

Las Mejores de Vitoria

Hostelería

Vitoria-Gasteiz es conocida por su gastronomía en el ámbito nacional e internacional. Tanto en los comercios y supermercados como en los bares y restaurantes, dispone de una amplia oferta donde predomina la calidad y el empeño por ofrecer el mejor producto.

DATO ECONÓMICO

25 AÑOS

El lehendakari visita la cooperativa EROSKI con motivo del 50º aniversario de su sede y su plataforma logística en Elorrio

- Imanol Pradales ha destacado las más de cinco décadas del compromiso de EROSKI con Euskadi
- La CEO de EROSKI, Rosa Carabel, ha reivindicado el papel del grupo como motor de empleo, innovación y transformación social desde el cooperativismo

El Lehendakari, **Imanol Pradales**, ha visitado la sede central de **EROSKI** y su plataforma logística en **Elorrio (Bizkaia)** con motivo del 50º aniversario de estas instalaciones —en las que trabajan más de 1.300 personas—, que constituyen el centro operativo y estratégico del grupo. Acompañado por la CEO de EROSKI, **Rosa Carabel**, han repasado de primera mano la evolución del proyecto cooperativo y su compromiso con el desarrollo económico, social y sostenible de **Euskadi**.

Una trayectoria cooperativa con propósito

EROSKI nace hace 56 años en el seno del movimiento cooperativo vasco, con una vocación clara: dar respuesta social y colectiva a unas necesidades básicas y cotidianas a través de un modelo empresarial basado en las personas, la participación y el arraigo territorial. Su sede en **Elorrio** simboliza ese origen y se ha convertido en el corazón de una organización que ha sabido crecer manteniendo su esencia. Hoy es una de las principales cooperativas de distribución a nivel estatal y un referente internacional del modelo cooperativo, donde la propiedad y la gestión democrática recaen en sus socias y socios trabajadores y consumidores. Su trayectoria consolida una identidad centrada en los valores de solidaridad, equidad y desarrollo conjunto.

Motor económico y social en su entorno

Desde su nacimiento en 1969, EROSKI ha actuado como un agente clave en el desarrollo económico y social de su entorno. Y es que ha establecido vínculos sólidos con el ecosistema productivo de cercanía, especialmente con el sector agroalimentario.

Asimismo, promueve iniciativas en colaboración con asociaciones, centros educativos y entidades sociales con el objetivo de fomentar una cultura basada en el consumo responsable, la solidaridad y la igualdad de oportunidades, reforzando así un modelo empresarial que trasciende los económicos para generar un impacto social positivo y duradero.

Compromiso mutuo con Euskadi

EROSKI siempre ha mantenido una colaboración constante y constructiva con el **Gobierno Vasco**, compartiendo una visión común basada en el desarrollo inclusivo, el impulso del cooperativismo y la sostenibilidad.

La visita del Lehendakari a **Elorrio** refuerza esa relación institucional de largo recorrido y proyecta una visión compartida hacia el futuro: la construcción de una Euskadi más resiliente, justa y sostenible desde la colaboración y cooperación entre ambos.



Durante su visita, el Lehendakari, **Imanol Pradales**, ha recordado que “**EROSKI** es la empresa más grande de Euskadi en número de personas, una referencia de cómo el cooperativismo puede ser motor económico y social”. Asimismo, ha destacado “las más de cinco décadas del compromiso de EROSKI con Euskadi, con el empleo de calidad, la innovación y el desarrollo local. Un proyecto que mira al futuro con ambición y responsabilidad”.

Por su parte, la CEO de EROSKI, **Rosa Carabel**, ha agradecido al Lehendakari su acompañamiento a EROSKI en una fecha tan significativa para la cooperativa y ha aprovechado para “reivindicar el papel del grupo como motor de empleo, igualdad e innovación. Reforzamos nuestro compromiso con el país para seguir avanzando en un modelo de distribución más sostenible y comprometido con el entorno; apostando por la innovación, el arraigo local y una mirada humana de la economía. EROSKI es el resultado de un trabajo colectivo que ha generado riqueza, cohesión social y bienestar. Y lo hacemos proyectando un futuro compartido, lleno de nuevos desafíos y oportunidades para las personas que actualmente forman parte de este equipo y para las que llegarán y formarán parte de un proyecto inspirador como EROSKI”.

Logística innovadora

La plataforma logística de **Elorrio** es un referente en innovación aplicada al sector de la distribución. A lo largo de los años, **EROSKI** ha sido pionera en la implantación de soluciones tecnológicas avanzadas, integrando la automatización inteligente, la digitalización de procesos y actualmente la inteligencia artificial, para optimizar su red logística. Gracias a este enfoque, ha logrado una gestión más eficiente, ágil y sostenible, que garantiza la trazabilidad, la reducción del desperdicio y una mejor capacidad de respuesta.

