario | Ordutegia:**
Horario de invierno: Martes a sábado: 10:00 - 14:00 y 16:00 - 18:00. Domingos y festivos: 10:00 - 14:00. Lunes cerrado.
Horario de verano (julio, agosto y septiembre): Martes a sábado: 10:00 - 14:00 y 17:00 - 19:00. Domingos y festivos: 10:00 - 14:00. Lunes cerrado.

Neguko ordutegia: Asteartetik larunbatera: 10:00etatik 14:00etara eta 16:00etatik 18:00etara. Igande eta jaiegunetan: 10:00etatik 14:00etara. Astelehenetan itxita.
Udako ordutegia (uztaila, abuztua eta iraila): Asteartetik larunbatera: 10:00etatik 14:00etara eta 17:00etatik 19:00etara. Igande eta jaiegunetan: 10:00etatik 14:00etara. Astelehenetan itxita.

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Trivial en familia Tribiala familiarartean

La **cueva de Pozalagua** trasciende las entrañas del Parque Natural de Armañón (Karrantza). Su historia comienza en la cantera Donosa, donde una explosión abrió un agujero en la montaña y sacó a la luz este universo subterráneo de formaciones mágicas. En la cantera se extraía mineral de dolomía y se transportaba hasta las instalaciones de la **Fábrica Dolomitas del Norte** por medio de un sistema de tranvía aéreo.

Os proponemos un trivial para **descubrir en familia** la importancia de la dolomía en el desarrollo industrial de Bizkaia. Un **juego** que os hará retroceder en el tiempo y descubrir cómo se forman las **increíbles estalactitas excéntricas** que coronan la cueva de Pozalagua, cómo se extraía el mineral y otras curiosidades geológicas.

Pozalagua kobazuloak Armañongo Parke Naturalaren (Karrantza) erraiak gainditzen ditu. Donosa harrobian hasi zen dena. Leherketa batek zulo bat ireki zuen mendian eta formazio magikoz betetako lurpeko katedrala agerian utzi zuen. Harrobian dolomia ateratzen zen eta bertatik **Dolomitas del Norte** fabrikaraino eramaten zuten aireko tranbia-sistema baten bidez.

Tribial bat proposatzen dizuegu, dolomiak Bizkaiko industria-garapenean izan zuen garrantzia **familiarartean ezagutzeko**. Jolas honekin denboran atzera egingo duzue, eta Pozalagua koroatzen duten **estalaktita eszentriko harrigarriak** nola sortu ziren, minerala nola ateratzen zen eta beste bitxikeria geologiko batzuk ezagutuko dituzue.

**Antigua Fábrica Dolomitas
Dolomitas Antzinako Fabrika**
Bº Ambasaguas. **Karrantza Harana**
www.karrantza.org
museodolomitas@gmail.com
94 680 69 28 / 696 446 301



> Precios | Prezioak:

Tarifa general: 5 €
Tarifa reducida (de 8 a 16 años y grupos): 3 €
Menores de 8 años: gratis

Tarifa orokorra: 5 €
Tarifa murriztua (8 eta 16 urte bitartekoak): 3 €
8 urtetik beherakoak: doan



> Horario | Ordutegia:

Fines de semana, festivos y puentes (imprescindible hacer reserva)
Asteburu, jaiegun eta zubietan (erreserba ezinbestekoa da)



> Duración | Iraupena:

1 hora, aunque puede variar
Ordu bat, baina alda daiteke

> Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:

3 participantes | 3 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





El reto de los secretos

Sekretuen erronka

Karrantza es el valle más extenso de Bizkaia. Entre sus cumbres y bosques se extienden una maraña de caminos, más de doscientas cuevas y medio centenar de barrios. Es un lugar de récords donde la naturaleza y sus gentes han **tejido secretos** durante siglos

Os invitamos a descubrir el valle a la par que **desentrañáis sus secretos**. Recorreréis los lugares más emblemáticos del valle mientras resolvéis una serie de **juegos de lógica**. Seguid las **pistas** que se incluyen en los **pergaminos** hasta resolver el misterio.

¡Tomaos vuestro tiempo y no olvidéis disfrutar de un lugar donde la naturaleza se presenta en todo su esplendor! Para participar es necesario disponer de **vehículo propio** y un **móvil con cámara**.

Karrantza Bizkaiko haranik zabalena da, errekorrez beteriko lekua. Hemengo gailur eta basoen artean makina bat ibilbide, ehundaka leize eta 49 auzo zabaltzen dira. Ez da harritzekoa, beraz, naturak eta bertokoek **ezin konta ahala sekretu** gorde izana mendeetan zehar...

Harana ezagutzera gonbidatu nahi zaituztegu bere **sekretoak argitzen** dituzuen bitartean. Hainbat logika jokoei irtenbidea aurkitu beharko diezue Karrantzan zehar, jasoko dituzuen **pergaminoetako pistak** jarraituz misterioa argitu arte.

Behar duzuen denbora hartu eta naturaz gozatu, Karrantzan beste inon ez bezala azaltzen baita! **Autoa** eta **argazki kamera duen mugikorra** izatea beharrezkoa da parte hartzeko.

Leykatur Servicios Turísticos
Karrantza Harana
www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> **Precio | Precio:**
Tarifa general: 10 € por persona
De 8 a 12 años: 5 €
Menores de 8 años: gratis

Tarifa orokorra: 10 € pertsona bakoitzeko
8 eta 12 urte bitartekoak: 5 €.
8 urte beherakoak: doan.



> **Duración | Iraupena:**
Entre 2 y 4 horas, aunque no hay un límite establecido.
2 eta 4 ordu bitartekoa, bai-na ez dago limiterik.

> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
4 personas | 4 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**



Reserva **on line** erreserba
www.leykatur.com





Taller de cuero

Larru tailerra

El **cuero** es una garantía de elegancia que nunca pasa de moda. En el **taller Aretxederra** confeccionarás **piezas de artesanía** a partir de un cuero 100% natural y de curtición vegetal, con la garantía y el saber hacer de una tradición antiguísima en Enkarterri.

El resultado será un **producto de calidad y exclusivo**; piezas únicas y a medida que no encontrarás en ningún otro lugar y que podrás lucir en cualquier situación.

La actividad se desarrolla en **Sopuerta**, en un **paraje montañoso** que ofrece tranquilidad e inspira las mejores creaciones, pero también nos desplazamos a hoteles y casas rurales.

Larrua beti modan dago eta bat dator **dotoretasunarekin**. **Aretxederra tailerrean** eskulangintza-piezak egingo dituzu ondutako larru erabat naturalarekin, Enkarterrin oso antzinakoa den tradizioa jarraituz.

Kalitatezko produktu eskusiboa eramango duzu etxera: neurrira egindako pieza bakarrak, beste inon aurkituko ez dituzunak. Edozein unetan ondo agertzeko aukera izango duzu.

Sopuertan egiten da jarduera hau, lasaitasuna eta inspirazioa dakartzan **mendiz ingurututako** tailer batean, baina hotel eta landetxeetara hurbiltzen gara ere.

Aretxederra
Artesanos del cuero
Larruaren artisauak
B° Santa María, 16. **Sopuerta**
www.aretxederra.es
aretxederracuero@gmail.com
607 761 059



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 20 €
Materiales incluidos. El producto realizado se entrega al cliente.

Materialak barne. Bezeroak egindako produktua eramango du etxera.



> **Horario | Orduetgia:**
Disponibile todos los días de la semana. Horario a convenir.

Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
2 h

> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
2 personas | 2 pertsona

> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
3 personas | 3 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





© MSabino

Un caserío único en Euskadi

Euskadin bakarra den baserria

Enkarterri, tierra de récords y particularidades, cuenta con su propio **baserri**, el **caserío trucense, único en Euskadi**. Es una especie de **híbrido** entre las casas de campo vasca y montañesa que surgió a mediados del siglo XVIII en el entorno del **río Agüera**.

En esta visita guiada podrás contemplarlos en todo su esplendor, con sus **tejados a dos aguas** y los **balcones corridos y repletos de flores** que dominan sus fachadas. El caserío trucense predomina en **Turtzioz, Artzetales** y el **Valle de Villaverde** (Cantabria), aunque también podemos encontrarlo en otros lugares de Enkarterri.

