

Las Mejores de Vitoria

Hostelería

Los vitorianos tienen fama de que les gusta disfrutar de un buen plato acompañado de una rica bebida, y si es en buena compañía, mejor. Pasar un buen rato alrededor de una mesa es algo que realizan tanto en fechas especiales como en un día cualquiera.

DATO | ECONÓMICO

La pizza, el plato preferido de muchos comensales

Existen un amplio abanico de sabores

La pizza es el plato preferido por excelencia de muchos comensales, y no es para menos teniendo en cuenta que su rico sabor hace que se disfrute mucho de cada mordisco y, además, una de sus principales cualidades es su gran versatilidad, ya que se le puede añadir un amplio abanico de ingredientes.

La pizza es uno de los platos favoritos cuando queremos comer o cenar fuera de casa, otra opción es recoger el pedido en el propio restaurante, y si no queremos quitarnos el pijama, también podemos realizar el pedido a domicilio. Sin duda, tanto si queremos disfrutar del silencio como si queremos echarnos unas risas con nuestros amigos y nuestra familia, la pizza es el plato perfecto en cualquier encuentro casual y también, por supuesto, en fechas especiales. En definitiva, gracias a su buen hacer y el cariño que los cocineros ponen en cada pizza, comerla es una experiencia única.

*En el **Restaurante Dolomiti** contamos con platos que transportan directamente a la gastronomía italiana. El Restaurante fue inaugurado en 1981 por el ciclista Francisco Galdos, quién abrió las puertas del establecimiento tras aprender en Italia cómo se elabora de manera artesanal la pizza y la pasta.*

Dolomiti cuenta con una amplia variedad de pizzas hechas con horno de leña, lo que le aporta a cada una un sabor único y un toque de distinción.

Además, cuenta con ensaladas, picoteo, pasta fresca, risottos, pescados, carnes y como broche final, un abanico de postres.

Además de en nuestro Restaurante situado en la calle Ramón y Cajal, número 1, puedes realizar un pedido y recogerlo en el propio local o solicitarlo a domicilio a través de Uber Eats, Eraman o Glovo.

Inaugurado en 1981 por Francisco Galdos



Horno de leña
Pasta fresca elaborada artesanalmente en nuestro obrador
Masa de pizza fermentada lentamente con masa madre
Carta amplia donde se mezclan las tradiciones vascas e italianas
Platos aptos para celiacos
Servicio a domicilio y recogida en local



Ramón y Cajal 1 01007 Vitoria-Gasteiz T. 945 23 34 26
 info@dolomiti.es www.dolomiti.es

Menú del día, la opción perfecta para disfrutar de variedad de platos

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.

Además, ofrece una buena relación calidad-precio

Comer fuera de casa es un plan muy atractivo ya que ello nos permite no tener que comprar comida ese día, tener que cocinarla y posteriormente, limpiar todos los utensilios que hemos utilizado. Además, nos permite desconectar mientras disfrutamos de la compañía de nuestra familia, pareja, amigos, compañeros de trabajo... A la hora de elegir el restaurante donde vamos a comer, una buena alternativa es optar por uno que ofrezca un menú del día ya que, en estos casos, es imposible quedarse con hambre ya que implica comer una amplia gama de platos que además han sido diseñados para satisfacer 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.



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 Viernes: 7.00 a 18.00 Sábado: 8.00 a 20.00 Domingo: Cerrado (excepto Día de la Madre)

Arabako Errioxa

naiz

Eta nire etiketan
esanda dago dena.

Nire jatorriaz
hitz egiten duelako,
kalitate berdingabeaz,
esperientziar, berrikuntzaz.

Saltoki eta
jaketxeetan arretaz
begiratu etiketari;
Arabako Errioxa
jarri behar du.

Soy Rioja Alavesa

Y mi etiqueta
lo dice todo.

Porque habla de mi origen,
de una calidad única,
de experiencia,
de innovación.

Fíjate en comercios
y restaurantes
que en la etiqueta
ponga Rioja Alavesa.



Kontsumo arduratsua.
Consumo responsable.

Disfrutar de una hamburguesa, un plan que siempre apetece

Existen opciones para todos los gustos



Degustar una hamburguesa es algo que gusta a todos, tanto a niños como a adultos. Por ello, es un plan muy recurrente tanto en las familias, como en grupos de amigos, en parejas o solos, si lo que apetece es disfrutar de un plan más tranquilo. Antes de degustar la hamburguesa en cuestión, hay que tener en cuenta que los aperitivos no pueden faltar en la mesa, por ejemplo, los aros de cebolla, los tequeños, las patatas o los nachos son opciones muy apetitosas.