Más de 420 personas trabajan en sus 40.000 metros cuadrados, dando servicio a 390 tiendas de productos de alimentación (no frescos), droguería y perfumería, lo que genera un movimiento de en torno a 150.000 cajas al día.

EROSKI lidera actualmente proyectos punteros en logística alimentaria en el sur de **Europa**, siendo un ejemplo de cómo la tecnología puede estar al servicio de un modelo cooperativo orientado al bien común.

Los pinchos, una delicatessen para cualquier hora del día

Siempre son una buena opción y gustan a todo el mundo

El picoteo ayuda a que haya ambiente en las calles a cualquier hora del día, algo que a todos nos gusta ya que no hay nada mejor que una ciudad que tenga un buen ambiente de lunes a domingo. Es tal nuestro buen hacer, que los pinchos no solo llaman la atención de los propios vitorianos, muchos turistas nos conocen por nuestra buena mano y por ello, acuden a nuestros bares y restaurantes a conocerlos de primera mano. Ir de pinchos es un plan cada vez más habitual y por ello, contamos con una amplia oferta. Basta con darse una vuelta por Vitoria-Gasteiz para percatarse de que las barras de los negocios de hostelería cada vez cuentan con más opciones. Los hay de todos los tamaños, formas, colores, precios y sabores, por lo tanto, es difícil entrar en un bar y que ningún pincho entre por los ojos. A la hora del vermouth, para desayunar, almorzar, comer, merendar... En cualquier momento viene bien disfrutar de un rico pincho, tanto frío como caliente, y por ello, somos afortunados de contar con tantas alternativas de pinchos.



En pleno corazón de una de las calles con más ambiente de la ciudad, Sancho el Sabio, se encuentra **Bohío**, un lugar cercano y agradable donde disfrutar todos los días de la semana, a excepción de los miércoles. Disfruta de nuestro picoteo, además del mejor jamón asado de la ciudad. Quien lo pide, sin duda, repite. Además, con la subida de temperaturas, nada mejor que disfrutar en nuestra terraza. Llama ya al 945 245 645 y haz tu reserva.

Ir de pinchos.....
Es un plan muy habitual en Vitoria-Gasteiz

Los turistas.....
Cada vez se interesan más por nuestros pinchos

En la calle Ricardo Buesa se encuentra **Aupa!**, un Bar en el que te sentirás muy a gusto y en el que, además de disfrutar de tu bebida favorita, podrás degustar buenos pinchos y picoteo. Ven a disfrutar con tu pareja o con tus amigos y familiares en el sitio de moda de Vitoria-Gasteiz. La vida son 4 días y esos 4 días es mejor disfrutarlos con un refresco, un café o una copa y por supuesto, un buen plato.

El mejor jamón asado de Vitoria

Disfruta de todas nuestras especialidades como el pulpo, el carpaccio de bacalao o las croquetas caseras de jamón



Sancho el Sabio, 27, 01008 Vitoria-Gasteiz • Teléfono: 945 24 56 45



AUPA!
Food & Life

Ricardo Buesa 4
01008
Vitoria-Gasteiz
Teléfono: 945 06 27 62



Ven a disfrutar de nuestros pintxos y picoteo

La importancia de ofrecer un buen producto

Somos lo que comemos

Para que acudir a un restaurante sea una gran experiencia culinaria deben llevarse a cabo ciertos aspectos como, por ejemplo, comer en un bonito entorno y degustar un producto de calidad. Y sin duda, en **País Vasco** sabemos un rato de este tema. En nuestra comunidad autónoma contamos con una restauración de calidad en la que el producto es el gran protagonista. En definitiva, una buena materia prima consigue mejorar sustancialmente la experiencia de comer o cenar en un restaurante. Y por supuesto, eso supone posteriormente, poder contar con una fiel cartera de clientes.

Sin duda, el producto debe ser la columna vertebral de un plato, además de por supuesto, su acompañamiento, bien sea en forma de guarnición, salsa, especias... En definitiva, todos los detalles cuentan y hacen que la valoración final de un plato sea una u otra.

Sin duda, ofrecer un buen producto es algo que valoran en gran medida los comensales y también los críticos, y por ello, en muchas ocasiones, muchos restaurantes consiguen su merecido reconocimiento.

