

Los mejores de Vitoria

Hostelería y alimentación

Un placer para muchos alaveses es disfrutar en torno a una mesa. En Álava somos muy afortunados ya que contamos con una gastronomía de primera división y por ello, muchos turistas se acercan anualmente a conocerla.

DATO | ECONÓMICO

Eroski aumentó su beneficio neto un 70,3 % en 2023 al ganar 109 millones

El Grupo despidió 2023 de manera fortalecida

El Grupo Eroski tuvo un resultado neto en 2023 de 109 millones de euros, un 70,3 % más que el pasado año. Sin duda, el 2023 fue un buen año para esta cooperativa y al hacer balance se ha puesto en valor algunos de sus logros más significativos.

En el mes de febrero recaudó, junto con sus clientes, 86.000 euros para apoyar a los afectados por las inundaciones de **Libia** y el terremoto de **Marruecos**, canalizado a través de **Cruz Roja**.

En marzo lanzaron la campaña '**La Cesta que enamora**' para combatir la inflación en la compra.

Asimismo, en septiembre por duodécimo año consecutivo, fueron galardonados con el premio al **Mejor Servicio de Atención al Cliente**.

Son solo algunos datos, pero el conjunto de todos ellos demuestra que Eroski tiene unos valores arraigados, apuesta por los mejores productos, tiene en cuenta las necesidades de su amplio abanico de clientes, mantiene su prisma en el futuro y le importa la sostenibilidad.



Abre una franquicia con EROSKI

Una franquicia con
experiencia y diferente

+96%
de nuestros
franquiciados valoran
positivamente nuestro
modelo de franquicia

+628
supermercados
franquiciados
en España

+45
años experiencia
en franquicias

+6 M
millones de
clientes fidelizados
con tarjeta socio
EROSKI club

Hemos sido elegidos
6 veces como mejor
franquicia de España



Más información en
<https://franquicias.eroski.es/>
o en franquicias@eroski.es

El café, la bebida de la felicidad

Sabemos de Café

Desde **Cafés la Brasileña** hemos realizado un trabajo importante hasta colocar a la empresa como referente en el mercado nacional. Estamos muy orgullosos de todas las personas que visitan nuestra ciudad y nos comenten que es una de las ciudades donde mejores tazas de café se han tomado y aprovechen para comprar en nuestras tiendas algunos de los muchos tipos de cafés premiados que tenemos. Tradición, arraigo, calidad e innovación son nuestras principales virtudes.

Así lo afirman diversos estudios

El café tiene muchos amantes. Se trata de una bebida imprescindible para muchas personas para poder arrancar su día, algunas incluso afirman que hasta que no lo toman “no son personas”. Su éxito es tal que incluso es la segunda bebida más consumida en el mundo.

Nada más levantarse, al tomarse una pausa en una cafetería, tras una comida, si se quiere tener más energía... Existen infinidad de momentos donde una taza de café es sinónimo de disfrute y relax. Su sabor y su olor son algunas de las razones por las que gusta a tantas personas.

Además, cabe puntualizar que diversos estudios corroboran que el café puede hacer más felices a las personas. Por aportar un ejemplo, una investigación realizada por la **Escuela de Salud Pública de Harvard (Estados Unidos)** apostilla que las personas que consumen de 2 a 4 tazas de café al día, llevan una vida más positiva.

El pan, un imprescindible en la mesa

Su presencia siempre es bienvenida

No hay nada mejor que acompañar nuestros desayunos, almuerzos, comidas, meriendas y cenas con un buen pan artesano. El pan es un alimento muy versátil ya que tiene la capacidad de adaptarse a cada comida gracias a que puede comerse como un trozo, un sándwich, una hamburguesa, una tostada, un bocata, etcétera.

En definitiva, es un alimento que gusta a personas de todas las edades y que tiene cabida en cualquier momento del día. Da igual la hora, el pan siempre es bienvenido encima de una mesa. Sin duda, es un alimento que conquista desde el primer bocado y que además forma parte de nuestras tradiciones en lo que a gastronomía se refiere. Comer pan es una costumbre muy arraigada en nuestro país y sin duda, es algo que siempre echamos de menos cuando viajamos a otros países del mundo en los que no están acostumbrados a tener este rico alimento como acompañante.

Somos **La Vitoriana**. Somos de Vitoria-Gasteiz. Desde el año 1903 trabajamos para llevar a las mesas de los vitorianos panes y pasteles a través de nuestros puntos de venta. En 2016 creamos **Barretta**, nuestra marca con productos pensados para cubrir las necesidades de los profesionales de hostelería. Somos artesanos y nos gusta hacer las cosas bien, por ello seguimos manteniendo los métodos tradicionales en la elaboración diaria en nuestro obrador central. De esta manera, creamos un producto de sabor auténtico, saludable, y en el que prima la calidad. Algo que nuestros clientes valoran, y por ello, nos escogen. Estamos en cada barrio de la ciudad, seguro que tú también tienes a La Vitoriana cerca de ti, o a través de Barretta podemos llegar a tu negocio.