Después de los aperitivos, llega el plato estrella, la hamburguesa. Tanto si queremos degustarla en el propio restaurante, como si queremos realizar un pedido a domicilio, una hamburguesa siempre es una buena opción. Por supuesto, siempre acompañado de un rico refresco.

Después de la hamburguesa es imprescindible el postre, todo el mundo está de acuerdo en que no hay nada mejor para concluir una buena comida o cena. Una torrija, un gofre o un helado son, entre otras opciones, el mejor broche final.

*Comer una hamburguesa.....
Es un plan perfecto para relajarse
en buena compañía*

*El nacimiento de **SALVAJE** tiene lugar en la costa del Pacífico, en la mega urbe de Los Ángeles. Corría el año 1981 cuando el hijo de Sancho Tena, un vasco residente en California, frecuentaba por aquel entonces 'In&Out', una típica hamburguesería local que con el tiempo se convirtió en una referencia global a lo largo y ancho de los Estados Unidos. Tanto ir y venir entre las mesas coloristas de 'In&Out' convirtió el hábito en un sueño: trasladar ese modelo de hamburguesería a España. En 1985 el deseo dejó paso a la realidad con la puesta en marcha en Vitoria del mítico McTena, una hamburguesería siempre recordada en la ciudad que se enfrentó ganadora al gigante McDonald's. Después de 35 años de andadura familiar, ese sueño que nació en USA vuelve a cristalizarse en SALVAJE y lo hace gracias a la visión y determinación de Franchó y Saile, creadores del proyecto, quienes hicieron realidad el propósito de rememorar y recuperar el auténtico espíritu americano, dando forma a la primera franquicia de restaurantes temáticos en España.*



El cachopo, un plato con muchos admiradores

No es de extrañar teniendo en cuenta que consigue transportarnos a Asturias sin necesidad de viajar



No es necesario viajar para disfrutar de uno de los platos más populares de **Asturias**, un lugar que es conocido, entre otras muchas razones, por su excelente gastronomía. Uno de los aspectos en los que más nos parecemos **País Vasco** y Asturias es que cuidamos al máximo nuestros platos, los cuales causan mucho interés tanto entre los vascos como entre los turistas.

Como punto positivo, el cachopo no es un plato que se suele servir sin acompañante, generalmente se suele degustar con guarniciones, las más habituales son patatas fritas, pimientos, ensalada... Lo cual es un ingrediente más que hace que este plato tenga personalidad propia. Aunque el cachopo es uno de los platos protagonistas de la gastronomía asturiana, la fabada también es una opción muy típica de Asturias. Sin duda, tanto la fabada asturiana como el cachopo son 2 platos con los que no hace falta usar el lavavajillas ya que los comensales los dejan siempre relucientes.

Y en lo que a bebida se refiere, la sidra en Asturias es la bebida por excelencia, es por ello que, no puede faltar una buena botella encima de la mesa. Cabe puntualizar que en lo que a sidra se refiere, 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!

Calle Julián de Arrese 1 (Lakua-Arriaga) 01010 Vitoria-Gasteiz

diegocarriquilligan@gmail.com

945 369 895

Ta-Than, restaurante situado en la zona universitaria de Vitoria-Gasteiz, nació en el año 1989. Recientemente, cuenta con una nueva gerencia, sin embargo, el establecimiento dispone de la misma carta y la misma calidad de siempre, una característica con la cual ha conseguido contar con numerosos clientes fieles y continuamente con clientes nuevos. Gracias a su amplio abanico de platos y el servicio amable que ofrecen, Ta-Than es la opción favorita de muchos amigos y familias de la ciudad. En sus opciones de picoteo cuenta con el mejor marisco: gambas, gambones, almejas, mejillones, sepia...

Acude a conocer el restaurante Ta-Than en la calle Domingo Martínez de Aragón, y si lo prefieres haz tu pedido para llevar llamando al teléfono 945 14 03 02

El marisco, un plato delicioso

El disfrute está asegurado

Ir a cenar o comer a un restaurante es algo que a todos nos gusta y siempre es una buena opción tanto entre semana para despejarnos de las múltiples tareas que hemos hecho a lo largo del día dentro y fuera del trabajo, como durante el fin de semana para poder disfrutar de un ocio muy merecido con nuestra pareja, nuestros familiares o nuestros amigos.

