

EUSKADI *ko*
zaporeak

El gusto
ES NUESTRO

onegin

EUSKADI



ON EGIN PROIEKTUA

On Egin Proiektua Euskadiko nekazalturismo eta landa-etxe batzuetan euskal nekazaritza elikagaien sustapena eta merkaturaketarako proiektua da.

Gida honetan proiektu honetan parte hartzen duten 39 landa-ostatuaren informazioa aurkitu ahal izango duzu. Ostatu hauetan marka bermatuetako produktuak gozatu, eta erosi ahal izango dituzu: Eusko Label (Euskal Herriko babarrunak, Eusko Label ezia, Ibarako

piparrak, Euskal Herriko Sagardo Naturala, Eusko Labela duen Oliba Olibo Birjina Estra...); Euskal Baserri (kontserba begetalak, lekaleak...) eta Jatorrizko Deitura duten produktuak (Idiazabal gazta, Arabako Txakolina, Bizkaiako Txakolina, Getariako Txakolina eta Arabar Errioxako Ardoa). Honetaz gain, ostatu hauetako jabeak ekoiztutako produktuak eta inguruko ekoizleak.

Amalurrak emandako produktuez ekoiztutako kalitatezko elikagai tradizionalak gozatu eta erosteko aukera eskeintzen da.



on



Sabores de
EUSKADI

PROYECTO ON EGIN

On egin es el Proyecto para la Promoción y Difusión de los Productos Agroalimentarios vascos en algunos agroturismos y casas rurales de Euskadi.

En esta guía encontrará información de 39 establecimientos rurales en los que podrá disfrutar y comprar productos con las Marcas de Garantía Eusko Label (Alubias del País Vasco, Miel Eusko Label, Guindillas de Ibarra, Sidra Natural del País Vasco, Aceite de Oliva Extra,...); Euskal Baserri (Conservas vegetales,

Legumbres...) y Productos con Denominación de Origen (Queso Idiazabal, Txakoli de Araba, Txakoli de Bizkaia, Txakoli de Getaria y vino de Rioja Alavesa). Además productos producidos por los propietarios/as de estos establecimientos y por productores del entorno.

Se ofrece la posibilidad de consumir alimentos tradicionales y de calidad elaborados a partir de productos de nuestra tierra.



onegin

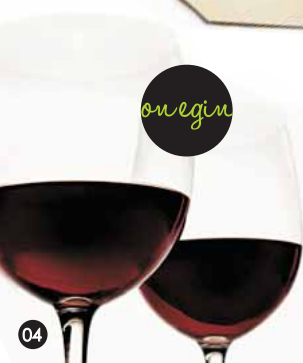


EUSKADI ERAKARGARRIA

Euskadik arte eta kultura ondare zabala du, baita xarma haundiko landa ingurunea. Euskadik duen aberastasun gastronomikoa ez da historikoa baino gutxiago, aberastasun gastronomikoak produktu eta plater tradizionalen zerrenda zabaleneraiko bat aurkezten baitu.

EUSKADI IRRESISTIBLE

Euskadi tiene un amplio Patrimonio artístico-cultural y un no menos atractivo rural. Esta riqueza histórica no podía ser menos en su Patrimonio Gastronómico en el que se agrupa una de las más extensas y variadas gama de productos y platos tradicionales.





onegin

EUSKADI



onegin

EUSKAL HERRIKO EUSKO LABEL BABARRUNAK ALUBIAS DEL PAÍS VASCO EUSKO LABEL



**Euskal
Babarrunak**
Alubias del
País Vasco

Eusko Label marka duten babarrun motak bi dira: Arabako Babarrun Pintoa eta Tolosako Babarruna. Bere zaporearengatik ezagunak, modu tradizionalen ekoiztuak eta kolore eta tamaina kontuan hartuta era zehatzean sailkatzen dira.

Los dos tipos de alubias amparados por Eusko Label son: la Alubia Pinta Alavesa y la Alubia de Tolosa. Reconocidas por su sabor, producidas de manera tradicional y seleccionadas de manera rigurosa por color y tamaño.