El pan, un alimento para todos los gustos

Trabajamos con pasión desde hace más de 40 años, para ser un referente en la identidad gastronómica de Vitoria-Gasteiz.

Nos dedicamos a la elaboración de una panadería, bollería y repostería natural y artesanal, con una sensibilidad especial por lo local y sin perder de vista el valor de la innovación.

*Guiados por el oficio de nuestros maestros panaderos, la evolución constante en nuestras técnicas y el compromiso con el entorno que nos rodea, en **artepan** preservamos y promovemos la tradición panadera de nuestra ciudad y su hostelería.*

Conscientes de que lo que se pone encima de una mesa, no solo afronta la enorme responsabilidad del alimento, sino también el privilegio de la construcción de la historia y cultura de la ciudad de la que forma parte.

Gracias por dejarnos ser parte de Vitoria-Gasteiz

Los hay con masa madre, con semillas...

No hay nada mejor que acompañar cada comida con un buen pan, un alimento que tiene cabida en la mesa durante todos los meses del año y que es muy versátil ya que los hay de muchos tipos: integrales, de masa madre, ecológicos, con semillas, con cereales, con copos de avena, con frutos secos.... En definitiva, es un alimento que gusta a todo el mundo gracias a sus múltiples opciones. Pero sin duda, el gran valor del pan es que se haga de forma artesanal, con las propias manos y con gran calidad en sus materias primas. Por supuesto, el mimo y la delicadeza también son unos ingredientes relevantes.

Viajar, un placer para los sentidos

Permite aprender, descansar y conocer una nueva gastronomía

Viajar tiene múltiples bondades. Por ello, es una de las mayores aficiones de muchas personas. Durante todo el año, esperan con ansia sus días libres para poder conocer el mundo. Viajar implica poder disfrutar de un buen hotel, conocer parte de la cultura de una ciudad, su gente, sus rincones más especiales, su historia y por supuesto, su gastronomía de una manera tranquila, sin mirar el reloj, bien en silencio si se viaja solo o en buena compañía si se viaja con uno o varios acompañantes. Sin duda, viajar es algo que a todo el mundo le enriquece como persona. Tal y como dice una frase muy sabia: "Viajar es lo único que compras y te hace más rico".

*Desde 2009 nuestro grupo, **Hotelesdevitoria.com**, ha ido creciendo gracias a todo aquel que ha venido a Vitoria-Gasteiz a conocer su belleza, trabajar, pruebas deportivas, rodar cine, ver amigos o familia, etc. y a través de ellos hemos visto crecer a nuestra ciudad.*

Hemos gozado con las sensaciones que se llevan de ahora su casa, hemos crecido de la mano de Vitoria-Gasteiz, la que amamos y deseamos que todos podáis conocer.

Gracias a todos los que nos habéis visitado y bienvenidos seáis todos los que nos vengáis a visitar.



OFIZIOA, BILAKAERA ETA KONPROMISOA

Elaboramos nuestros productos de manera natural y artesanal, con una sensibilidad especial por lo local. Para garantizar una panadería, bollería y repostería de calidad que forma desde hace más de 40 años, parte de la identidad gastronómica de esta ciudad. Gu ere Gasteiz gara!

artepan

#artepanvitoria

artepan.com



HDV

hotelesdevitoria.com

IRENAZ
hotel de apartamentos

Hotel HITO

APARTAHOTEL DIVAN

A un minuto del corazón de Vitoria-Gasteiz, la plaza de la Virgen Blanca, se encuentra el **Restaurante Zabala**, cuyas paredes cuentan con rincones de más de 200 años. Conseguimos crear un clima espectacular con unos platos que merece la pena conocer.

Somos el único restaurante de Álava con el reconocimiento BibGourmand de Michelin. Un reflejo de que sabemos hacer las cosas bien.

Asimismo, somos los únicos que hacemos los pescados y las carnes en una parrilla de carbón vegetal.

Especialistas en asados con un sabor que no dan cocinas eléctricas. Sin olvidar el producto de máxima calidad como seña de identidad.

Restaurante Zabala
Mateo Moraza, 9
945 230 009
Vitoria-Gasteiz

La gastronomía es un gran atractivo turístico

Los turistas disfrutan visitando los restaurantes de la ciudad

En Vitoria-Gasteiz tenemos la fortuna de contar con restaurantes que son la envidia de otras ciudades. Nuestra gastronomía traspasa fronteras y es conocida tanto dentro como fuera del país, por ello anualmente nos visitan numerosos turistas.