Gracias a que existe una gran variedad de tipos de marisco (mejillones, gambas, gambones, navajas, almejas, sepia...) es fácil que todos los comensales puedan degustar una opción que les resulte apetecible. Gracias a su sabor difícil de igualar, comer marisco se convierte en una experiencia gastronómica única para todas las personas que quieren disfrutar de ricos platos y de una buena conversación alrededor de la mesa de un restaurante.

En definitiva, no cabe duda de que el marisco es un tesoro gastronómico del que es imposible cansarse y que, inmediatamente, consigue transportarnos al mar.

Un brindis entre amigos

El encanto del deporte en una taberna irlandesa

Disfrutar de un partido de fútbol en una taberna irlandesa es una experiencia que va más allá del deporte. El murmullo previo al encuentro, las risas que se mezclan con el sonido de los vasos y la madera oscura del local crean un ambiente único.

Mientras el balón rueda, compartir una cerveza con amigos se convierte en un ritual sencillo pero especial, un pequeño respiro en medio del ritmo diario.

Las pantallas iluminan las paredes decoradas con banderas y recuerdos de equipos legendarios, y cada jugada despierta una reacción colectiva que te hace sentir parte de algo más grande. No importa de qué equipo seas: en una taberna irlandesa, el fútbol se vive con pasión, camaradería y ese toque acogedor que solo estos lugares saben ofrecer.

Toba's Tavern es un pub irlandés situado en el corazón de la calle Gorbea de Vitoria-Gasteiz. Ven a conocernos para disfrutar de nuestros 12 cañeros de cerveza dentro de nuestro local, que dispone de una decoración única y un ambiente agradable, donde la música no puede faltar, además de, por supuesto, un abanico de pintxos por si te entra el hambre. Si lo prefieres, puedes disfrutar de tu caña en nuestra terraza. Además, si eres un amante del deporte, en Toba's Tavern puedes disfrutar de los mejores partidos de baloncesto, rugby, futbol... gracias a nuestras 10 pantallas. Anímate a visitarnos y brindar con una cerveza con tus amigos.

TA - THAN
Disfruta de nuestro Homenaje de marisco

- Picoteo
- Bocadillos
- Sandwiches
- Hamburguesas

Pide por teléfono y recógelo en el local

T. 945 14 03 02
C/ Domingo Martínez de Aragón 5
ZONA UNIVERSIDADES

Toba's Tavern
Irish Sport Pub

NOS MUEVE EL DEPORTE Y LA CERVEZA FRÍA

VIVE TODO EL DEPORTE EN 10 PANTALLAS DE TV

¡Prueba la mejor tortilla de Gorbea!

DISFRUTA DE NUESTROS 12 CAÑEROS DE CERVEZA

TERRAZA ABIERTA
Calle Gorbea 4, Vitoria-Gasteiz T. 945 22 50 58

Tomar un café, sinónimo de disfrute

CAFÉS LA BRASILEÑA es una empresa con una sólida trayectoria en la selección, tueste y comercialización de café de alta calidad. Con presencia tanto en el canal horeca como en el canal retail, la empresa se ha posicionado como una marca reconocida en el mercado cafetero del estado. Distribuye a diario café a más de 2500 establecimientos en Euskadi y provincias cercanas, dispone de siete tiendas en Vitoria y una tienda online con alcance en toda la península. **CAFÉS LA BRASILEÑA** es líder local y el público la reconoce por la confianza que transmite, su reputación y la excelente calidad de sus productos. La empresa se abastece de café verde proveniente de proveedores internacionales ubicados en países reconocidos por la calidad de sus cultivos. Sus principales proveedores se encuentran en países como Colombia, Costa Rica, Nicaragua, Guatemala, Brasil, Kenya, Etiopía, Tanzania,...

Ayuda a afrontar el día con otra actitud

Nada más levantarnos de la cama, al mediodía, después de comer, mientras merendamos... No importa el momento del día en el que nos encontremos, disfrutar de una pausa en el camino para tomarse una buena taza de café es una sensación muy agradable, tanto en nuestra propia casa como en una cafetería. Los pequeños detalles, como tomar una taza de café según nuestros gustos (frío o caliente, con o sin leche, con o sin azúcar...) nos aporta una gran dosis de calma y felicidad.