*La materia prima.....
Es un aspecto muy importante en una cocina*



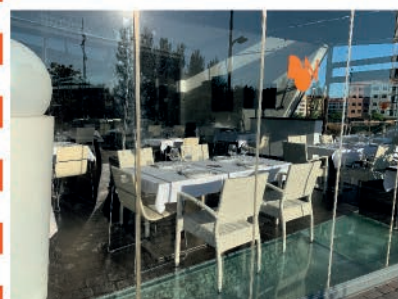
RESTAURANTE ASADOR DON PRODUCTO

Garantía de tranquilidad



Luces **UVC antiCovid**, protocolos, ventilación, comedores privados, terrazas, etc.

Queremos que sigas disfrutando del mejor **CHULETÓN**



Avda. de Zabalgana 1
www.donproductoytu.es
RESERVAS: 945 358 001

El pan, un alimento básico en la mesa

No puede faltar

Un desayuno, una comida o una cena no es igual si falta el pan. El pan es un alimento que no aburre y cuya presencia, tanto si comemos en un restaurante como en casa, es muy necesaria. Cuando no hay pan encima de la mesa, su ausencia es notable. Comer pan es una tradición arraigada, es parte de nuestras costumbres y por ello, todos los días nos gusta ir a la panadería y comprarlo. Apenas es un minuto de tiempo que forma parte de la agenda diaria de muchas personas.

El pan ha ido cambiando con el paso del tiempo y adaptándose a las necesidades y gustos de los comensales. En la actualidad, no cabe duda de que cada vez contamos con más variedad de opciones, lo cual, se agradece, ya que, de esta manera, podremos consumir el que más nos guste. Los más atrevidos se animan a cambiar ya que dicen que en la variedad está el gusto y otros, en cambio, siempre optan por el mismo. ¿Cuál es tu preferido?

Llevamos 40 años con las manos en la masa. 40 años dedicándonos a un bonito oficio en el que no hemos dejado de innovar para ofrecer un pan de verdad, de calidad. Ya formamos parte de la historia de la ciudad.

*En **Artepan** cuidamos al máximo los detalles, trabajamos cada proceso de elaboración de manera única para obtener un pan excelente, ese alimento que nos acompaña durante toda la vida.*

Además de pan, contamos con un amplio abanico de dulces: tartas, bizcochos, bollería, pastas, chocolates...

No hay nada mejor que endulzar el día con un trozo de Artepan.



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!



f i y
#artepanvitoria

artepan

artepan.com

La gastronomía, un gran atractivo turístico

Anualmente numerosos turistas se acercan a País Vasco a conocer nuestros platos

Comer es mucho más que sentarse a la mesa. Disfrutar de un buen plato es un verdadero placer que afortunadamente, muchos saben apreciar. Además, en buena compañía todo sabe mejor.

Anualmente, miles de turistas se acercan a **País Vasco** para degustar los platos típicos de nuestra comunidad autónoma, ya que hacerlo supone adentrarse de lleno en nuestra cultura. Sin duda, nuestra cocina es un gran atractivo tanto para turistas nacionales como internacionales.

País Vasco es el sitio elegido por muchos gracias a que es bien sabido que es uno de los lugares de **España** con mayor prestigio en cuanto a gastronomía se refiere. Sin duda, a los turistas les interesa conocer nuestros productos, texturas, sabores y olores. Desde un tiempo a esta parte, la cultura gastronómica es una de las principales razones por las que visitar nuestra comunidad autónoma y conocerla implica tiempo y calma. Por supuesto, la primera tarea que un turista tiene que realizar en su planificación es conocer la propia gastronomía del lugar donde se va a alojar.



Vitoria-Gasteiz, una ciudad cada vez más turística

Anualmente, muchas personas deciden conocernos

Viajar es uno de los hobbies preferidos de muchas personas, y afortunadamente, la planificación anual de muchos viajeros, tanto nacionales como extranjeros, incluye visitar nuestra ciudad, **Vitoria-Gasteiz**, lo cual, sin duda, es una buena noticia ya que el turismo es un gran motor económico para muchos sectores y uno de ellos es el hotelero.

Para muchas personas, viajar es un auténtico placer para los sentidos, una experiencia que nunca se olvida y con la que es muy difícil aburrirse. Y para que esta experiencia sea redonda, es imprescindible alojarse en un buen hotel. Sin duda, hay varios puntos a tener en cuenta a la hora de decidir el hotel más oportuno, como, por ejemplo, su restauración y otros servicios, su ubicación, su precio... Muchas veces, hacer turismo implicar pasar muchas horas haciendo excursiones y pateando la ciudad, por ello, es importante a la hora de llegar al hotel, encontrarse cómodo y tranquilo. En definitiva, es importante escoger un hotel bonito, confortable y acogedor.



En **Hotel & Catering Jardines de Uleta** nos distinguimos como un hotel de cuatro estrellas de referencia en Vitoria-Gasteiz. Ofrecemos estancias amplias y luminosas para nuestros huéspedes en un entorno privilegiado.