La gastronomía.....

Es un motor económico en Vitoria-Gasteiz

En la ciudad.....

Contamos con una restauración de primera

Ya estamos en junio, un mes donde el buen tiempo acompaña y donde múltiples turistas se animan a conocer nuestros platos. Anualmente, muchos turistas se acercan a Vitoria-Gasteiz para degustar nuestros platos típicos ya que quieren sorprenderse por su calidad, sabores y variedad.

En definitiva, la vida es mejor si la celebramos viajando en buena compañía y con buenos platos encima de la mesa. Por ello, Vitoria-Gasteiz es un destino imprescindible para muchos. Además, los que se animan a conocernos, seguro que pronto repiten.

Miniature Pintxos Congress es una cita ineludible de la gastronomía nacional que tiene lugar cada año en Vitoria-Gasteiz.

El evento nació en 2014 y reúne a los mejores cocineros de pintxos, tapas y cocina en miniatura.

En él participan numerosos congresistas y ponentes, convirtiendo, por lo tanto, durante unos días a Vitoria-Gasteiz en la Capital del Pintxo. Su amplio y variado programa de actividades (demostraciones técnicas, clases magistrales, catas, talleres, cocina infantil...) está dirigido tanto a profesionales como al público general. Por supuesto, también es la oportunidad perfecta para homenajear al talento alavés.

¡No te pierdas la oportunidad de acudir a Miniature Pintxos Congress 2024!



ZABALA
RESTAURANTE & ASADOR

ESPECIALISTAS EN ASADOS, PESCADOS Y CARNES A LA PARRILLA

C/ Mateo Moraza, 9 01001 Vitoria (Álava) Teléfono: 945 23 00 09

Disfruta de nuestra exclusiva parrilla de carbón

RESTAURANTE ZABALA entre los Bib Gourmand de la Guía MICHELIN España & Portugal y entre los recomendados de la Guía Repsol, 2021, 2022, 2023 y 2024.

Tradición y vanguardia

RESTAURANTE ZABALA
Para disfrutar de la brasa y nuestros clásicos renovados



MÁS DE UNA DÉCADA DE ALTA GASTRONOMÍA EN MINIATURA

Miniature GASTRONOMIC EXPERIENCES

PONENCIAS GASTRONÓMICAS
CENAS TEMÁTICAS
MINIATURE COOKING CHAMPIONSHIP
MINIATURE KIDS

miniature.pintxos.eus

“Diferente” es la palabra que más se asemeja, según Guillermo Pérez Fernández, al **Mesón Lemar**. El cliente puede elegir entre una gran variedad de platos creados íntegramente por el propio Pérez como por ejemplo ‘pencas rellenas de queso con salsa de mango’ o ‘confit de pato asado con salsa de manzana’. Además, con el fin de que los clientes repitan, se renuevan continuamente.

Este restaurante y bar consigue que los clientes disfruten de una estancia agradable y puedan disfrutar de nuevos sabores.

De lunes a viernes, el Mesón Lemar dispone del menú diario en el que el comensal puede elegir entre 11 primeros y otros tantos segundos y postres por solo 17,90 euros. El fin de semana, la oferta, que incluye crianza, tiene un coste de 36 euros.

Disfrutar de un menú del día, una buena idea

Disfrutar de un menú del día en un restaurante tanto entre semana como el fin de semana es una buena opción ya que supone contar una gran variedad en todos los platos que lo componen (primeros, segundos y postres), además, cabe destacar un dato importante, su precio habitualmente suele ser económico. Por ello, la simbiosis de su precio y su variedad implican que sea una opción muy frecuente en el día a día de muchos comensales. Precisamente, ese abanico de opciones es algo que tienen en cuenta muchas personas que quieren mantener la línea, son intolerantes o alérgicas a algún alimento o tienen gustos peculiares. Otro punto a favor es que gracias a que un menú está formado por 3 platos y una bebida, es muy difícil quedarse con hambre. Por supuesto, en un menú también se valoran otros aspectos como por ejemplo que esté compuesto por productos de calidad.



Miércoles
26 de Junio



Jueves
27 de Junio

MESA REDONDA

“desmitificando el KM 0”

En esta mesa redonda se abrirá un **DEBATE** coordinado por **Julián Méndez**, periodista de El Correo y firma estelar de Jantour.

Posteriormente al debate se procederá a la firma de libros gastronómicos por parte de sus autores.

CENA

“Parejas Perfectas”

Juanjo López Bernad, chef de la Tasquita de Enfrente, y coautor del libro “Parejas perfectas”, diseñará un menú para ofrecer esa noche con algunas de las armonías recogidas en el libro.