Errekor eta berezitasunen lurraldea da Enkarterri. Izan ere, **berezko baserri mota** du eskualdeak, **Euskadin parerik ez duena**. Euskal eta kantabriar ohizko etxeen ezaugarriak nahasten ditu eta XVIII. mendeko erdialdean agertu zen Agüera ibaiaren ibilguan.

Bisitaldi honetan baserri nagusiak erakutsiko dizkizugu, hain bereizgarriak diren bi isuriko teilatuekin eta mutur batetik bestera zabaltzen diren balkoiekin, askotan lorez apainduta. Baserriak **Turtziozen, Artzetalesen** eta **Villaverde Haranean** (Kantabria) nagusitu arren, eskualdeko beste hainbat lekutan ikus ditzakegu ere.

Alboan Servicios Turísticos Balmaseda

www.alboanserviciosturisticos.com
alboanjgb@gmail.com
605 757 420

Leykatur Servicios Turísticos Karrantza Harana

www.leykatur.com
leykatur@gmail.com
616 498 621



> Precios | Prezioak:

Tarifa general: 10 €
A partir de 8 personas: 80 €
grupo (IVA no incluido)
Menores de 10 años: gratis

Tarifa orokorra: 10 €
8 kideetik gora: 80 € talde
osoa (BEZa sartu gabe)
10 urtetik beherakoak: doan



> Horario | Orduetgia:

Visitas guiadas bajo reserva.
Bisita gidatuak erreserbarekin.



> Duración | Iraupena:

1 h 30 min

> Grupo máximo | Gehieneko taldea:

4 personas | 4 pertsona

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Un viaje en el tiempo

Denboran zeharreko bidaiia

Lanestosa es el **pueblo más pequeño de Bizkaia**, un valle de postal de apenas dos centenares de habitantes donde el **tiempo parece haberse detenido**. Sus callejuelas empedradas han conservado la misma estructura desde el siglo XIII. La villa ha sido un testigo privilegiado de la historia desde tiempos inmemoriales y un enclave estratégico entre la costa y el interior.

Descubre de nuestra mano su **casco histórico** y los monumentos que lo jalonan, así como su singular plaza. Te sorprenderán las antiguas **casas solariegas** con balcones corridos de madera, las suntuosas **mansiones de indianos**, las viejas escuelas, la casa consistorial, el **punto medieval** y los antiguos hornos caleros.

Lanestosa **Bizkaiko herririk txikiena** da, bi ehunka biztanle besterik ez dituena eta **denboraren eraginari osorik** eutsi diona. Izan ere, XIII. mendeko egitura bere horretan mantentzen dute hiribilduko kale harriztatuek oraindik ere. Historiaren lekuko pribilegiatua izan da herria aspalditik, eta itsasertzaren eta barrualdearen arteko enklabe estrategikoa.

Lanestosako **alde zaharra**, monumentuak eta enparantza paregabea ezagutu gure eskutik. Harrituta utziko zaituzte zurezko balkoi luzeak dituzten **jauregitxoek**, indianoen **luxu handiko etxeek**, eskola zaharrak eta udaletxeak, **Erdi Aroko zubiak** eta antzinako kale-labeek.

Leykatur
Karrantza Harana
www.leykatur.com
leykatur@gmail.co
616 498 621



> **Precio | Prezioa:**
8 € por persona (4 € en grupos de más de 20).
8 € persona bakoitzeko (4 € 20 persona baino gehiagoko taldeetan).



> **Duración | Iraupena:**
1 h 30 min
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
6 personas | 6 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**



Reserva on line erreserba
www.leykatur.com



Lanestosa, Zalla, Balmaseda

Autocaravanas
Autokarabanak



Lanestosa

Mirabueno, 6

Tel: 946 806 116 / 675 716 161

www.lanestosa.eus

Zalla

Bº Gallardi auzoa

Tel: 946 390 001

www.zalla.eus

Balmaseda

Bº Las Laceras auzoa

Tel: 946 802 976

www.parkingverde.es

Equipamiento / Hornikuntzak:

Lanestosa

Agua potable / Edateko ura
Duchas / Dutxak
Aseos públicos / Bainugela
Toma de corriente / Korronte-hartunea
Vaciado de aguas negras y grises /
Ur beltzen eta grisén hustuketa
Zona de juegos infantiles /
Umeentzako gunea
Zona picnic / Picnic gunea
Piscinas en temporada de verano /
Igeritokiak (udán)
22 plazas / 22 plaza

Zalla

Agua potable / Edateko ura
Vaciado de aguas negras y grises /
Ur beltzen eta grisén hustuketa
4 plazas / 4 plaza

Balmaseda

Agua potable / Edateko ura
Vaciado de aguas negras y grises /
Ur beltzen eta grisén hustuketa
14 plazas / 14 plaza



Montes de Ordunte

Ordunteko Mendiak

Súmame a esta espectacular ruta guiada por los **Montes de Ordunte**, declarados Zona de Especial Conservación (ZEC) por la Red Natura 2000, y vive tu pasión sobre las **cumbres más exuberantes de Bizkaia**, cubiertas de hayedos, brezales y turberas.

Recorrerás diez cimas, entre ellas la del **Zalama** (1.336), **La Garbea** (719) y la del **Kolitzza** (879), célebre por la ermita románica que la corona y por tratarse de uno de los cinco montes bocineros del territorio histórico.

La travesía finaliza en **Balmaseda** y recorre una distancia de **38 kilómetros**, con una duración de entre 5 y 8 horas. Es una ruta a pie que se realiza al ritmo del grupo, por lo que requiere una **preparación física adecuada**.

Ordunteko Mendietan barneratzen den sekulako ibilbidea proposatu nahi dizugu. Mendizaletasunaz gozatuko duzu **Bizkaiko gailur sonatuenetan**, pagadiz, txilardiz eta zohikaztegi beteta. Ordunte Europako Natura 2000 sare ekologikoko lekua da.

Hamar tontor zeharkako dituzu, besteak beste **Zalama** (1.336), **La Garbea** (719) eta **Kolitzza** (879) mendienak. Azken hau ezaguna da Bizkaiko bost deiar mendietako bat izan zelako eta gailurrean baseliza erromanikoa duelako.

Ibilbidea Balmasedan amaitzen da 38 kilometro ostean, eta 5 eta 8 ordu bitarteko iraupena du. Zeharkaldia oinez egiten da talderen erritmoa jarraituz. Beraz, **prestakuntza fisikoa** oinarritzkoa da.

Alboan Servicios Turísticos

Balmaseda

www.alboanserviciosturisticos.com

alboanjgb@gmail.com

605 757 420



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 80 € / persona
Tarifa reducida: 70 € / persona
(a partir de 5 personas)

Tarifa orokorra: 80 € pertsona bakoitzeko
Tarifa murriztua: 70 € pertsona bakoitzeko
(5 pertsonatik gora)



> Horario | Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> Duración | Iraupena: Entre 5 y 8 horas | 5 eta 8 ordu bitartekoa.

> Incluye: guía acompañante, avituallamiento y degustación de productos de Enkarterri al finalizar la ruta.

> Barne: gida laguntzailea, anoa eta Enkarterriko produktuen dastatzea ibilbidea bukatzerakoan.

> Distancia | Distantzia: 38 km

> Dificultad | Zailtasuna:
Medio/alto | Ertaina/altua

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Enkarterri MTB Experience

Vive el **ciclismo de montaña** en el corazón de Enkarterri, muy cerca de **Bilbao**. Recorre las montañas vascas en bicicleta con esta ruta circular que discurre por el **Parque Natural de Armañón**, los **Montes de Ordunte** y los de **Triano**, y se asoma a los salvajes acantilados del **Cantábrico**.

Montes escarpados, bosques frondosos, valles salpicados de caseríos y villas medievales en un recorrido sorprendente de paisajes que ni te imaginas.

Esta ruta está disponible en **tres, cuatro y cinco etapas**, con un desnivel acumulado de hasta 6.200 metros.