Con una sólida experiencia en catering y alquiler de espacios, nos adaptamos a la perfección a todo tipo de eventos. Desde celebraciones íntimas hasta grandes eventos corporativos. Nuestros múltiples espacios, como el Sky Bar con vista 360º a la ciudad, hace que nuestra ubicación sea perfecta.

Nuestra filosofía se centra en la profesionalidad, el respeto por la calidad del producto local y un firme compromiso con la sostenibilidad. Estos pilares nos permiten ofrecer una gran variedad de servicios que responden a las necesidades de cada cliente tanto particular como corporativo.

PARADORES
Hoteles & Restaurantes 1928

Toda aventura comienza con un SÍ

Parador de Argómaniz



HOTEL
Jardines de
Uleta Suites
VITORIA-GASTEIZ

SOMOS TU HOTEL &
CATERING DE CONFIANZA

Descúbrenos en:
www.hoteljardinesdeuleta.com
www.jardinesdeuleta.com

Desayuno, una comida clave para afrontar el día



Ayuda a llenarse de energía

El día no empieza de la misma manera si no es con un café, un zumo de naranja, un pincho, una tostada o un bollo. Eso es indiscutible. No hay nada mejor que dar la bienvenida a un nuevo día acudiendo a un bar y pedir al camarero esa bebida y condimento que tanto nos gusta y que nos llena de energía. Aunque a veces cuesta levantarse pronto a golpe de despertador, tal y como dice el refrán, “A quien madruga Dios le ayuda”, y sin duda, es muy satisfactorio ver al final del día que hemos podido hacer todos los asuntos tanto profesionales como personales que teníamos pendientes.

Sin duda, el día se afronta con otra actitud si dedicamos un rato a desayunar mientras charlamos con otros compañeros de trabajo que también han decidido ir al mismo bar o si preferimos el silencio, desayunar mientras leemos la prensa del día. Sea como sea, hay que desayunar para empezar la jornada con las pilas recargadas y afrontar un día lleno de tareas con una sonrisa de oreja a oreja.

En el **Restaurante Jundiz** ofrecemos multitud de opciones gastronómicas.

Para empezar bien el día, contamos con desayunos especialmente pensados para ti formados por café, zumo y pincho, tostada o bollo.

También contamos con un menú del día de lunes a viernes que tiene un precio de 14 euros e incluye un primer plato, segundo plato, postre, pan y bebida.

El menú cambia a diario.

En caso de que no tener mucha hambre, puedes optar por degustar medio menú cuyo precio es de 9 euros. Asimismo, puedes degustar un menú que incluye un plato principal que se combina con 2 guarniciones y tu bebida favorita por 8,95 euros.

Además, contamos con una amplia barra de pinchos para que almuerces o meriendes como te mereces y continúes tu día con fuerza.

¡Llama ya al 945 369 822 para no quedarte sin mesa!

En Restaurante Jundiz te esperamos con los brazos abiertos y te aseguramos de que no te vas a quedar con hambre.

JUNDIZ
BAR - RESTAURANTE

EL LUGAR DEL QUE TODOS HABLAN



LERMANDABIDE, 8 (01015) VITORIA-GASTEIZ

HAZ TU RESERVA: 945 369 822

SÍGUENOS EN REDES: @JUNDIZBARRESTAURANTE

Un menú del día para hacer una pausa en el trabajo, el mejor plan para reponer fuerzas



Consigue recargar las pilas para continuar con la jornada

Sin duda, alimentarse bien es un aspecto clave para afrontar el día, especialmente si se trata de una jornada en la que tenemos mucho trabajo por delante. Después de una mañana intensa llena de gestiones, no hay mejor plan que disfrutar de un rato de tranquilidad solo o entre risas con nuestros compañeros de trabajo de un menú del día, el cual, sin duda, uno de sus principales puntos a favor, es que es muy completo ya que generalmente, está formado por un primer plato, un segundo plato y un postre y, además, gracias a su variedad, consigue satisfacer todos los gustos de los comensales. A menudo, no tenemos tiempo de ir a casa a prepararnos la comida, por ello, una muy buena opción es acudir a un restaurante de la zona en la que trabajamos para degustar un menú del día, de esta manera, despejaremos la cabeza, repondremos fuerzas, y lograremos afrontar el resto del día con una actitud muy positiva. Sin duda, nada mejor que una buena comilona para recargar las pilas.

Gracias a la alternativa de los menús del día, muchos restaurantes que se sitúan en zonas de la ciudad con un gran volumen de empresas es habitual ver a muchos trabajadores disfrutar a diario de su menú, y gracias al buen hacer en los fogones del establecimiento, se convierten en una clientela muy habitual.