EUSKO LABEL EZTIA MIEL EUSKO LABEL



Eztia
Miel

Eusko Labela duten eztiak gordinak, freskoak, kalitate eta purutasun handikoak dira, jatorri botanikoaren arabera ezti mota guztien kasuan (lore-eztia, eukalpto-eztia, acacia-eztia, basoko ezti..).

Las mieles con Eusko Label son mieles crudas, frescas, de gran calidad y con niveles de pureza muy exigentes en los distintos tipos de miel según su origen botánico (de flores o mielada: eucalpto, acacia, brezo, bosque, ...).

EUSKO LABEL IBARRAKO PIPERRAK GUINDILLAS DE IBARRA EUSKO LABEL



**Ibarrako
Piparrak**
Guindillas
de Ibarra

Ibarrako piparra aldaera autoktonoa da, "Berezi" izenekoa, bere azal fina eta ia batere mina ez den mami samurra, kolore berde-horizka eta zapore suabea dira Eusko Labela duen Ibarrako Piparra nahastezin bihurtzen duten ezaugarriak.

La Guindilla de Ibarra pertenece a una variedad autóctona denominada "Berezi", su piel fina, su carne tierna que prácticamente no pica, su color amarillo verdoso y su suave sabor, son las características que hacen inconfundible a la Guindilla de Ibarra con Eusko Label.

EUSKO LABEL SAGARDOA SIDRA EUSKO LABEL



**Euskal
Sagardoa**
Sidra Natural
del País Vasco

Eusko Labela duen Euskal Sagardoa, Euskadiko sagarrondoetatik datozen eta beren heldutasun-punturik onenean bilduak izan diren sagardo-sagar osasuntsuak bakarrik erabiliaz egina dago. Modu tradizionalen egina dago eta ez zaio gasik edo azukrerik gehitzen.

La Sidra Natural del País Vasco con Eusko Label, está elaborada exclusivamente con manzanas de sidra autóctonas. Están recogidas en su punto óptimo de maduración y proceden de manzanales de Euskadi. Esta una sidra natural, se elabora siguiendo las prácticas tradicionales, sin gas ni azúcares añadidos.

EUSKO LABELA DUEN OLIBA OLIOA BIRJINA ESTRA ACEITE DE OLIVA EXTRA CON EUSKO LABEL



**Oliba-Olio
Birjina Estra**
Aceite de Oliva
Virgen Extra

Eusko Labela duen Oliba Olio Birjina Estra kalitate handiko produktua da, EAEn ekoizitakoa eta ontziratutakoa. Batez ere Arroniz bariatateko olibekin egiten da olio, eta, olibak unerik onenean daudenean jasotzen dire zuhaitzetik.

El Aceite de Oliva Virgen Extra con Eusko Label, es un producto de alta calidad producido, elaborado y envasado íntegramente en la CAPV. Este Aceite procede de olivas de la variedad Arroniz principalmente, recién cogidas del árbol y en su punto óptimo de maduración.

EUSKAL BASERRI KONTSERBAK CONSERVAS VEGETALES EUSKAL BASERRI



Euskal Baserri kontserbak modu tradizionalen eginak eta barazkien zapore eta testura osoa gordetzen duten errezetak oinarritzat hartuta lantzen dira, edozein unetan elikagai osasuntsuez gozatu ahal izateko.

Las conservas Euskal Baserri se elaboran de forma tradicional con recetas que preservan al máximo el sabor y textura de las verduras y que nos permiten disfrutar en cualquier momento de un alimento sano.

EUSKAL BASERRI LEKALEAK LEGUMBRES EUSKAL BASERRI



Euskal Baserri lekaleak gure nekazarien esku adituek Euskadin landatutako egoskariak dira, betiere ingurumena errespetatuz.

Las legumbres Euskal Baserri han sido cultivadas en el País Vasco por las expertas manos de nuestros agricultores y de forma respetuosa con el medio ambiente.

ARABAR ERRIOXA JATORRI IZENDAPENA DUEN ARDOA VINO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN RIOJA ALAVESA



Arabar Errioxa "Errioxako Jatorri Izendapeneko" zonalde bat da. Bertako elementu diferentzialak direla eta, mahastiak, mahastizain eta ardogileen lan egiteko eragatik nortasun eta izaera propioa duten ardoak sortzen dira.