Mendi txirrindularitza bizi Enkarterriko bihotzean, Bilbotik oso gertu. Ibilbide zirkular hau **Armañongo Natur Parkean**, **Ordunte eta Trianoko Mendietan** eta Kantauri itsasoko **labarretan** barruratzen da.

Mendi malkartsuak, tontor xebebreak, baso amaigabeak, baserri jositako haranak, Erdi Aroko hiribilduak eta imajina ezin ditzakezun panoramikak aurkituko dituzu zure mendi bizikletan.

Ibilbidea hiru, lau edo bost etapetan aurkituko duzu eskuragarri, 6.200 metrorainoko desberdintasun tartearekin.



> Precio | Prezioa:

Desde **297 €** / persona.

Incluye:

- Alojamiento
- Transporte de maletas entre alojamientos
- Seguro básico de accidentes
- Asistencia telefónica 24 h

297 €-tik aurrera pertsona bakoitzeko.

Barne:

- Ostata
- Maleten garraioa ostatu batetik bestera
- Oinarriko istripu-asegurua
- 24 orduko telefono bidezko laguntza



> Ficha técnica | Fitxa teknikoa:

Etapas | Etapak: 3 | 4 | 5

Km: 197 | 226 | 239

Desnivel | Desberdintasuna:
5000 m | 5700 m | 6200 m

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva **on line** erreserba
www.enkarterribike.com



Enkarterri Bike Bizkairoute

www.enkarterribike.com
info@enkarterribike.com
627 658 391 / 946 802 976



Una catedral en el subsuelo

Lurpeko katedrala

Bajo las cumbres y los bosques del **Parque Natural de Armañón** se extienden más de doscientas grutas. La de **Pozalagua**, elegida **Mejor Rincón de la Guía Repsol** en 2013, es la más conocida por ser visitable y poseer la mayor concentración de **estalactitas excéntricas** del mundo.

La cueva ejerce una fascinación insólita gracias a estas formaciones de apenas unos milímetros de grosor que parecen **desafiar la gravedad** con la multiplicación de formas caprichosas e imposibles. Forman un **mosaico deslumbrante**.

En sus inmediaciones se encuentra el **Centro de Interpretación** del parque natural, que ofrece unas vistas magníficas del valle de Karrantza.

Cueva de Pozalagua

Pozalaguako kobazuloa

A 2 km del barrio de Ranero

Karrantza Harana

www.cuevadepozalagua.eus

pozalagua.kobazuloa@gmail.com

946 806 928 / 649 811 673

Armañongo Parke Naturaleko basoen azpian ehundaka leize zabaltzen dira. **Pozalaguakoa, Repsol Gidako Bazterrik Onena** aukeratua 2013an, parkeko kobarik ezagunena da, bisita daitekeelako eta estalaktita eszentrikoak direlakoan pilaketa izugarria duelako: munduko handiena.

Estalaktita hauek forma imajinaezinak (eta ezinezkoak) hartzen dituzte, **grabitate-legeei aurre eginez itxuraz. Mosaiko liluragarria** osatzen dute, eta munduko beste muturrean soilik ematen den ikuskizun bakarra eskaintzen dute.

Kobazuloaren aurrealdean Armañongo Parke Naturalaren **Interpretazio Zentroa** dago, inguruko haranak eta paisaia ikusteko behatoki aparta duena.



> Precio | Precio:

Tarifa general: 7 €. Tarifa reducida: 4 € (de 8 a 16 años, jubilados y grupos).

Entrada gratuita: Menores de 8 años

Tarifa orokorra: 7€. Tarifa murriztua: 4 € (8 eta 16 urte bitartekoak, erretiratuak eta taldeak). Doako sarrera: 8 urtetik beherakoak.



> Horario | Ordutegia:

Del 15 de junio al 15 de septiembre (y en Navidades y Semana Santa) de martes a domingo y festivos. Resto del año abre los fines de semana, puentes y festivos.

Del 1 de abril al 15 de octubre: de 11:00 a 20:00 (último pase a las 19:00). Del 16 de octubre al 31 de marzo: de 11:00 a 18:00 (último pase a las 17:00).

Pozalagua cierra los días 1 y 6 de enero, 18 de septiembre, 24, 25 y 31 de diciembre y los lunes (excepto puentes y festivos).

Apirilaren 15etik urriaren 15era: 11:00etatik 20:00etara (azken pasea 19:00etan). Urriaren 16tik martxoaren 31ra: 11:00etatik 18:00etara (azken pasea 17:00etan).



> Duración | Iraupena: 45 min

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva on line www.cuevadepozalagua.eus





Balneario Casa Pallotti

Casa Pallotti Bainuetxea

Sumérgete en un **balneario** con siglos de historia y un **manantial propio** en el valle de **Karrantza**. Desconectarás del día a día en nuestra **piscina** mineromedicinal, recobrarás fuerzas en los múltiples **circuitos terapéuticos** y recibirás los **masajes** más relajantes.

La **Casa Vicente Pallotti** se encuentra en plena naturaleza, con el telón de fondo del Parque Natural de Armañón. Deja atrás las preocupaciones y disfruta en pareja o entre amigos de nuestras aguas. Contamos con un **restaurante y menús especiales**, y estamos muy cerca de las principales atracciones turísticas del valle más extenso de Bizkaia.

Berezko iturburua duen XIX. mendeko **bainuetxe batean** murgil zaitez, **Karrantza Haranean**. **Vicente Pallotti** etxeak berezko **igeritoki**, **bainuontzi** eta **zirkuitu sendagarriak** ditu. Eguneroko bizitzaz deskonektatu, indarrak berreskuratu eta **masaje** lasaigarrienak hartuko dituzu hemen.

Etxea natura betean dago, **Armañongo Parke Naturaletik oso gertu**. Egin beharreko lanaz eta kezkaz ahaztu bikotean edo lagunen artean. Jatetxea eta menu bereziak ditugu Vicente Pallotti, eta Bizkaiko haran handieneko erakarpen turistikoa nagusietatik oso gertu gaude.

Casa Vicente Pallotti

B° El Molinar, 17. **Karrantza Harana**
www.casavinentepallotti.com
inforeservas@casavinentepallotti.com
946 806 002



Balneario | Bainuetxea:

Piscina | Igeritokia: 6,00 €

Masajes | Masajeak:

Relajantes | Erlaxatzeak:

Desde 27,00 €-tik aurrera

Descontracturantes | Kontrakturen

aurkakoak: Desde 29,00 €-tik aurrera

Cerezoterapia | Gereziterapia:

Desde 35,00 €-tik aurrera

Chocolaterapia | Txokolaterapia:

Desde 30,00 €-tik aurrera

Envolturas | Estalkiak:

Desde 14,00 €-tik aurrera

Circuitos | Zirkuitoak:

Aromaterapia, Piernas cansadas,

Antiestrés, Piel, Circulatorio |

Aromaterapia, hanka

nekatuak, estresaren aurka,

larruazala, zirkulatorioa

Desde 18,00 €-tik aurrera

Tratamientos y masajes faciales |

Aurpegi tratamendu eta masajeak

Desde 27,00 €-tik

aurrera Tratamientos personalizados |

Tratamientos personalizados

Reductor / Anti-Estrías / Psoriasis

/ Piernas Cansadas | Neurriko

tratamenduak: Erreduktorea / Ildasken

aurkakoak / Psoriasis / Hanka nekatuak

65,00 €

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Karpin Fauna

En el valle de Karrantza, en medio del sosiego aparente de la naturaleza, acechan panteras, linceos, ciervos, canguros, guanacos... Son los moradores de **Karpin**, un centro de acogida de **animales** que ya no pueden ser devueltos a su hábitat. Víctimas del tráfico o la caza ilegal, de agresiones o de abandonos, encuentran aquí un **hogar seguro**.

Karpin está dividido en **tres áreas temáticas**: el Valle de los dinosaurios, el Jardín de las bestias y Animalia, un refugio privilegiado para más de 55 especies. Pero, ante todo, su misión es concienciar sobre la importancia de **respetar a los animales y el entorno**.