*Un menú del día.....
Gracias a su variedad satisface los gustos de todos los comensales*

*En el **Asador Duna**,
la **Cervecería-Restaurante Arkatza** y la
Cervecería Zuyana ofrecemos desde hace
años la hostelería de siempre, aquella que es
cercana y que te acompaña en tus días de
trabajo con tus compañeros y de ocio con tus
amigos y tu familia. Te ofrecemos la mejor
calidad con un sabor inigualable.
Ven a conocer estos 3 establecimientos
de Vitoria-Gasteiz donde cuidamos al
máximo todos los detalles.*

Sabores que te abrazan.
Lugares que se vuelven costumbre.



A diario en nuestros tres rincones



Un cumpleaños, la ocasión perfecta para celebrar

Una sala privada es el lugar perfecto

Las fechas importantes merece la pena celebrarlas por todo lo alto con las personas más queridas y para este tipo de ocasiones, la mejor opción es llevarlas a cabo en un bar con una sala privada. De esta manera, todo saldrá perfecto. Uno de los primeros pasos a llevar a cabo es gestionar con el local distintos aspectos en función de nuestras necesidades como por ejemplo número de invitados, comida y bebida, música, decoración, y demás. Sin duda, un cumpleaños es una fecha muy especial y por ello, merece la pena dedicar un tiempo a pensar todos los detalles con antelación para vivir una experiencia única.

Asimismo, los espacios privados de los bares también son idóneos para llevar a cabo aniversarios, despedidas, jubilaciones y demás acontecimientos señalados en la vida de cualquier persona. En definitiva, estos espacios son muy versátiles con lo cual, dan pie a la celebración de eventos de muchos tipos tanto de índole personal como profesional.



*En pleno Casco Antiguo de la ciudad se ubica **El Tabanko**, un Bar y Restaurante que ya cuenta con clientela fija, además de un amplio abanico de vitorianos y turistas que quieren conocerlo.*

El Tabanko es un lugar único en la ciudad ya que tiene un ambiente andaluz en el que se mezclan música y productos andaluces, junto a comida tradicional de nuestra tierra, País Vasco.

Conoce los pintxos que ofrecemos en la barra además de los platos de nuestra carta. Seguro que te encantan y regresas pronto.

Es importante..... Escoger el sitio perfecto para las fechas importantes

Apolo Vitoria es el lugar perfecto para pasárselo en grande en buena compañía. Sin duda, este establecimiento vitoriano es muy versátil ya que además de poder tomar un café, una cerveza y una copa acompañada de un buen picoteo, los clientes pueden disfrutar de la música de los años 70, 80 y 90 y música actual en un ambiente muy de tardes y noches en un ambiente inmejorable tanto en la amplia terraza como en las 2 plantas del local. Precisamente, gracias a su amplitud, es posible realizar actos como por ejemplo cumpleaños, despedidas u otros eventos privados, además, existe la opción de contar con un catering.

El TabanKo

VITORIA-GASTEIZ

Korreria 46,
01001 Vitoria-Gasteiz
Teléfono: 945 20 28 42
eltabanko@gmail.com
Menú: eltabanko.com



Ambiente andaluz y productos andaluces junto con comida vasca

APOLO



Cafés, Cervezas, Copas y Picoteo

La mejor musica de los 70-80-90 y música actual

Planta baja disponible para cumpleaños y eventos privados

Calle San Francisco 6, 01001 Vitoria-Gasteiz

Teléfono: 605 70 50 37

Menú: apolovitoria.com



Catas Igor Gorostarzu: De la mano de un profesional en Vitoria

Con pasión, experiencia y profesionalidad, **Igor Gorostarzu** te guía a través del fascinante mundo del vino. Y con su característico buen humor, hace que degustar, apreciar y saborear un buen vino sea una experiencia enriquecedora y divertida. Descubre las maravillas del vino de la mano de un verdadero experto en catas para grupos en Vitoria. Su sala de catas, ubicada en el corazón de Vitoria, está preparada para acoger catas para grupos de hasta 12 personas. Equipada con todo lo necesario, es el lugar ideal para realizar catas de vinos y degustación de productos gastronómicos, ofreciendo, por lo tanto, una auténtica experiencia.



Una cata de vinos, un plan muy entretenido

Es importante hacer cosas diferentes para salir de la rutina

En la vida es importante experimentar constantemente nuevas emociones y eso implica hacer nuevos planes como por ejemplo apuntarse a una cata de vinos. Se trata de una opción de ocio que reúne todos los ingredientes para pasar un rato a lo grande ya que implica probar vino, aprender sobre esta bebida y disfrutar en buena compañía. En definitiva, implica salir de la rutina y hacer un plan diferente, algo que, sin duda, siempre es necesario que tenga presencia en nuestra agenda.