Sin duda, el día se afronta con otra actitud si dedicamos un rato a disfrutar de un café solos o en compañía ya que nos ayuda a recargar las pilas.

El pan, el hilo conductor de la experiencia gastronómica

De base para pintxos a acompañante imprescindible en mesa

En hostelería, el pan es mucho más que un simple complemento: es un elemento que define la experiencia gastronómica. Su presencia comienza en la barra, donde se convierte en la base perfecta para pintxos. La textura, la miga y el punto de tostado influyen directamente en cómo se perciben los ingredientes que sostiene, desde un clásico de tortilla hasta creaciones más vanguardistas.

En sala, el pan acompaña cada plato y actúa como puente entre sabores. Un buen pan realza salsas, equilibra bocados y aporta confort al comensal. Por eso, cada vez más restaurantes cuidan su selección, optando por panes artesanos, masas madre o variedades locales que conectan con la identidad del establecimiento.

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.



Tomar una copa, un plan muy divertido

Es importante dedicar un tiempo
a disfrutar con nuestros seres queridos



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.

*Los momentos importantes.....
Merece la pena celebrarlos a lo grande*

Disfrutar con los amigos y la familia de un rato de desconexión tanto durante la semana después de un largo día de trabajo como el fin de semana para despejarnos de la rutina, siempre es una buena opción. Sin duda, es importante dedicar un tiempo a tomar algo mientras nos ponemos al día con nuestros seres queridos. Por supuesto, nunca viene mal disfrutar de una bebida mientras tomamos un picoteo.

Por supuesto, a la hora de escoger el bar donde queremos tomar algo en buena compañía, o el restaurante en caso de que nos apetezca comer o cenar, es importante escoger un establecimiento que destaque por su buen ambiente. Asimismo, en momentos especiales del año, como, por ejemplo, cumpleaños, aniversarios y demás, también merece la pena disfrutar a lo grande. Además, sin duda, es un punto positivo poder disponer de un establecimiento que cuente con espacios privados.

*Comer y beber.....
Sin duda, es un gran placer*

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





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

En el **Restaurante El Parlamento** sabemos cómo hacer las cosas bien. A los vitorianos nos gusta pasar tiempo 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. Si lo prefieres, también puedes venir a desayunar o merendar. Además, en cualquier momento del día puedes disfrutar de un pincho en nuestra barra o en nuestra terraza con vistas a la Catedral Nueva. Estamos situados en un lugar privilegiado, en pleno centro de Vitoria-Gasteiz. No solo los vitorianos acuden frecuentemente a El Parlamento, muchos turistas también nos eligen para conocer la gastronomía alavesa. Estamos situados en la calle Prado, número 28. ¿Te vienes?

Pasión, fuego y carácter en cada plato

En **Lokura Sidrería** la gastronomía no se improvisa, se vive. Nuestra propuesta nace del respeto al producto, la tradición y el carácter, ofreciendo carnes premium seleccionadas y maduradas en Cámara de Maduración de Okelan, garantía de calidad, sabor y textura excepcionales. Aquí, cada corte cuenta una historia. Cada brasa tiene intención. Y cada servicio es una experiencia. Nuestro Menú Sidrería, acompañado de sidra al estilo tradicional, está pensado para disfrutar sin prisas, compartiendo mesa, risas y momentos inolvidables. Tradición vasca con el sello inconfundible de la casa. Contamos con un comedor con capacidad para más de 100 comensales, ideal para celebraciones, reuniones familiares, eventos de empresa o simplemente para dejarse llevar por una experiencia gastronómica diferente. Al frente de los fogones, el talento y la trayectoria de Johnny Sanchotena, junto con David Villarán, alma y motor de Lokura, ambos con más de 37 años dedicados a satisfacer los paladares más exigentes, combinando técnica, producto y pasión en cada creación. Lokura no es solo un restaurante. Es actitud. Es fuego. Es sabor. Una experiencia gastronómica de auténtica lokura.



LOKURA

SIDRERÍA

KUPELA DE SIDRA

MENÚS



CALLE HONDARRIBIA 24 VITORIA-GASTEIZ T. 604 90 81 68

El valor de los productos de temporada

Del campo a la mesa, una forma de consumo más consciente



En un mundo cada vez más acelerado, recuperar el vínculo con los alimentos frescos y de temporada se ha convertido en una forma de volver a lo esencial. La demanda de productos cultivados de manera tradicional, recolectados en su punto óptimo y entregados directamente al consumidor está creciendo, y no es casualidad. La frescura real se nota: en el sabor, en la textura y en la calidad nutricional.