Karrantza Haranean, naturaren itxurazko baretasunaren erdian, panterak, katamotzak, oreinak, kanguruak eta guanakoak zelatan daude beste animalia askorekin batera. **Karpin Abentura basa faunaren** babes zentroko biztanleak dira. Bortizkeria edo ezkutuko ehizaren biktimak, ez dira berezko habitatera itzultzeko gai. Hemen ingurune seguru batean bizitzeko aukera dute.

Hiru gune tematikotan banatzen da Karpin Abentura: Dinosaurioen harana, Piztien lorategia eta Animalia, 55 espezieentzako babeslekua. Bere xede nagusia **animaliak eta ingurunea errespetatzeko beharren aldeko kontzientzia** hartzea da.

Karpin Fauna

Biañez, 37. **Karrantza Harana**

www.karpinabentura.com

infokarpin@gmail.com

946 107 066 / 626 622 245 / 946 278 987



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 10 €. Jubilados: 7 €.

De 4 a 14 años: 6 €.

Menores de 4 años: gratis.

Tarifa orokorra: 10 €. Erretiratuak: 7 €.

4 eta 14 urte bitartekoak: 6 €.

4 urtetik beherakoak: doan.



> Horario | Ordutegia:

Horario de verano (1 de julio - 15 de septiembre). De lunes a domingo de 11:00 a 19:00.

Horario de invierno

De lunes a viernes de 11:00 a 15:00.

Fines de semana y festivos de 11:00 a

19:00 (excepto del 15 de octubre al

31 de marzo, que cierra a las 17:00).

Abierto en vacaciones de Semana

Santa hasta las 19:00 y en Navidad

hasta las 17:00.

Udako ordutegia (uztailak 1 - irailak 15). Astelehenetik igandera 11:00etatik 19:00etara.

Neguko ordutegia

Astelehenetik ostiralera 11:00etatik 15:00etara.

Asteburu eta jaiegunetan 11:00etatik

19:00etara (urriaren 15etik martxoaren

31ra izan ezik, 17:00etan ixten

duenean).

Aste Santuko oporretan: 19:00ak arte |

Gabonetako oporretan: 17:00ak arte.

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





Pozalagua Flashback

¡Siente la emoción de descubrir un mundo nuevo repleto de estalactitas, estalagmitas y las mágicas estalactitas excéntricas! Te proponemos visitar la cueva de **Pozalagua** (Karrantza) como nunca lo habías hecho. Te adentrarás a **oscuras**, provisto de una linterna frontal, tal y como lo hicieron sus descubridores.

Una voladura en la cantera Donosa abrió el 28 de diciembre de 1957 un inmenso agujero en las faldas de la montaña y descubrió un **universo subterráneo desconocido y deslumbrante**: la cueva de Pozalagua. Todo un prodigio de la naturaleza en pleno Parque Natural de Armañón.

Estalaktita, estalagmita eta estalaktita eszentrikoz betetako mundu berri bat aurkitzearen **zirrara sentitu! Pozalagua** (Karrantza Harana) bisitatzeko era berria proposatu nahi dizugu. **Ilunpetan** barneratuko zara kobazuloan, buruko linterna bat eramanez, bere aurkitzaileek egin zuten bezala.

Eztanda batek Donosa harrobian itzelezko zuloa zabaldu zuen mendiko hegaletan 1957ko abenduaren 28an eta lurpeko unibertso ezezagun eta liluragarria agerian utzi zuen: Pozalagua kobazuloa. Naturaren **ezusteko miraria** Armañongo Parke Naturaleko

Cueva de Pozalagua Pozalaguako kobazuloa

A 2 km del barrio de Ranero
Karrantza Harana
www.cuevadepozalagua.eus
pozalagua.kobazuloa@gmail.com
946 806 928 / 649 811 673



> Precio | Precio:

Tarifa general: 7 €.
Tarifa reducida: 4 € (de 8 a 16 años, jubilados y grupos).
Entrada gratuita: Menores de 8 años.

Tarifa orokorra: 7€.
Tarifa murriztua: 4 € (8 eta 16 urte bitartekoak, erretiratuak eta taldeak).
Doako sarrera: 8 urtetik beherakoak.



> Horario | Ordutegia:

Sábados a las 11:30 durante todo el año.
Resto de días bajo reserva previa.

Larunbatak 11:30ean urte osoan zehar.
Baita erreserbarekin ere beste egunetan.



> Duración | Iraupena: 45 min

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva on line erreserba
www.cuevadepozalagua.eus



Enkarterri Bike



Bizkaiko mendebaldea bizikletaz bizi. **MTB, errepidea eta familientzako ibilbideak.**

Recorre en bicicleta la comarca más occidental de Bizkaia. **MTB, carretera y rutas en familia.**

 www.enkarterribike.com



A lomos de un caballo Zaldien gainean

Pasea a **lomos de un caballo** por los montes de Enkarterri, muy cerca de las vías del viejo ferrocarril minero que surcó las entrañas industriales de Bizkaia, entre **inmensas panorámicas** modeladas por el hierro.

Esta ruta de Median Zaldiz, de una hora de duración, recorre los vestigios mineros de **Sopuerta**, en una zona boscosa próxima a los antiguos hornos de calcinación del mineral y la mina Catalina. Es apta para **todos los públicos**.

Zaldi baten gainean ibil zaitez Enkarterriko mendietatik, Bizkaiko industria erraiak zeharkatzen zituen antzinako meatze-trenbidetik oso gertu. Liluratuko zaituzte **burdinak moldatutako ikuspegiak**.

Ibilbideak ordu bateko iraupena du eta **Sopuertako** eremu basotsu batetik igarotzen da, oraindik zutik mantentzen diren minerala kiskaltzeko labeen eta Catalina meatzearen inguruetan. **Adin guztientzat** aproposa da jarduera hau.

Median Zaldiz

B° El Castaño. **Sopuerta**
www.medianzaldiz.com
medianzaldiz@gmail.com
649 988 473



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 18 €
Tarifa orokorra: 18 €



> **Horario | Ordutegia:**
Disponible todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.
Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
1 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
2 personas | 2 pertsona
> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Enkarterri Road Experience

Coge tu bicicleta de carretera y pedalea en un **entorno sin límites** de curvas imposibles y kilómetros sin fin de asfalto. Experimenta la **libertad** que te ofrece un territorio 100% natural. Enkarterri es un lugar de récords, inmensas panorámicas y una maraña interminable de **carreteras y caminos**.

La ruta suma **450 kilómetros** con un **desnivel acumulado de 6.500 metros**. Recorrerás Enkarterri sobre dos ruedas, con el telón de fondo de nuestras montañas, villas y valles de postal.

Además de conocer nuestros pueblos, tendrás ocasión de reponer fuerzas degustando los **sabores de la comarca**.

Pedalei eragin **limitarik gabe** ezinezko bihurgunetan zehar. Ezin hobeak dira Enkarterriko errepideak naturak eskaintzen dizun **askatasunaz** bi gurpilen gainean gozatzeko. Eskualdea bidez eta zidorrez josita dago **asfaltozaleek** sekulako esperientzia bizi dezaten Euskadiko bazterrik ezezagun eta txundigarrienean.

Ibilbideak **6.500 metroko desberdintasun tarte** eta **450 kilometro** ditu. Enkarterri eta gure mendiak, hiribilduak eta haranak bi gurpilen gainean ezagutzeko aukera izango duzu.

Gure herriak ezagutzeaz gain, indarberritzeko aukera izango duzu **eskualdeko zaporeak** dastatuz.

Enkarterri Bike Bizkairoute

www.enkarterribike.com
info@enkarterribike.com
627 658 391 / 946 802 976



> Precio | Prezioa:

Desde **385 €** / persona.