Ya sea con familiares, amigos o en pareja, una cata de vinos es un plan que consigue envolver un ambiente especialmente agradable, sin duda, cada sorbo se convierte en una experiencia única. Por supuesto, para que esta experiencia sea memorable es necesario ir de la mano de un profesional con una larga trayectoria en el sector. De esta manera, se podrá vivir la experiencia al completo y se podrá conocer de verdad un mundo tan apasionante como el vino.

*Los planes de ocio.....
Permiten disfrutar y pasar un tiempo divertido*

*Una cata de vinos.....
Es un plan muy dinámico*

GOROSTARZU
Bertako zaporea · Sabor local

T. 656 788 294
igor@gorostarzu.es
www.gorostarzu.es

Catas Igor Gorostarzu
con pasión y experiencia de la mano de un profesional

Una experiencia enriquecedora y divertida

El pescado, un alimento muy saludable

Existen varias razones por las que incluirlo en nuestra dieta



El pescado es un alimento muy presente en las dietas tanto de los adultos como de los más pequeños de la casa ya que tiene muchos beneficios. Cabe destacar un dato del que hay que tomar nota, muchos expertos determinan que una dieta equilibrada debe incluir al menos 3 o 4 raciones a la semana. Asimismo, tal y como aporta la página web sabervivirtv.com, existen varias razones por las cuales añadir pescado a una dieta, algunas de ellas son que, “favorece el desarrollo intelectual, ayuda a perder peso, fortalece tus huesos, se digiere fácilmente, nutre los músculos y aumenta las defensas”.

El pescado es un alimento que cuenta con muchas variedades: salmón, bonito, rodaballo, trucha, merluza... Y existen diferentes trucos para prepararlos, por ello, su versatilidad consigue que no nos aburramos del pescado tanto a la hora de la comida como a la hora de la cena. No cabe duda de que en lo que a cocina se refiere, cada maestrillo tiene su librillo. Además, es posible añadirle distintos condimentos, otra razón que supone un atractivo para que tenga mucha presencia en nuestra dieta semanal.

*El pescado.....
Se puede preparar de múltiples maneras*

*En **Pescados Imanol** contamos con el mejor pescado, sin duda, un alimento rico y versátil que es muy necesario en cualquier alimentación. Acércate a Pescados Imanol para conocer nuestras opciones tanto para tu día a día, como si quieres sorprender a tus visitas cuando realices una comida o una cena especial en casa. Asimismo, contamos con todo tipo de mariscos para tus ocasiones especiales.*

*El pescado.....
Es un alimento muy versátil*



Pescadería Imanol · Puesto: 15
Mercado de Abastos
Teléfonos: 945 263 151
656 781 748
E-mail: imanaudi2@gmail.com

Listo para comer

Ofrecemos producto fresco y de primera calidad. Pescado de pintxo y marisco (pulpo, gambas, langostinos...). Llevamos “toda la vida” en la plaza, por lo que nuestro trato con el cliente es muy familiar. No miramos el precio, sino la calidad del producto. Famosos por la preparación que realizamos del pescado. Todo al detalle, sin prisas, con mucho mimo, para que el cliente se lo pueda llevar a su casa “listo para comer” y sin ni una espina.





En el entorno de los humedales de Salburua se encuentra **Ataria**, un Restaurante Asador en el que, en sus 2 comedores, puedes disfrutar de menús de grupo, menús especiales, menús del día y carta a diario. Sin duda, contamos con muchas opciones para todos los gustos. Además, en nuestra bodega climatizada contamos con una selecta variedad de vinos, perfectos para acompañar una comida y cena.

Nos gusta lo que hacemos y por ello, a diario ofrecemos el mejor producto a nuestros clientes. La calidad se nota, y por esta razón, muchos de nuestros clientes nos visitan una y otra vez.

Estamos ubicados en la calle Cuenca del Deba.
¿Te animas a probar nuestros platos?

Carne a la parrilla, una delicia para muchos comensales

Es una de las opciones culinarias favoritas

Cuando acudimos a un restaurante, nos gusta disfrutar de una buena compañía, y también de un plato que no se come habitualmente en casa, por ello, muchos comensales optan por una buena carne a la parrilla. Sin duda, su sabor, su olor y su textura logran que sea la opción favorita de muchos clientes. Además, nada mejor que una buena guarnición como por ejemplo unos pimientos o unas patatas fritas. En definitiva, a una buena carne no le puede faltar su guarnición para que el plato sea de 10. Sin duda, la carne a la parrilla tiene muchos adeptos y por ello, es el plato preferido de muchos comensales cuando se animan a comer o cenar fuera de casa. En definitiva, se trata del plan perfecto para aquellas personas a las que les gusta disfrutar de una buena comilona.