Rioja Alavesa es una subzona dentro de la D. O. Calificada Rioja, que produce vinos con carácter y personalidad propia debido a sus elementos naturales diferenciados: los viñedos, el saber hacer de los viticultores y bodegueros.

GETARIA, BIZKAIA EDO ARABA JATORRI IZENDAPENA DUEN TXAKOLINA TXAKOLI CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN GETARIA, BIZKAIA O ALAVA



Ardo gaztea da, lasto kolore horixkakoa, distiratsua, bere mahats motaren fruta-lurrin indartsualpa eta nortasun haundi eta garratzasun orekatukoa, 10-13 gradu ingurukoa.

Getaria, Bizkaia edo Arabako Txa-kolina basikoki bi mahats motekin (Hondarribi Zuri eta Hondarribi Beltza) ekoizten den ardo gaztea da.

Es un vino blanco, joven y afrutado de color amarillo pajizo con aromas frutales, de entre 10 y 13 grados y de una leve acidez característica. Su paso por boca es suave y ligero. El Txakoli de Getaria, Bizkaia o Alava, es un vino joven producido básicamente con las variedades de uva: Hondarribi Zuri y Hondarribi Beltza.

IDIAZABAL JATORRI IZENDAPENA DUEN GAZTA QUESO CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN IDIAZABAL



Gazta ondua da, gutxienez bi hilabete ontzen egona eta ardi latxa eta karrantzarraren esne hutsez egina, animaliarengandik lortutako gatzagia erabiliz eta prentsaketa bidez. Ketua eta ketu gabe eskaintzen da eta, kasuan kasu, ondutako esnearen, gatzagiaren eta kearen zapore sendu gutzitza on izan ohi du.

Es un queso curado con una maduración mínima de dos meses, que se realiza exclusivamente con leche pura de oveja latxa y carranzana y con cuajo de origen animal mediante prensado. Se presenta ahumado y sin ahumar y, según el caso, posee un penetrante sabor a leche cruda, cuajo y humo que lo hace exquisito al paladar.

onegin

EUSKADI

Amalurrak emandako produktuez ekoiztutako kalitatezko elikagai tradizionalak erosteko aukera eskeintzen da.

Se ofrece la posibilidad de consumir alimentos tradicionales y de calidad elaborados a partir de productos de nuestra tierra.



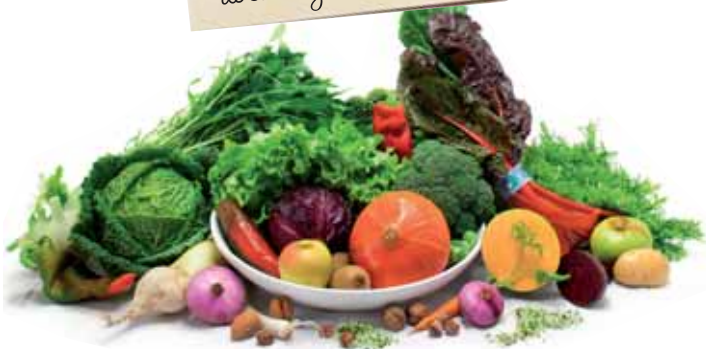
Alubia



Aceite

Aukerarik onenetan onena.

Una selección de lo mejor de los mejores.



Opari Pack-a "neurritza"

Aukera itzazu zure produktuak eta guk "zure oparia"
"zure neurritza" prestatuko dugu:



on egia

Pack regalo "a medida"

Selecciona tus productos y nosotros te preparamos
tu "pack regalo" a "tu medida".




A scenic landscape of a mountain valley. In the foreground, a stream flows over large, layered rocks. The middle ground shows a lush green hillside with scattered trees and a traditional stone house with a red roof. The background features a large, rugged mountain peak under a cloudy sky.

onegin

EUSKADI

EUSKADIKO ON EGIN
NEKAZALTURISMO ETA LANDA-ETXEAK

A scenic view of a mountain valley with a tag in the foreground. The tag is white with a hole on the right side, tied with a piece of twine. The background shows a valley with green fields, a forest of dark trees, and mountains under a cloudy sky. The foreground is a close-up of a wooden surface with a textured, layered appearance.