Incluye:

- Alojamiento
- Transporte de maletas entre alojamientos
- Seguro básico de accidentes
- Asistencia telefónica 24 h

385 €-tik aurrera pertsona bakoitzeko. Barne:

- Ostatura
- Maleten garraioa ostat batetik bestera
- Oinarrizko istripu-asegurua
- 24 orduko telefono bidezko laguntza



> Ficha técnica | Fitxa teknikoa:

Etapas | Etapak: 5

Km: 444

Desnivel | Desberdintasuna: 6470 m

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Reserva on line **erreserba**
www.enkarterribike.com





Diversión en las alturas

Zuhaitzen gainean

¿Nunca has soñado con liberar el estrés acumulado **en las alturas**? Sopuerta Abentura te lo pone fácil. Puentes tibetanos, circuitos de tirolinas, lianas, redes de abordaje... La **adrenalina y la diversión** se combinan a partes iguales.

Sopuerta Abentura es el **parque de aventuras en los árboles** más grande de Euskadi. Dispone de **ocho circuitos y dos de aprendizaje**, de entre uno y 24 metros de altura. Además, los menores de 4 años cuentan con un espacio adaptado.

Ven con la cuadrilla o los más pequeños de la casa y disfruta de un **delicioso menú** en nuestra **pollería Kikiriki Abentura**.

Inoiz ez duzu ametsik egin pilatutako estresa **zuhaitzen gainean** askatzen duzula? Sopuerta Abenturan tibetar zubiak, tirolina zirkuituak, lianak eta abordatze sareak aurkituko dituzu. **Adrenalina eta barreak** bat datoz hemen.

Zuhaitzetan abenturak izateko Euskadiko **parkerik handiena** da Sopuerta Abentura. Metro bat eta 21 metro bitarteko **zortzi zirkuitu ditu**, eta **hasiberrientzako bi**. Lau urtetik beherakoak beren beharretara moldatutako zirkuitu batean aritu ahal izango dira.

Kuadrillarekin edo familiarekin etor zaitez eta menu zoragarri batez gozatu **Kikiriki Abentura oilasko-etxean**.



> Precio | Prezioa:

Tarifa general: 19 €
De 4 a 13 años: 14,50 €
Menores de 4 años: 4 €

Tarifa orokorra: 19 €
4 eta 13 urte bitartekoak: 14,50 €
4 urtetik beherakoak: 4 €



> Horario | Orduetgia:

Julio y agosto abierto todos los días. Resto del año abre fines de semana, festivos y vacaciones escolares. Para grupos es posible abrir cualquier día del año. Necesaria reserva previa. Consultar horario en su web.

Uztailean eta abuztuan: egunero zabaltzen du. Urteko gainerako egunetan: asteburu, jaiegun eta eskolako oporretan. Taldeak edonoiz etor daitezke. Erreserba betiere beharrezkoa da. Orduetgia web orrian kontsultatu.



> Duración | Iraupena: 2 h

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:



Sopuerta Abentura

B° San Cristóbal, s/n. **Sopuerta**
www.sopuerta-abentura.com
info@sopuerta-abentura.com
946 104 051 / 663 805 609



Turismo
FAMILIAR : EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Cogiendo olas Olatuak hartzen

La **playa de La Arena**, situada entre **Muskiz** y **Zierbena**, es uno de los destinos predilectos para la **práctica de surf** en la Cornisa Cantábrica. Hasta aquí llegan los mejores surfistas de todo el mundo dispuestos a coger las olas más embravecidas. Si quieres alcanzar la cumbre de este deporte, en **La Arena Surf Center** te enseñaremos todo lo que necesitas saber.

Escoge **tu curso** (iniciación, perfeccionamiento, stand up paddle...) y súbete a la tabla. La playa tiene tres olas principales y puede ofrecer sesiones épicas. Las clases se imparten en la ola central, ya que los otros dos picos presentan fuertes corrientes.

Muskiz eta Zierbenan zehar hedatzen den **La Arena hondartzako** ur korrante bortitzek **surfa** egiteko leku gogokoenetako bat bihurtu dute hareatza hau. Munduko surflari onenak honaino etortzen dira olatu haserrenak hartzera. Surfa haiek bezala menperatu nahi baduzu, **La Arena Surf Center**-en behar duzun guztia irakatsiko dizugu.

Zure ikastaroa aukera ezazu (hasiberria, hobekuntza, stand up paddle...) eta **taularen gainean** igo zaitez. Hondartzak hiru olatu nagusi ditu eta sesioi epikoak eskaintzen ditu. Ikastaroa erdialdeko olatuan egiten da, beste bien korranteak oso bortitzak baitira.

La Arena Surf Center

Bº La Arena, 21, lonja 6. **Zierbena**
www.laarenasurfcenter.com
centroyescueladesurflaarena@gmail.com
946 366 381 / 636 921 673 / 617 480 401



> Actividades y precios:

Curso de iniciación al surf I

Surfeko hastapen ikastaroa:

Individual I Banakakoa: 40 € (1 h 30 min)

En grupo I Taldean: 30 € (2 h)

Consultar otras tarifas.

Gainontzeko tarifak kontsultatu.

Curso de perfeccionamiento de surf I

Surfeko hobekuntza ikastaroa:

Consultar tarifas I Tarifak kontsultatu

Curso de Stand Up Paddle I

Stand Up Paddle Ikastaroa:

4 horas (2 horas al día): 65 €

4 ordu (2 ordu egunean): 65 €



> Horario I Ordutegia:

Disponible todos los días de la semana. Necesario hacer reserva.

Asteko edozein egunetan.

Erreserba beharrezkoa da.

> Temática I Gaiak:



> Idiomas I Hizkuntzak:





Paseo en poni

Mendian poniz

Aprovecha una oportunidad única para introducir a los más peques de la casa en el mundo de la **equitación**. Vivirán una experiencia inolvidable en compañía de los **ponis** Lia y Furia y de los **pottokas** Altun y Bihotza. Y, además de pasarlo en grande, aprenderán a manejar y respetar a estos animales.

Las rutas de **Mendian Zaldiz** se desarrollan en un **paraje montañoso y muy exuberante** de Sopuerta, un valle idílico situado en el corazón de Enkarterri, muy cerca de sus principales atracciones turísticas.

Etxeko txikienak zaldiketan arituko dira Lia eta Furia **ponien** eskutik, edo Altun eta Bihotza **pottoken** laguntzaz. Sekulako eguna pasako dute eta, dibertitu ez ezik, animaliak errespetatzen eta tratatzen ikasteko aukera izango dute.

Mendian Zaldiz-eko ibilbideak **mendi eremu jori batean** egiten dira, **Sopuerta** herrian. Primerakoak dira familiarean gozatzeko, **Enkarterriko bihotzean** kokaturiko haran hau eskualdeko gainontzeko erakarpen turistikoetatik oso gertu baitago.

Mendian Zaldiz

B° El Castaño. **Sopuerta**
www.mendianzaldiz.com
mendianzaldiz@gmail.com
649 988 473



> **Precio | Prezioa:**
Tarifa general: 18 €
Tarifa orokorra: 18 €

> Actividad exclusiva para niños/niñas
> Haurrentzat bakarrik.



> **Horario | Ordutegia:**
Disponible todos los días de la semana.
Es necesario hacer reserva.
Asteko edozein egunetan.
Erreserba beharrezkoa da.



> **Duración | Iraupena:**
1 h
> **Grupo mínimo | Gutxieneko taldea:**
2 personas | 2 pertsona
> **Grupo máximo | Gehienerako taldea:**
8 personas | 8 pertsona

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





La Vía verde sobre dos ruedas Bide Berdea bi gurpilen gainean

Alquila una de nuestras bicis y recorre la **vía verde más extensa de Euskadi** sobre dos ruedas. 42 kilómetros que siguen las huellas de los viejos trenes mineros desde las **montañas hasta los acantilados del Cantábrico**. La Vía Verde de los Montes de Hierro está salpicada de enclaves de inmenso valor ecológico y vestigios industriales.

Te adentrarás en el corazón industrial de Bizkaia, atravesarás los **antiguos túneles ferroviarios** y te sorprenderán las **espectaculares panorámicas** forjadas por la explotación del hierro en una ruta repleta de rincones únicos y paisajes increíbles.

Bizikleta bat alokatu eta **Euskadiko bide berde luzeenean** zehar bi gurpilen gainean ibili. Antzinako meatze-trenbidearen trazadura jarraitzen du ibilbideak 42 kilometrotan zehar, **mendietatik itsasalderaino**. Burdin Mendien Bide Berdea balio ekologiko handiko bazterrez eta industria-aztarnez gainezka dago.