Por supuesto, aquellos comensales que, en el segundo plato prefieran un pescado u otra opción, no deben preocuparse ya que los restaurantes cuentan con sugerencias para todos los gustos.

*A una buena carne.....
Habitualmente, le acompaña
una rica guarnición*

*Un plan perfecto.....
Carne en su punto a la parrilla y
una buena compañía*

ASADOR *Ataria*

PARRILLA - ASADOR - RESTAURANTE

ENCUÉNTRANOS EN:
C/Cuenca del Deba, Nº1
01003 Vitoria-Gasteiz Álava

T. 945 28 42 90
asadorataria2@gmail.com
www.asadorataria.es



Disponemos de 2 comedores
en los que ofrecemos servicio de
menús de grupo, menús especiales,
menús del día y carta a diario

El cachopo, uno de los platos protagonistas de la gastronomía asturiana

Se suele acompañar de patatas, pimientos...



*La fabada.....
Es un plato muy popular en Asturias*

*La sidra.....
Es una bebida que forma parte de la historia de Asturias*

Asturias es conocida, entre otras muchas cosas, por su excelente gastronomía. Sin duda, uno de los aspectos en los que más nos parecemos **País Vasco** y Asturias es en que cuidamos al máximo nuestros platos, los cuales causan mucho interés entre los locales y los foráneos.

Nos gusta pasar tiempo alrededor de una mesa disfrutando de una buena conversación y de unos platos para chuparse los dedos y de eso, la gastronomía asturiana sabe un rato. Existen diversos platos que forman parte de la tradición culinaria asturiana, algunos de ellos son la fabada asturiana y el cachopo, un manjar que suele tener varios acompañantes como, por ejemplo, pimientos, patatas fritas o ensalada. Tanto la fabada asturiana como el cachopo son 2 platos con los que no hace falta usar el lavavajillas ya que los comensales lo dejan siempre reluciente.

En cuanto a bebida se refiere, sin duda, la sidra es la bebida por excelencia en Asturias, la cual es bien sabido que antes de verterla en un vaso, es necesario llevar a cabo una técnica precisa.

*Disfruta de la mejor comida asturiana sin tener que viajar. En el **Restaurante El Trasgu Fartón** disponemos de los mejores platos para que sientas que estás en un restaurante típico de Asturias. Algunos de ellos son cachopos asturianos, la tradicional fabada asturiana, croquetas caseras, platos de carne a la parrilla, pescados frescos y postres caseros. Acércate a El Trasgu Fartón y conoce los platos más conocidos de Asturias en un ambiente muy agradable. Nos encontramos en la calle Julián de Arrese, 1 (Lakua-Arriaga).*

Contamos con diversos premios:

- Mejor cachopo del País Vasco 2021
- Mejor cachopo del País Vasco 2022
- Mejor cachopo del País Vasco 2023
- Mejor cachopo del País Vasco 2024
- Mejor cachopo del País Vasco 2025
- Mejor cachopo Vegano del Mundo 2025
- Quinto clasificado Mejor Cachopo de pescado del mundo 2025


EL TRASGU FARTÓN
CENTRO ASTURIANO - RESTAURANTE SIDRERÍA



¡Prueba nuestros cachopos ganadores!



Vitoria-Gasteiz, una ciudad conocida por sus tapas

Se caracterizan por su sabor y variedad



Nada mejor que una tapa a mitad de la mañana para coger fuerzas para seguir con la jornada laboral, también son una buena opción cuando un día tenemos mucha prisa y no tenemos tiempo ni de ir a casa a comer. Por supuesto, a media tarde también son una buena alternativa para matar el hambre. En definitiva, las tapas son siempre una buena opción para hacer una pausa en el camino. Además, en **Vitoria-Gasteiz** si de algo sabemos es de tapas.

Sin duda, las tapas son sinónimo de sabor y variedad, es por ello que consiguen adaptarse a todos los paladares. Las tapas son una parte esencial de la hostelería de la ciudad y no es de extrañar teniendo en cuenta su versatilidad. Buena compañía, un bar con buen ambiente y unas ricas tapas son los ingredientes perfectos para disfrutar de un momento redondo.

Las tapas.....

Apetecen a cualquier hora y gustan a todo el mundo

*En la **Cafetería y el Restaurante La Marina** contamos con un ambiente acogedor y familiar, muy cerca de uno de los lugares más emblemáticos de la ciudad, el parque del Prado.*

Disponemos de un servicio de calidad.