EUSKADI *ko*
zaporeak

El gusto
ES NUESTRO

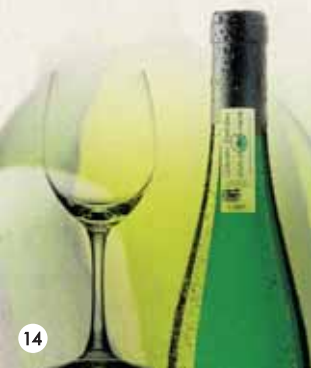
AGROTURISMOS Y CASAS RURALES
DE EUSKADI ON EGIN

NEKAZALTURISMO
ETA LANDA-ETXEAK

Kokapena



“O
ha
Ne
Et



Agroturismos y Casas Rurales
de Euskadi que participan
en el proyecto “on egin” ofreciendo
productos agroalimentarios vascos.

onegin

EUSKADI

n egin” proiektuan parte hartzen duten Euskadiko nekazalturismo eta Landa-etxeak”.

-  Nekazalturismoa
Agroturismo
-  Landa-Etxe
Casa Rural





1. IZPILIKU

Idoia García de Cortázar

Mendia, 6

01138 ACOSTA-OKOIZTA

Tel: 945 46 41 54

607 44 83 93

605 72 76 63

izpilikuetxea@yahoo.es

www.nekatur.net/izpiliku



53,90



4,62



5,14



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 16,50
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 33
- SERVICIO DE LAVANDERÍA: 8,22
- SECADO DE ROPA: GRATIS
- CESTO DE LEÑA: 6,17



2. ZADORRA ETXEA

Arturo Rodríguez

Zadorra, 21

01200 AGURAIN

Tel.: 656 716 126

945 31 24 27

info@zadorraetxea.com

www.nekatur.net/zadorraetxea



57/52



4/3,50



gratis



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 15
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 40/36



3. ARKAIA

M^a Ángeles Arroyo Sánchez

Arkaia, 13 C

01193 ARKAIA

Tel.: 635 73 37 04

info@agroturismoarkaia.com

www.agroturismoarkaia.com

www.nekatur.net/arkaia



331,02
(min. 2 noches)



+2
suple



gratis

- CAMA SUPLETORIAS: INCLUIDAS
- USO DE PLANCHA: GRATIS
- CESTO DE LEÑA: 5,09





4. ATXARMIN

Juani Perea Lopez de Letona

B° Atxarmin s/n

01170 ELOSU

Tel.: 945 45 50 87

670 42 25 24

info@lagonesalaves.com

www.nekatur.net/atxarmin



56,02



6,11



20,37

- CAMA SUPLETORIA: 15,28
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 45,83

	día	f. de semana
1 APART. 2 pax	81,48	162,96
1 APART. 4 pax	101,85	203,70



5. LOS HUETOS

Miren Olano Cuesta

Hueto Arriba, 34

01191 HUETO ARRIBA

Tel.: 649 47 04 73

637 76 53 48

loshuetos@hotmail.es

www.nekatur.net/loshuetos



45



55



70
suites sala
de 35m2



5,09



por
encargo



6



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 20
- CASA COMPLE. MIN. 2 NOCHES
- PIN-PON GRATIS
- BARBACOA: 5,09€ LEÑA
- BICICLETA: GRATIS



6. LARRETXORI

Eduardo Jiménez Arrausi

Portal de Párganos, s/n

01300 LAGUARDIA

Tel.: 945 60 07 63

661 74 12 18

larretxori@euskaltel.net

info@bodegalamioga.com

www.bodegalamioga.com

www.nekatur.net/larretxori



45,52



50



6,05

- CAMA SUPLETORIA: 15,14
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 40
- SERVICIO DE LAVANDERÍA: 12,11
- Se puede pagar con tarjeta
- Menú especial con visita a bodega