Bizkaiko industrializazioaren bihotzean barneratuko zara eta **trenbide-tunelak** zeharkatuko dituzu burdinaren ustiapenak moldatutako **ikuspegi hunkigarriek** harrizten zaituzte bitartean. Leku paregabeak eta paisaia harrigarriak aurkituko dituzu ibilbidean.

Enkarterri Bike Bizkairoute

www.enkarterribike.com
info@enkarterribike.com
627 658 391 / 946 802 976



> **Precio | Prezioa:**
Consultar tarifas y condiciones en www.bizkairoute.com
Tarifak eta baldintzak www.bizkairoute.com web orrian kontsultatu.

Una experiencia pensada para disfrutar solo, en compañía o con los más peques de la casa, con etapas adaptadas a las necesidades de cada cual. Zure kabuz, lagunekin edo etxeko txikienekin egin dezakezu norberaren beharretara egokitzen den esperientzia hau.

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Cuerpo y mente

Gorputza eta gogoia

Ya lo dice el proverbio: "Mente sana en cuerpo sano". Aprovecha tu estancia en Enkarterri para mirar ambos. Te proponemos una **experiencia antiestrés** en el Spa Amalurra, un refugio donde relajarte y desconectar del día a día en nuestras **aguas terapéuticas**. Escoge tu tratamiento y sumérgete en tu propia esencia. Disponemos de una zona spa con **baño turco** (hamman), **sauna**, **jacuzzi**, **pileta de agua fría** y **ducha bitérmica**.

El Spa también te ofrece una variedad de **cuidados corporales** personalizados (masajes, tratamientos de estética... así como la oportunidad de disfrutar de la **selecta cocina** del restaurante Amalurra, situado en un paraje natural de **Artzontales** repleto de rutas y actividades al aire libre.

Esaerak dioenez, "gorputza osasuntsu eta burua bertsu". Amalurra Span biak zaintzeko aukera duzu. **Estresaren aurkako** esperientzia proposatzen dizugu. Gure **ur sendagarrietan** lasaitu eta eguneroko tirabiretatik alde egiteko aterpea aurkituko duzu. Tratamendua aukeratu eta egin murgil zeure barne-muinean. **Bainu turkiarrak** (hamman), **saunak**, **jacuzziak**, **ur hotzeko ontziak** eta bi temperaturakodutxak osatzen dute gure spa eremua.

Gorputza zaintzeko hainbat era eskaintzen dizu spak (masajeak, estetika tratamenduak...), baita Amalurra jatetxeko **sukalde zaindua** gozatzeko aukera ere, **Artzontaleseko** toki natural batean, ibilbidez eta kanpoan egiteko jardueraz beteta.

Spa Amalurra

Bº La Reneja, 35. Artzontales
www.amalurra.com
amalurra@amalurra.com
946 109 540



Circuito de spa | Spa zirkuitua: 18 €

Tratamientos | Tratamenduak:

Estética corporal | Gorpuz estetika:

Masaje antiestrés 30 min: 30 €
Estresaren aurkako masajea (30 min): 30 €

Masaje antiestrés 60 min: 50 €
Estresaren aurkako masajea (60 min): 50 €

Masaje holístico 30 min: 30 €
Masaje holistikoa (30 min): 30 €

Masaje drenaje linfático 30 min: 30 €
Drainatze linfatikoa (30 min): 30 €

Masaje drenaje linfático 60 min: 50 €
Drainatze linfatikoa (60 min): 50 €

Masaje con aromaterapia 45 min: 55 €
Masajea aromaterapiarekin (45 min): 55 €

Masaje con aceites calientes 90 min: 70 €
Masajea olio beroekin (90 min): 70 €

Reflexología 30 min: 35 €
Erreflexologia (30 min): 35 €

Estética facial | Aurpegi-estetika:

Masaje facial y cervical 40 min: 35 €
Aurpegi eta zerbikalen masajea (40 min): 35 €

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





La batalla del Koltiza

Kolitzako gudua

El 29 de junio de 1937 las **tropas franquistas** tomaron la villa de Balmaseda. La resistencia se trasladó entonces a los montes **Kolitz** y **Alen**, testigos de los **cruentos** combates que tiñeron de rojo las cumbres encartadas.

Os proponemos un recorrido por los frentes de la guerra civil en la primera villa de Bizkaia. Desde el Koltiza, donde se situaban los nacionales, avanzaremos hasta el pico Terreros, posición del **Ejército vasco**. Una caminata en la que tendremos ocasión de recordar las **batallas** que se sucedieron en la zona y comprender la **devastación de la guerra**.

1937ko ekainaren 29an Balmaseda hartu zuten **tropa frankistek**. Erresistentzia **Kolitz** eta **Alen** mendietara mugitu zen jarraian, Enkarterriko gailurrak **gorriz tintatuz**. Borroka horien lekuko izan ziren mendietan zehar ibilbidea egitera gonbidatu nahi zaitugu.

Kolitzaren tontorretik Terreros mendira abiatuko gara, bertan eutsi baitzuten **Eusko Gudarosteko** gudariak Francoren tropen erasoak. Balmasedako inguruetan gertatutako **guduak** gogora ekartzeko eta **gerrek eragindako sunsipena** ulertzeko aukera izango dugu ibilbidean.

Alboan Servicios Turísticos

Balmaseda

www.alboanserviciosturisticos.com

alboanjgb@gmail.com

605 757 420



> Precio | Prezioa:

140 € + IVA / grupo

140 € + BEZ talde bakoitzeko



> Horario | Ordutegia:

Cualquier día de la semana

Astearen edozein egunetan



> Grupo mínimo | Gutxieneko

taldea: sin grupo mínimo | ez dago

> Grupo máximo | Gehienerako taldea:

30 personas | 30 pertsona

* Se requiere una mínima preparación física (estar acostumbrados a caminar a un ritmo de grupo)

* Ropa y calzado de trekking

* Oinarrizko prestakuntza fisikoa beharrezkoa da (taldeka ibiltzera ohituta egotea)

* Trekking-erako arropa eta oinetakoak

> Temática | Gaiak:



> Idiomas | Hizkuntzak:





MTB en familia

MTB familiarekin

Disfruta en familia de la bicicleta de montaña y de la naturaleza en Enkarterri, muy cerca de Bilbao. Recorreréis la **ruta del Kadagua**, descubriréis la **primera villa de Bizkaia** y os adentraréis en la **Vía Verde de los Montes de Hierro** sobre dos ruedas.

Esta experiencia ha sido diseñada para **los más peques de la casa**, con etapas asequibles y actividades para toda la familia. La ruta recorre el trazado del antiguo ferrocarril minero desde la **montaña** hasta el **mar**, entre vistas sorprendentes y visitas a lugares únicos.

El recorrido pasa por Sopuerta Abentura, el mayor parque de **aventuras en los árboles** de Euskadi.

Mendi bizikletaz eta naturaz gozatu Enkarterrin familiarekin, Bilbotik oso gertu. **Kadaguaren ibilbidea**, Bizkaiko **lehenengo hiribildua** eta **Burdin Mendien Bide Berdea** deskubrituko dituzue bi gurpilen gainean.

Esperientzia hau **etxeko txikienentzat** pentsatuta dago, etapa eskuragarriekin eta familia osorako jarduerekin. Antzinako meatze-trenbidearen trazadura jarraitzen du ibilbideak **mendietatik itsasalderaino**, ikuspegi liluragarrien artean. Halaber, ezusteko tokiak bisitatzeko aukera izango duzu.

Ibilbidetik oso gertu Euskadin **zuhaitzetan abenturak izateko** parkerik handiena dago, Sopuerta Abentura.

Enkarterri Bike Bizkairoute

www.enkarterribike.com
info@enkarterribike.com
627 658 391 / 946 802 976



> **Precio | Prezioa:**
Desde 444 € / grupo*.