Ven a conocer nuestra barra de pinchos, los cuales podrás disfrutar tanto dentro del Bar como en nuestra terraza, sin duda, el plan perfecto con la llegada de las buenas temperaturas.

Disfruta también de nuestros platos en buena compañía.

Ven a vernos en la calle Felicia Olabe, número 2.

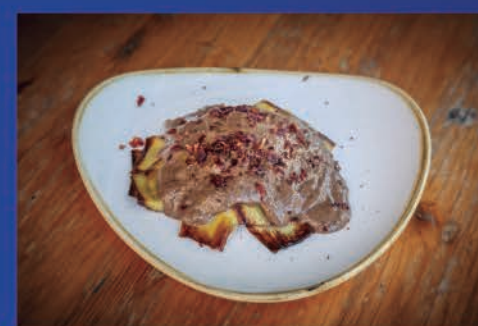
la marina

BAR RESTAURANTE

Calle Felicia Olabe, 2
Vitoria-Gasteiz
T. 945 14 37 08



*Comida casera
con producto de calidad.
Arroces por encargo*



Salir a comer, un plan muy arraigado

En **Mesón Lemar** somos diferentes, y por ello, muchos vitorianos y turistas nos eligen una y otra vez para disfrutar de un rico menú diario. Nuestros clientes pueden elegir entre una gran variedad de platos diseñados por el equipo del Restaurante, que está capitaneado por Guillermo Pérez Fernández. En nuestro Bar y Restaurante los clientes disfrutan de una estancia agradable y puedan conocer nuevos sabores. Tienes que ser el siguiente en probarlos.

Implica disfrutar de buenos platos en buena compañía

Los alaveses tenemos fama de que nos gusta comer y beber y sin duda, es una fama merecida. Nos gusta disfrutar de ricos platos 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. Un cumpleaños, un aniversario o la Navidad son días perfectos para celebrar, pero en realidad, en cualquier día del calendario merece la pena acudir a conocer un restaurante cuyos platos todavía no hemos probado o a un restaurante al que ya hemos acudido anteriormente.

Comer no es solo una necesidad fisiológica, también es la excusa perfecta para animarnos a salir a disfrutar con nuestros amigos y familiares. Sin duda, la gastronomía es capaz de avivar nuestros 5 sentidos y por ello, es el plan preferido de muchos alaveses.

Menú del día, la opción perfecta para no aburrirse

Permite elegir entre una amplia variedad de platos

Comer fuera de casa es uno de los planes preferidos de los alaveses para desconectar y muchos de ellos suelen optar por un menú del día ya que saben que, en estos casos, es imposible quedarse con hambre. Sin duda, optar por un restaurante que ofrece un menú del día es una opción muy atractiva ya que implica una amplia gama de platos diseñados para todos los gustos. A ello hay que sumarle un factor importante y es que su precio, en general, suele ser apto para todos los bolsillos, lo cual, sin duda, también es un punto a favor. En definitiva, un menú del día tiene una buena relación calidad-precio.

Además de entre semana después de una larga mañana de trabajo, igualmente es una buena opción confiar en las bondades de un menú del día durante el fin de semana. Sin duda, no hay nada mejor que sentarnos tranquilamente a degustar platos ricos y variados con la mejor compañía.

En el Restaurante **El Parlamento** sabemos cómo hacer las cosas bien. A los vitorianos nos gusta disfrutar alrededor de una buena mesa por ello, ofrecemos menús diarios y de fin de semana, variedad de platos a la carta y pedidos por encargo. Estamos situados en un lugar muy acogedor, en pleno centro de la ciudad, y por ello, también muchos turistas nos eligen para conocer la gastronomía alavesa. Si prefieres tomar un café, ven a El Parlamento a desayunar o merendar. A cualquier hora del día viene bien un pincho y un café para reponer fuerzas ya sea en nuestra terraza o en nuestra barra. Acércate a El Parlamento y prueba nuestros platos. Estamos situados en la calle Prado, número 28. ¿Te vienes?



Mesón Lemar
RESTAURANTE & BAR

Menú del día
Menú de fin de semana

Te ofrecemos unos menús para todos los gustos

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





Horario: Lunes a Jueves: 7:00 a 18:00
Viernes: 7:00 a 18:00
Sábado: 8:00 a 18:00
Domingo: Cerrado (excepto día de la madre)



PARLAMENTO
restaurante



Desayunos
Menús diarios
Menú fin de semana
Carta
Pedidos por encargo

T. 945 271 465 L-S 9:00-00:00 D 9:00-17:00
Calle Prado 28, Vitoria-Gasteiz, 01005