Las patatas nuevas, las verduras recién cortadas o las frutas que no han pasado semanas en cámaras frigoríficas representan una alternativa más saludable y sostenible. Consumir productos de temporada no solo favorece una alimentación más equilibrada, sino que también impulsa prácticas agrícolas responsables y reduce la huella ambiental asociada al transporte y almacenamiento prolongado.

Además, la entrega directa desde el campo permite que los alimentos lleguen a los hogares sin intermediarios, conservando intactas sus propiedades y apoyando a los productores locales. Esta conexión más cercana entre quien cultiva y quien consume fortalece la economía rural y promueve un modelo alimentario más justo. Optar por productos frescos y de temporada no es solo una elección gastronómica: es una apuesta por la calidad, la sostenibilidad y el respeto por los ritmos naturales de la tierra.

En Grupo Amutio somos proveedores de confianza en la industria de la patata. En nuestros más de 40 años de historia, la excelencia y la dedicación han sido y siguen siendo nuestra seña de identidad. Desde nuestros comienzos, nuestro camino se ha centrado en la construcción de una marca sólida, respaldada por la confianza de nuestros clientes y la calidad de nuestro abanico de productos, y por supuesto, seguimos creciendo y apostando por mejorar los procesos de calidad.

Contamos con 2 sedes estratégicamente ubicadas, una en el Polígono Industrial de Jándiz y otra en Cartagena (Murcia), en ambas la innovación y el compromiso se dan la mano para dar vida a nuestra visión empresarial.





AMUTIO
en tu casa

**LA AUTÉNTICA
PATATA NUEVA Y
OTROS PRODUCTOS
DE TEMPORADA
DIRECTOS DEL
CAMPO A TU CASA.**

REPARTO GRATIS A DOMICILIO

**CONOCE TAMBIÉN NUESTRA GAMA
DE PRODUCTOS GOURMET**



☎ 945 290 712 ☎ 744 720 838
tienda@amutioentucasa.es
www.amutioentucasa.es
@amutioentucasa

DESCUBRE LA
SELECCIÓN DE
PRODUCTOS AQUI:



El **Restaurante La Roca**, situado en pleno centro de Vitoria-Gasteiz, es el sitio perfecto para disfrutar de una rica comida o cena gracias a su carta compuesta por platos clásicos, fríos y calientes.

Los raviolis de rabo, las croquetas de jamón ibérico y leche fresca y el tartar de langostinos y salmorejos son algunos de los platos que más disfrutan nuestros comensales. Asimismo, uno de nuestros puntos fuertes son los productos realizados a la brasa, como por ejemplo las mollejas de ternera a la brasa y la pluma "bellota" a la brasa. Sin duda, ¡una delicia!

Asimismo, disfruta de nuestra carta de vinos tintos, blancos y espumosos.

Visítanos en la calle Eduardo Dato, 41.

Contacta con nosotros llamando al 699 91 37 94

La elección de un restaurante para celebrar

Los momentos especiales merecen su festejo alrededor de una mesa

Un cumpleaños, un aniversario, una jubilación... Hay muchos momentos importantes en la vida que merecen ser celebrados, y para que el balance de la celebración sea todo un éxito, debemos tener en cuenta varios aspectos. Uno de los más relevantes es el restaurante donde va a tener lugar el evento. Sin duda, el menú o la carta que ofrece un restaurante marca la diferencia en el evento, por ello, es una decisión que hay que pensarla con detenimiento. Además del menú, hay que tener otros aspectos en cuenta, como por ejemplo, la localización, el espacio disponible, el precio, la calidad, la presentación de los platos y las bebidas, y demás.

La carta.....
Es una pieza muy relevante en una celebración

Una buena gastronomía.....
Logra que el balance de un evento sea muy positivo

Al determinar en qué restaurante se llevará a cabo la celebración, debemos pensar en nuestros gustos, pero también en nuestros queridos invitados. Debemos preguntar si son veganos o vegetarianos, además de si son intolerantes o alérgicos a algún alimento. Ya que queremos que el festín salga perfecto y que nuestros invitados terminen satisfechos, será necesario adaptar los platos a sus necesidades gastronómicas. Los detalles son importantes. Sin duda, si todo sale bien, nuestros seres queridos se llevarán muy buen recuerdo del evento y será recordado para siempre.