7. LA CASA VIEJA

M^a Reyes Uriarte Iturrate

Behoko Etxe 4-B

01206 MATORANA

Tel.: 945 31 71 48

628 74 97 89

casavieja.matorana@gmail.com

www.casaviejamatorana.com

www.nekatur.net/lacasavieja



- CAMA SUPLETORIA: 16,20
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 37,80



8. CARPE DIEM

Elvira Abascal

Enrique Privado, 7

01309 NAVARIDAS

Tel: 618 57 46 59

Tel. y Fax: 945 60 51 72

guzmanaldazabal@euskalnet.net

www.guzmanaldazabal.com

www.nekatur.net/carpediem



- CAMA SUPLETORIA: 16,35



9. MARIVÍ

**M^a Victoria Mz.
de Antoñana Chasco**

Herrería, 7 y 9

01117 ORBISO

Tel. y Fax: 945 41 50 30

www.nekatur.net/marivi





I O. LA MOLINERA ETXEA

Amaia Balda

Bº Murriarte, 22
01307 SAMANIEGO

Tel.: 945 62 33 75

lamolinera_etxea@hotmail.com
www.nekatur.net/lamolinera



- CAMA SUPLETORIA: 20
- SERVICIO LAVANDERÍA: 15
- ALQUILER PLANCHA: 3
- MASAJE DE CUERPO: 30/15



I I . AITZKOMENDI- SORGINETXE

Alex Arkauz Cienfuegos

Errotalde, 5
01208 ZALDUONDO

Tel.: 679 90 85 31

info@arkauzetxea.com
www.arkauzetxea.com
www.nekatur.net/sorginetxe



Bizkaia



I . ORDAOLA

Araceli Fernández Gil

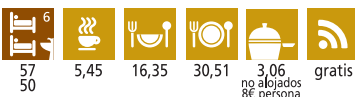
Camino de Soloburu, s/n
48810 ALONSOTEGI

Tel.: 946 33 80 23

678 67 27 18

617 07 26 47

ordaoala@gmail.com
ordaoala@hotmail.com
www.ordaoala.es
www.nekatur.net/ordaoala



- CAMA SUPLETORIA: 6
- CAJA FUERTE EN HABITACIONES
- LAVADO DE ROPA: 6
- SALA DE REUNIONES: 10,19€/H





2. LA TOBA

Guilmerina Gómez Bautista

La Toba Nº 45

48879 ARCENTALES

Tel.: 946 10 96 11

616 85 99 20

casalatoba@yahoo.es

www.nekatur.net/latoba



38,88



4,32



6,48

- SERVICIO LAVANDERÍA: 3,24



3. BISALDE

Miren Salagre

Zubiaurrealde, 39-A

48130 BAKIO

Tel: 946 46 08 06

639 21 23 55

bisalde@telefonica.net

www.nekatur.net/bisalde



86,57
66,20



5



10,19

- SERV. LAVANDERÍA: 6,11



	T.A.	T.B.
2 APART. 2 pax	106,94	91,67



4. ARRIZURIETA

Bego Mentxaka

Mañu auzoa, 43

48370 BERMEO

Tel.: 607 48 27 00

666 31 82 27

946 88 55 38

info@arrizurieta.es

reservas@arrizurieta.es

www.arrizurieta.net

www.nekatur.net/arrizurieta



48,89
45,83



4,07/3,56
2,55



4,07



gratis

- DOBLE USO INDIVIDUAL: 40,74/38,70
- CAMA SUPLETORIA: 10,19
- CESTO DE LEÑA: gratis





5. ANDUTZA

Olga Royo Ajuria

Angelutxu auzoa, 15
48287 EA

Tel.: 635 73 35 69

635 73 35 70

944 65 10 36

royoajuria@euskalnet.net

andutza@nekatur.net

www.nekatur.net/andutza



50,93



7



7,20

- CAMA SUPLETORIA: 15
- SERVICIO LAVANDERÍA: 7



6. BERRIOLOPE

Nati Álvarez Sabarte

Berrio auzoa, 10
48230 ELORRIO

Tel.: 946 82 06 40

691 207 629

Fax: 946 58 22 06

berriolope@gmail.com

malvarezsabarte@gmail.com

www.nekatur.net/berriolope



46
(1 adap.
disc)



4,13



10,45



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 13
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 38