Incluye:

- Alojamiento
- Transporte de maletas entre alojamientos
- Seguro básico de accidentes
- Asistencia telefónica 24 h

* 2 adultos + un menor

444 €-tik aurrera talde bakoitzeko*.

Barne:

- Ostatura
- Maleten garraioa ostatu batetik bestera
- Oinarrizko istripu-asegurua
- 24 orduko telefono bidezko laguntza

* 2 heldu + ume bat



> **Ficha técnica | Fitxa teknikoa:**

Etapas | Etapak: 1 | 2

Km: 21 | 49

Desnivel | Desberdintasuna:
130 m | 420 m

> **Temática | Gaiak:**



> **Idiomas | Hizkuntzak:**





Un mundo de piratas

Piraten lurraldea

Deja que los más peques de la casa se adentren en un **mundo de piratas**, trepen por los árboles o hasta lo alto de un faro, escapen de las redes de los bucaneros y se deslicen por **toboganes infinitos** mientras los mayores pasan un rato en la **taberna de los corsarios**.

Bizkaia Park Abentura se encuentra en **Güeñes**, a solo 15 minutos de Bilbao, en un recinto cerrado cargado de sorpresas. El parque temático está destinado a menores de **entre 1 y 15 años**, y dispone de diferentes áreas adaptadas a su edad. Es un lugar perfecto para celebrar cumpleaños, organizar excursiones en grupo o simplemente **pasarlo en grande** sin ninguna otra razón.

Ongi etorri **piraten lurraldera**. Etxeko txikienak zuhaitzetatik eta itsasargi batetik igoko dira, itsaslapurren sareetatik ihes egingo dute eta **egundoko txirristetatik** jausiko dira. Bitartean, gurasoek umeez bezain ondo pasako dute **kortsarioen tabernan**.

Bizkaia Park Abentura Güeñesen dago, Bilbotik 15 minututara, sorpresaz beteriko esparru itxian. **1 eta 15 urte bitarteko** haurrentzat zuzenduta dago parkea, adin bakoitzari moldatutako guneak baititu. Leku aparta da urtebetetzeak ospatzeko, talde txangoak antolatzeko edo primeran pasatzeko, bestelako aitzakiarik gabe.

Bizkaia Park Abentura

Arangoiti, 1 Pabellón 1D - 1H. **Güeñes**
www.bizkaiaparkabentura.com/
info@bizkaiaparkabentura.com
946 859 761 / 688 603 814



> **Precios y horarios |**
Prezioak eta ordutegiak:

Consultar en la página web:
www.bizkaiaparkabentura.com
Web orrian kontsultatu.

Si eres adulto, también puedes disfrutar del parque y de su zona de aventura.

Heldua bazara, parkeaz eta abentura-guneaz ere goza dezakezu.



> **Duración |** Iraupena: 4 h

> **Temática |** Gaiak:



> **Idiomas |** Hizkuntzak:



Reserva on line **erreserba**
www.bizkaiaparkabentura.com





POZALAGUA

Karrantza - Bizkaia

Ordutegia eta sarrerak | Horario y entradas

www.cuevadepozalagua.eus

Información turística

Informazio turistikoa

Restaurantes Jatetxeak

Albokak  
(Alonsotegi)
944 982 370
www.albokakjattetxea.com

Amalurra   
946 109 540
(Artzentales)
www.amalurra.com

San Roque 
(Balmaseda)
946 102 268
www.hotelsanroque.es

Komentu Maitea 
(Gordexola)
946 798 082
www.komentumaitea.com

Aizko Pozalagua
(Karrantza)
685 761 223

Gailurretan  
(Karrantza)
946 806 667
www.gailurretan.com

Garras 
(Karrantza)
946 806 280
www.casagarras.com

Mendia Alai
(Karrantza)
678 787 256
www.mendialai.net

Pallottienea  
Balneario Casa Pallotti
Casa Pallotti Bainuetxea
(Karrantza)
946 806 002
www.casavicentepallotti.com

Mugarri
(Muskiz)
617 038 292
www.restaurantemugarri.com

Basilio
(Sopuerta)
946 504 129

Batiz Casa Roble
(Sopuerta)
946 504 734

Mendiondo 
(Sopuerta)
946 504 452
www.mendiondo.com

Aretxaga 
(Zalla)
946 390 679

Batzoki Zierbena 
(Zierbena)
946 366 374
www.hotelkaiarural.com

Gloria 
(Zierbena)
946 365 013
www.restaurantegloria.net

Arcos de Quejana  
(Quejana - Araba)
945 399 320
www.arcosdequejana.com

Alojamientos Ostatuak

Casa Rural Aingeru

(Karrantza)
675 118 632
www.casaruralaingeru.com
Nº de registro: KBI00095

Casa Rural Baserri Taboada

(Gordexola)
944 499 231
Nº de registro: XBI00014

Casa Rural Gailurretan

(Karrantza)
946 806 667
www.gailurretan.com
Nº de registro: XBI00046

Casa Rural Mendi Alai

(Karrantza)
678 787 256
www.mendialai.net
Nº de registro: XBI00099

Agroturismo Fuenternilla

(Karrantza)
625 70 57 30 - 946 80 63 50
Nº registro: KBI00035

Hotel Amalurra

(Artzentales)
946 109 540
www.amalurra.com
Nº registro: HBI01146

Hotel Convento San Roque

(Balmaseda)
946 102 268
www.hotelsanroque.es
Nº de registro: HBI01073

Hotel Isasi

(Gordexola)
946 798 224
www.hotelisasi.com
Nº de registro: HBI01207

Hotel Ibarra

(Zalla)
618 789 720
www.hotelibarrazalla.com
Nº de registro: HBI01134

Hotel Kaia

(Zierbena)
946 366 374
www.hotelkaiarural.com
Nº de registro: HBI01177

Hotel Komentu Maitea

(Gordexola)
946 798 082
www.komentumaitea.com
Nº de registro: HBI01211

Hotel Las Palmeras

(Muskiz)
946 706 392 - 647 852 800
www.laspalmerashotelrural.com
Nº de registro: HBI01215

Hotel Ortuella

(Ortuella)
946 353 204
www.hotelortuella.com
Nº de registro: HBI01212

Hotel Arcos de Quejana

(Quejana - Araba)
945 399 320
www.arcosdequejana.com
Nº de registro: HVI0035

Apartamentos Mugarri

(Muskiz)
617 038 292
www.apartamentosmugarri.com
Nº de registro: TBI00004

Apartamentos Rurales Pikatzaenea

(Sopuerta)
617 471 936
www.pikatzaenea.com
Nº de registro: TBI00007

Apartamentos Bizkar Bare

(Sopuerta)
658 039 393
www.bizkar-bare.com
Nº de registro: TBI00043

Balneario Casa Pallotti

(Karrantza)
946 806 002
www.casavicentepallotti.com
Nº de registro: HBI01076

Albergue Amalurra

(Artzentales)
946 109 540
www.amalurra.com
Nº registro: HBI01146

Albergue Aritz Soroa

(Galdames)
685 790 558
www.albergueareitzsoroa.es

Oficinas de turismo Turismo bulegoak

BALMASEDA

Enkartur
C/ Martín Mendia, 2
48800 Balmaseda
Tfno. 946 80 29 76
www.visitenkarterri.com
info@visitenkarterri.com



KARRANTZA

Bº Ambasaguas, 22
48891 Karrantza
Tfno. 946 806 928
turismo@karrantza.org



SOPUERTA

Plaza Carmen Quintana, 6
48190 Sopuerta
Tfno. 946 504 750
sopuertaturismo@sopuerta.biz