RIOJA ALAVESA, REGRESO AL FUTURO

¿Están haciendo los nuevos viñadores el mismo vino? ¿Dónde está la diferencia de R.A.?

Para este debate contaremos con la presencia entre otros del periodista más emblemático del vino español, **José Peñín**.

ENTREGA DE PREMIOS MATERIA PRIMA 2024

Con la presencia de los miembros del Jurado formado por 10 representantes de la comunicación gastronómica.

CENA HOMENAJE

JOSÉ PEÑÍN, autor de la Guía Peñín de los vinos de España.

PLANETA GASTRO. Los libros de la editorial del Grupo Planeta son referencia indiscutible del mundo gastronómico.



Menú del día
Menú de fin de semana

C/ Extremadura, 5 Bajo
01003 Vitoria-Gasteiz
T. 945 275 620
M. 616 404 096
mesonlemar@hotmail.com
www.mesonlemar.com

Te ofrecemos unos menús para todos los gustos





Horario: Lunes a Jueves: 7:00 a 20:00 Viernes: 7:00 a 20:00 Sábado: 8:00 a 20:00 Domingo: Cerrado (excepto día de la madre)

En pleno centro de la ciudad está **El Parlamento**, un bar y restaurante cuya cocina siempre sorprende. Gracias a su variedad de platos, su agradable decoración y su excelente ubicación, a diario visitan El Parlamento numerosos clientes. Empieza bien el día gracias a sus desayunos, y reserva ya para degustar su menú del día y de fin de semana o su carta. Además, si prefieres disfrutar de sus platos en casa, también puedes hacer pedidos por encargo. Si durante el día quieres hacer una pequeña pausa, también puedes tomarte un café para continuar la jornada con energía.

Bar y restaurante El Parlamento
Calle Prado, 28
Vitoria-Gasteiz

Salir a comer, un placer para los sentidos

Es el mejor plan para disfrutar
de una gastronomía de
primera

Salir a desayunar, comer o cenar fuera de nuestro domicilio con nuestras amistades y familiares es algo muy cotidiano ya que no solo disfrutamos de un buen plan, también de nuestros platos preferidos. A todos nos gusta comer y beber y si es en buena compañía, mejor. Socializar alrededor de una mesa es algo que realizamos continuamente, tanto en fechas especiales como en un día cualquiera. Está es nuestro ADN. Comer no es solo una necesidad fisiológica, también es el motivo perfecto para animarnos a salir a disfrutar y desconectar. En definitiva, el ocio y la gastronomía van de la mano.

Comer y beber fuera.....

Es un gustazo para el paladar

Disfrutar de ricos platos.....

Es sinónimo de disfrute y
desconexión

Cuando tenemos algo que celebrar quedamos a comer o tomar algo y cuando hemos tenido algún problema es el mejor plan para acabar el día con una sonrisa. En definitiva, salir de casa para cambiar de aires y de paso, disfrutar de un buen plato con ingredientes frescos y de calidad acompañados de nuestra bebida favorita hace que nuestro día mejore.

Si te gusta disfrutar en pleno centro de Vitoria-Gasteiz de un buen aperitivo, un vermouth, una caña fresquita, unas ricas raciones, pintxos deliciosos y un arroz para chuparse los dedos, **La Escotilla** es el sitio perfecto. Además, en La Escotilla estamos especializados en pescados y mariscos. Disfruta de su agradable terraza en un entorno único y no te olvides reservar mesa para una cena inolvidable. En este bar y restaurante nos esforzamos a diario para ofrecer al comensal una razón por la que volver a visitarnos. Gracias a ese esfuerzo hemos logrado varios reconocimientos como por ejemplo un Solete de la Guía Repsol, ser una Taberna recomendada en la Guía de Restaurantes Macarfi 2021 y ser una Taberna recomendada en la Guía Michelin 2020.

San Prudencio, 5
945 002 627
Vitoria-Gasteiz





PARLAMENTO
restaurante

Desayunos
Menús diarios
Menú fin de semana
Carta
Pedidos por encargo

T 945 271 445 L-S 9:00-00:00 D 9:00-17:00
Calle Prado 28, Vitoria-Gasteiz, 01005





LA ESCOTILLA
TAPEO DE ALTA MAR

Gastronomía de alta mar

Arroz con bogavante sin reserva previa, picoteo con sabor a mar, vermuteo del bueno y una sugerente carta para tus comidas y cenas, tanto en terraza como en comedor.
¡Reserva ya y sumérgete en La EsCotilla!

RESERVAS EN
www.laescotilla.es

C/ San Prudencio 5, Vitoria-Gasteiz
Tel: 945 002 627

Glovo⁹
Instagram Facebook