7. URRESTI

María Goitia Castellano

Bº Basetxetas, 12
48314 GAUTEGIZ-ARTEAGA

Tel.: 946 25 18 43

urresti@wanadoo.es

www.urresti.net

www.nekatur.net/urresti



66,20
57,04



simple:5,09
completo:7,13



6,62



gratis

	T.A.	T.B.
2 APART. 2 pax	96,76	86,57

- CAMA SUPLET.: 20,37/15,28
- SERV. LAVANDERÍA: 10,19



8. GAILURRETAN

Carmen de Mena Gonzalez
 B° Las Lanzasagudas, 17
 48891 KARRANTZA
Tel.: 946 80 66 67
 661 29 39 77
 gailurretan@telefonica.net
 www.nekatur.net/gailurretan



60,50



4,91



13,08

onegin



9. EGUZKILORE

Xavier Giralte Valero
 Barrio Agirre 16D
 48111 LAUKIZ
Tel.: 609 36 70 27
 609 36 64 17
Fax: 944 91 00 14
 txabikath@hotmail.com
 memikath@hotmail.com
 www.eguzkilore-laukiz.com
 www.nekatur.net/eguzkilore



66,20/61,11
 HIDROMASAJE



55
 50,93



9,17



8,15
 4,07



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 18,33
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 40,74

onegin



I O. ALDORI

Mª Mercedes Lopategi Laucirica
 Zabale, 8
 48392 MUXIKA
Tel.: 946 27 15 09
 671 67 10 89
 reservas@aldori.es
 egoitz@aldori.es
 www.aldori.es
 www.nekatur.net/aldori



T.A.: 87,19-196,17
 T.B.: 76,22-163,47



7,64



20,37



30,56€
 20,37€
 por pax



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 25,46/20,37

onegin



11. ETXEGORRI

Sonia Barrondo

Urigoiti, 8 Bis

48410 OROZKO

Tel.: 636 96 70 66

info@etxegorri.org

www.etxegorri.org

www.nekatur.net/etxegorri



97/8777
única temporada
3 tipos de habit.

6,62

cena
22,41

gratis

- CAMA SUPLETORIA: doble 50/ simple 25
- Precio especial en estancias de más de una noche.



12. LEZAMAKO ETXE

Milagros Eskuza Sautua

Bº Carral, 31

48190 SOPUERTA

Tel.: 630 17 39 12

Tel. y Fax: 946 50 42 37

lezamakoetxe@euskalnet.net

www.nekatur.net/lezamakoetxe



71,30
66,20

61,11
56,02

5,06

6,11

(1 adap. disc.)

- CAMA SUPLETORIA: 16,35
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 45,83
- SERVICIO DE LAVANDERÍA: 4,36



13. ELLAURI BASERRIA

Kepa Atutxa

Altzusta, 42

48144 ZEANURI

Tel: 686 07 77 96

946 31 78 88

info@ellauri.com

www.ellauribaserrria.com

www.nekatur.net/ellauri



270

gratis

- BARBACOA: 24,44





1. IBARROLA BEKOA

Nekane Gonzalez Saragüeta

Laurgain, 15

20809 AIA

Tel. y Fax: 943 83 45 49

Tel.: 659 21 53 92

ibarrolabekoa@hotmail.com

xkaminos@yahoo.es

www.ibarrolabekoa.net

www.nekatur.net/ibarrolabekoa



60 sencillo 4,58 6,11
55 completo 5,60

• CAMA SUPLETORIA: 20,37

APART. 2 pax	T.A.	T.B.
Fin de semana	100	90



2. SARASOLA ZAHAR

Ana M^a Mugika de Leiva

B^o Zehatz, 10

20749 AIZARNAZABAL

Tel.: 616 07 26 28

sarasolagro@yahoo.es

www.nekatur.net/sarasola



40/36 4,20 4,20

- CAMA SUPLETORIA: 12,5
- DOBLE USO INDIV.: 32,30/29,75
- SERVICIO LAVANDERÍA: 4,20
- SESIÓN "método grinberg": 40€/h