Kromatiko lleva ya más de un lustro en la ciudad, probablemente ya los conozcas pero queremos compartir contigo una opción para disfrutar los mediodías de martes a viernes pensada especialmente para las empresas.

Son conscientes de la importancia que tiene un buen restaurante para llevar a cabo una reunión o comida de trabajo con éxito. En Kromatiko te ofrecen un ambiente cuidado, con atención a los detalles acompañado de una cocina creativa y original.

Por eso queríamos hablarte del menú KMTK, una opción ágil y completa. Producto de temporada que cambia semanalmente.

Dispone de un comedor privado para un máximo de siete comensales.

Además cuenta con dos parkings muy cercanos al restaurante.

Además si tienes pensado celebrar un evento privado puedes reservar el restaurante en exclusiva las noches de martes a viernes.

639476066

Calle Beato Tomás de Zumárraga n°2
www.kromatikorestaurante.com

Horario

Martes a domingo 13:30 a 15:30

Sábado noche 20:30 a 22:30

Lunes cerrado



HOTEL & CATERING
Jardines de Uleta Suites
VITORIA-GASTEIZ

EL CATERING DE
CONFIANZA PARA
LAS EMPRESAS DE
VITORIA

DESCÚBRENOS EN:
WWW.JARDINESDEULETA.COM

Como referentes de la hostelería en Vitoria-Gasteiz, en **Hotel & Catering Jardines de Uleta Suites** evolucionamos para dar respuesta a las nuevas necesidades corporativas. Nuestra sólida experiencia en eventos nos permite ofrecer un servicio de catering versátil y de alta gama, adaptado a cualquier escenario. Desde nuestras Cajas Gourmet KM0 para llevar —ideales para un break durante las reuniones de trabajo— hasta la organización y montaje de un catering con servicio completo para aniversarios de empresa, inauguraciones y grandes eventos. Basamos nuestra propuesta en la calidad del producto local, la sostenibilidad y una profesionalidad impecable. Sea en nuestras instalaciones o mediante un servicio “in-company”, llevamos el sello y el saber hacer de Vitoria a cada momento importante de las empresas.

En definitiva, elegir el restaurante perfecto no solo garantiza una buena comida, sino que también crea el ambiente ideal para compartir momentos inolvidables. Cuando cuidamos cada detalle, desde el menú hasta la comodidad de los invitados, estamos construyendo una experiencia que va más allá del propio evento. Al final, lo que realmente perdura es la sensación de haber vivido algo especial junto a las personas que más queremos.

Villa-Lucía, en Laguardia, es el espacio ideal para celebrar cualquier tipo de evento empresarial y corporativo. La versatilidad, los espacios, la singular ubicación entre viñedos, el saber hacer de nuestro experimentado equipo y una propuesta gastronómica Km. 0 que deleita a los paladares más exquisitos, nos convierten en una opción extraordinaria para crear una atmósfera perfecta y totalmente personalizada. Ya sea una reunión de empresa, un congreso, una jornada de formación, la presentación de un producto, un evento comercial, una cena de gala o un workshop, Villa-Lucía es la mejor opción para que tu encuentro sea algo muy especial y único en un marco diferenciador y singular. Tan solo nos tienes que hablar de tus objetivos, del espíritu de tu marca, para que nosotros te ayudemos a transmitir todo aquello con lo que sueñas en una atmósfera propicia. Además, en Villa-Lucía disponemos de diversas salas y carpas climatizadas que se adaptan a la perfección a cualquier tipo de evento o de necesidad que nos plantees. Todas ellas cuentan con las tecnologías más avanzadas en imagen y sonido, además de una alta capacidad de personalización del espacio, para que puedas disfrutar de momentos inolvidables en nuestras instalaciones. La versatilidad es uno de nuestros puntos fuertes. Sea cual sea tu evento, tenemos y creamos tu solución más adecuada.

Villa-Lucía, Laguardia Congresos & Eventos



VILLA-LUCÍA
- ESPACIO GASTRONÓMICO -
- LAGUARDIA -

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO
Carretera de Logroño s/n. 01300. Laguardia (Álava)
Tfno.: 945 600 032
Email: reservas@villa-lucia.com
Web: www.villa-lucia.com