ZIERBENA

Bº La Arena, s/n
48508 Zierbena
UDAN SOILIK |
SÓLO EN VERANO

Turismo activo

Turismo aktiboa

Bizkairoute

(Gordexola)
627 658 391
www.bizkairoute.com

Bizkaia Park Abentura

(Güeñes)
946 859 761 / 688 603 814
www.bizkaiaparkabentura.com

La Arena Surf Center

(Zierbena)
946 366 381 / 636 921 673 /
617 480 401
www.laarenasurfcenter.com



Sopuerta Abentura

(Sopuerta)
946 104 051 / 663 805 609
www.sopuerta-abentura.com



Mendian Zaldiz

(Sopuerta)
649 98 84 73
www.mendianzaldiz.com

Guías turísticos

Turismo gidariak

Alboan Servicios Turísticos

(Balmaseda)
605 757 420
www.alboanserviciosturisticos.com

Leykatur Servicios Turísticos

(Karrantza Harana)
616 498 621
www.leykatur.com



Karrantza Gastronomika Turistika

(Karrantza Harana)
627 340 218
karrantzagastronomika.blogspot.com

Áreas de autocaravanas

Autokarabana guneak

Lanestosa

Mirabueno, 6
www.lanestosa.org
946 806 116 / 675 717 161

Zalla

B° Gallardi
www.zalla.org
946 39 00 01

Balmaseda

B° Las Laceras
www.balmaseda.eus
www.parkingverde.com
946 800 000

Artisanos

Artisauak

Aretxederra

(taller de cuero | larru tailerra)
(Sopuerta)
607 761 059
www.aretxederra.com

Cantero Iñigo H. F. Hargina

(Ortuella)
688 847 956

Meatzeta Euskal Zeramika

(Trapagaran)
686 500 250

Saborea Enkarterri

Enkarterriko zaporeak

Pan y repostería /
Ogia eta gozogintza

Crosta

(Zalla)
946 390 447

Horno de Leña Saratxaga

(Galdames)
660 696 511
www.pancaserosaratxaga.es

Matxako Repostería

Artesana

(Karrantza)
946 806 110
www.matxako.com

Txakoli / Txakolina

Bodegas de Galdames

(Galdames)
627 992 063
www.vinasulibarria.com

Bodegas Virgen de Lorea

(Otxaran, Zalla)
629 455 620
www.bodegasvirgendelorea.com

Bodega Markoleta

(La Quadra, Güeñes)
609 018 820

Txakoli Txabarri

(Aranguren, Zalla)
658 728 865
www.txakolitxabarri.com

Txakoli Egia Enea

(Balmaseda)
661 922 101

Txakoli Ulibarri Artzaiak

(Gordexola)
665 727 737

Txurruta Txakoli

(Sopuerta)
946 104 869

Petite Txakolina

(Karrantza)
946 806 280
www.casagarras.com

Cerveza / Garagardoa

Laugar Brewery

(Gordexola)
946 798 292 / 666 825 752
www.laugarbrewery.com

Maiken Brewery S.L.

(Balmaseda)
637 803 295
www.maikenbrewery.com

Carne / Haragikiak

Carnicerías Fernández

Terreros
(Muskiz)
946 706 227 / 616 767 763
www.artecarne.com

Embutidos / Hestebeteak

Embutidos Lombera de Carranza

(Karrantza)
946 107 079
www.lomberadecarranza.com

Miel / Eztia

Herriko Eztia

(Artzetales)
608 318 059

Agricultura / Nekazaritza

Artzetales-EKO

(Artzetales)
696 942 176
www.artzetaleseko.com

Ana Mari Llaguno

(Zalla)
619 471 700

La Rotura

(Balmaseda)
646 443 495
www.balmasedactiva.com

Huevos de caserío
/ Arrautzak

Emusan

(Sodupe, Güeñes)
609 027 880

Productos lácteos / Esnekiak

Lactebal

(Balmaseda)
946 80 28 64
lactebal.wordpress.com

Bizkaia Esnea

(Karrantza)
946 107 051
www.bizkaiaesnea.com

Queso de oveja / Ardi gazta

Ulibarri Artzaiak

(Gordexola)
665 727 737

Amalur

(Karrantza)
647 064 215

Vermut / Vermoutha

Vegame

Txurrut Vermout
(Sopuerta)
946 104 869
www.txurrutvermut.com

Chocolates y café /
Kafe eta txokolateak

Kaitxo

(Balmaseda)
657 034 266
www.kaitxo.com

Museos y atracciones

Museoak eta erakarpentak

Museo de la Minería del País Vasco
Euskal Herriko Meatzaritzaren Museoa
(Abanto Zierbena)
946 363 682
www.meatzaldea.eus 

La Encartada Fabrika - Museoa
(Balmaseda)
946 800 778
www.bizkaikoa.bizkaia.eus 

Museo de Historia de Balmaseda
Balmasedako Historiaren Museoa
(Balmaseda)
657 795 806 

Centro de Interpretación de la Pasión Viviente
Pasio Bizidunaren Interpretazio Zentroa
(Balmaseda)
946 801 438 

Torre Loizaga
Loizaga Dorrea
(Galdames)
946 802 976 / 649 412 001
www.torreloizaga.com

ArenatzARTE 
(Güeñes)
946 802 976
www.visitenkarterri.com

Cueva de Pozalagua
Pozalaguako kobazuloa
(Karrantza Harana)
946 806 928 / 649 811 673
www.cuevadepozalagua.eus 

Karpin Fauna
(Karrantza Harana)
946 107 066 / 626 622 245
www.karpinabentura.com 

Antigua Fábrica de Dolomitas
Dolomitas Antzinako Fabrika
(Karrantza Harana)
946 806 928 / 696 446 301
www.karrantza.org 

Pinturas de San Andrés de Biañez
San Andres de Biañezeko margoak
(Karrantza Harana)
946 806 928

Ferrería El Pobal
El Pobaleko Burdinola
(Muskiz)
629 27 15 16
www.bizkaikoa.bizkaia.eus 

Castillo de Muñatones
Muñatoizko Gaztelua
(Muskiz)
629 271 516
www.bizkaikoa.bizkaia.eus

Museo de las Encartaciones
Enkarterrietako Museoa
(Sopuerta)
94 650 44 88 / 94 610 48 15
www.enkarterrimuseoa.eus 

Casa de mineros
Meatzarien etxea
(La Arboleda, Trapagaran)
946 363 682
www.meatzaldea.eus

Parque Natural de Armañón y Montes de Ordunte

Armañongo Parke Naturala eta Ordunteko Mendiak

Centro de Interpretación del Parque Natural de Armañón y de los Montes de Ordunte
Armañongo Natur Parkeko eta Ordunteko Mendietako Interpretazio Zentroa

B° Ranero (Karrantza Harana)
946 560 079

Centro de Interpretación del Parque Natural de Armañón
Armañongo Natur Parkeko Interpretazio Zentroa

Lehendakari Agirre, 59 (Turtzioz)

Ekoetxea Meatzaldea

Ekoetxea Peñas Negras
Carretera forestal
La Arboleda - Muskiz 1,6 (Ortuella)
946 338 097

Ekoetxea Meatzaldea
B° Campo Diego, s/n. Edificio Korta
Gallarta (Abanto-Zierbena)
946 33 80 97



TORRE LOIZAGA

Galdames - Bizkaia

Ordutegia eta sarrerak Horario y entradas

www.torreloizaga.com



facebook.com/bilbaoenkarterri

twitter.com/enkarterribio

instagram.com/enkarterribio

visit enkarterri

Bizkaia | Euskadi

www.visitenkarterri.com



Enkarterri Turismo · Turismo Encartaciones



ENKARTUR

C/ Martín Mencia, 2
48800 Balmaseda (Bizkaia)
Tfno. +34 / 946 80 29 76
www.visitenkarterri.com
info@visitenkarterri.com

Horario de invierno

De lunes a viernes:
10:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00

Fines de semana y festivos:
10:00 - 14:00

Horario de verano

De lunes a sábado:
9:00 - 14:00 / 16:00 - 19:00

Domingos y festivos:
9:00 - 14:00

Neguko ordutegia

Astelehenetik ostiralera:
10:00etatik 14:00etara / 16:00etatik 19:00etara

Asteburu eta jauegunetan:
10:00etatik 14:00etara

Udako ordutegia

Astelehenetik larunbatera:
9:00etatik 14:00etara / 16:00etatik 19:00etara

Igandeta eta jauegunetan:
9:00etatik 14:00etara



Bizkaia
foru aldundia
diputación foral

EUSKADI
BASQUE COUNTRY

#Bosqueexperience

Euskadi, arizolana, bien común