3. IBARRE

Pilar Belastegi Ojanguren

Irimo Goena auzoa

20577 ANTZUOLA

Tel.: 943 76 63 10

info@ibarre.com

www.ibarre.com

www.nekatur.net/ibarre



39,60 49,50 ADSL internet TV 5,50 3,27 gratis

• CAMA SUPLETORIA: 15,28



4. LAMAINO ETXEBERRI

Maite Aristegi Larrañaga
 San Martzial Auzoa
 20570 BERGARA
Tel. y Fax: 943 76 35 06
Tel.: 657 79 53 62
 685 72 98 30

maitearis7@gmail.com
 www.nekatur.net/lamaino



33 47,29 4,40 gratis gratis

día	
2 APART. 2 pax	61,11

• CAMA SUPLETORIA: 15,28



5. TXINDURRI ITURRI

Rosario Arruti
 Mardari auzoa, 12
 20829 DEBA-ITZIAR
Tel.: 943 12 93 89
 669 68 44 90

txindurri@txindurri.com
 www.txindurri.com/
 www.nekatur.net/txindurri



60,50 6,54 16,50 menú sidrería 39,23 gratis
 44 31,57

	día		fin de semana		semana	
	T.A.	T.B.	T.A.	T.B.	T.A.	T.B.
1 APART. 4 pax	132	110	264	220	924	770

• DOBLE USO INDIV.: 48,40/ 35,20
 • SERVICIO LAVANDERÍA: 8,80 • ANIMALES EN EL INTERIOR: 5,50€ DÍA



6. ZUBELTZU TORRE

Ainara Arakistain Albizu
 Zubeltzu Torre - Bº Presalde
 20829 DEBA
Tel.: 637 90 51 64
 943 19 90 21

ainara-zu@hotmail.com
 www.nekatur.net/zubeltzutorre



55/49,50/ 4,40 5,50 gratis • CAMA SUPLE.: 22/11
 • SERV. LAVANDERÍA: 8,80

	día		fin de semana	
	T.A.	T.B.	T.A.	T.B.
1 estudio 2 pax	71,50	60,50	143	121
2 APART. 2 pax	82,50	71,50	165	143



7. BORDA

Alberto Irastorza Apaolaza

Errekalde auzoa

Borda Baseria

20212 OLABERRIA

Tel.: 630 89 32 95

Tel. y Fax: 943 16 06 81

info@baserritarra.com

bordaolaberrria@terra.es

www.nekatur.net/borda

onegin



49,50
44



5,50



5,50



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 17,32
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 38,80/34,56
- VENTA DE CARNE DEL PROPIO CASERÍO



8. KORTETA

M^a Teresa Ruiz

San Esteban auzoa, Korteta

Baseria

20400 TOLOSA

Tel.: 639 48 98 33

943 24 02 43

info@korteta.com

www.nekatur.net/korteta

onegin



66/55



5,50



6,60



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 27,5/22
- DOBLE USO INDIV.: 44/38,50
- SERVICIO LAVANDERÍA: 5,50



9. ALTZIBAR BERRI

Elixabete Etxezarreta Atxega

Goiburu 33

20130 URNIETA

Tel. y Fax: 943 55 70 97

Tel.: 626 55 14 29

altzibarberri@yahoo.es

www.nekatur.net/altzibar

onegin



45/35/35
TV



55/50/
50-45
TV



5



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 18/15
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 40/35



I O. ENBUTEGI

Enbutegi Baserria, 2
20130 URNIETA
M^a Pilar Begiristiaín Izeta
Tel.: 943 55 37 97
628 52 39 22
enbutegi@hotmail.com
www.nekatur.net/enbutegi



56,02 / 50,93 4,07 15,28 4,07 gratis



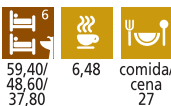
	T.A.	T.B.
1 APART. 2 pax	101,85	96,76

- CAMA SUPLETORIA: 12,22
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 45,83/40,74
- SERVICIO LAVANDERÍA: 3,27



I I. KOSTEGI

Gonzalo de Cos
Oztaran, 30 D
20130 URNIETA
Tel.: 943 36 56 88
686 34 34 52
www.nekatur.net/kostegi



59,40 / 48,60 / 37,80 6,48 comida / cena 27



- CAMA SUPLETORIA: 16,20
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 47,52/38,88/30,24



I 2. IBARROLA TXIKI

Luis Manuel Arruti Aranburu
Kalezar
20170 USURBIL
Tel.: 943 36 30 07
664 47 17 66
ibarrolaweb@hispavista.com
www.nekatur.net/ibarrola



50,93 gratis gratis



1 APART. 4 pax	108,98
----------------	--------



I 3. LAZKAO ETXE

Eneko Azurmendi

Aiestaran Erreka

20247 ZALDIBIA

Tel.: 943 88 00 44

615 74 59 24

info@lazkaoetxe.com

www.lazkaoetxe.com

www.nekatur.net/lazkaoetxe



60,50
55



incluido



16,50



6,60



gratis

	T.A.	T.B.
1 APART. 2 pax	121	110

• CAMA SUPLETORIA: 16,50



I 4. ARRIETA HAUNDI

M^a Luisa Marín

Arrietalde

20215 ZEGAMA

Tel.: 943 80 18 90

656 72 12 65

arrietahaundi@gmail.com

www.nekatur.net/arrietahaundi



41,80



33



4,11



gratis



gratis

- CAMA SUPLETORIA: 14,39
- DOBLE USO INDIVIDUAL: 33
- SERVICIO LAVANDERÍA: 5,14
- SECADO ROPA: 5,14

3 APART. 2 pax	99
Opción 4 PAX	121



I 5. SANTA KLARA

Ana M^a Eizaguirre

Santa Klara, nº 2

20750 ZUMAIA

GPS: DISEMINADOS, sección 4

Tel. y Fax: 943 86 05 31

Tel.: 639 87 96 11

santaklara2004@yahoo.es

info@santaklara.es

www.agroturismosantaklara.com

www.nekatur.net/santaklara



60,50/49,50



3,80



5,50



gratis

	T.A.	T.B.
1 APART. 4 pax	121	104,50

- CAMA SUPLETORIA: adulto=>15,28 niño=>10,19
- SERVICIO LAVANDERÍA: normal=>6,49 industrial=> 10,85





Gure landa ostatuetakoa
batean egon ondoren, etxera
buelatzean, Kalitatea eta
Euskal Herriko Jatorria
bereizgarria duten produktuak
erosteko aukera ematen
dizugu honako web gunearen
bitartez:

www.euskolabeldenda.com

Después de volver a casa tras
una estancia en uno de
nuestros establecimientos
rurales te ofrecemos la
posibilidad de poder comprar
productos con distintivo de
Calidad y Origen del País
Vasco a través de la siguiente
página web:

www.euskolabeltienda.com



www.nekatur.net



on egin

EUSKADI



HELBURUAK

- Euskadiko produktu eta plater tipikoen sustapena.
- Bertako ekoizle eta landa ostatuen arteko lankidetzaren haunditzea.
- Identitate gastronomikoen bila dabilen bezeroaren asebetetzea.
- Salmenta puntu guztiak biltzen dituzten ibilbide gastronomikoak eskeintzea. Bertan, produktuak dastatzeaz gain, ekoizleen aktibitatea zuzenean ezagutzeko aukera izango duzu, benetako Euskadiko paisai politenak ezagutuaz.

¡On egin!

Sabores de
EUSKADI*ko*
Zaporeak

On



OBJETIVOS

- Promocionar los productos agroalimentarios y platos típicos de Euskadi.
- Aumentar la colaboración entre los productores locales y los establecimientos rurales.
- Satisfacer los deseos del consumidor en busca de identidades gastronómicas.
- Ofrecer rutas gastronómicas que recojan todos los puntos de venta, donde, además de degustar los productos, podrás conocer de primera mano la actividad de los productores, con el añadido de recorrer los parajes más bellos del auténtico País Vasco.

¡Que aproveche!



onegin
EUSKADI

Sabores de
EUSKADIko
Zaporeak



hazi

EUSKADI

Nekazaritza Berria • Euskadiko nekazaritza eta landeritza
Asociación Nekazaritza • Agricultura y Ganadería de Euzkadi