

# gida

224  
martxoa 2025



goierri + urola garaia



Sustraiak Dantza Taldea (Legazpi)

## Mende erdia. Ondo... Berriro!

# Xamar

Asesoria económica y fiscal  
Aholkularitza ekonomikoa eta fiskala

[www.xamarasesoria.com](http://www.xamarasesoria.com)

adm administradores  
administratzaileak

ekonomistak  
col. nº 16.704 elk.zk.

Enpresa eta Autonomoen kontabilitatea eta gestión  
Komunitateen administrazioa  
Higiezin aholkularitza

Contabilidad y gestión de Empresas y Autónomos  
Comunidades de vecinos  
Inmobiliaria

Hirigoien 8A. LAZKAO Tel. 943 88 87 98 - 665 54 77 52

[asesoria@xamarasesoria.com](mailto:asesoria@xamarasesoria.com) • [comunidades@xamarasesoria.com](mailto:comunidades@xamarasesoria.com)

# Bai Reformas

ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

Poligono Guardia 4 - Idiazabal 20213

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com

**ERAKUSKETA BERRIA  
DUGU, ETORRI  
BISITATZERA!**



Goardia Ind. 4,  
Idiazabal.

Jarraitu gure  
facebooka





# gida

224. Alea. 2025ko martxoa

ZUM EDIZIOAK S.L.

Patrizio Etxeberria, 7

20230 Legazpi

Tfnoa. 943 73 15 83-639 21 89 40

E-maila: zum@zumedioiak.com

gida.aldizkaria

Inprimaketa: Leitzaran Grafikkak

Lege Gordailua: SS-534-2015

Erredakzioa: Josema Azpeitia.

Kolaboratzaileak: Asier Zaldúa,

José Angel Igarzabal

Argazkiak: Ritxar Tolosa, Josema

Azpeitia, Carlos Mediavilla...

Diseinua: Truke Estudio Grafikoa

Maketazioa: Ritxar Tolosa

eta Josema Azpeitia

PUBLIZITATEA: 655 74 46 57

ZUM EDIZIOAK-ek Gida hau banatzen du hiru hilabetean behin Urola Garaia, eta Goierriko 600dik gora tokitan, bere orrietan iragartzen diren denda eta enpre-  
sen laguntzari esker.

KULTUR edo KIROL TALDEAK:

Zuen ekintzei buruzko informazioa modu zuzenean jakinarazi diezaguke-zue ZUMeko helbide, telefona, faxa edo posta elektronikoa erabiliz.  
agenda@zumedioiak.com

## Suteak eta bizikleta

### 2023ko uztailaren 6a.

Ze ondo! Bihar ostirala da eta eguraldi ona egingo du. Goizean goiz jaikiko naiz bizikletan ibiltzera joateko.

Pi-pi, pi-pi, pi-pi!!! (ez da haur bat txiza egin nahi duela esaten, iratzargailua baizik).

Ondo gosaldu eta banao bizikletan ibiltzera! Agur, Zumarraga, banao bizikletan ibiltzera... Agur, Zumarraga, goiz guztian etzaitut ikusiko...

Kaka! Ze demontre (amak ostia hitza erabiltzea debekatu dit) egiten dute suhiltzaileek bidegorri ondoan! Ai, ai, ai! Oraingoan ere albeste du. Mi gozo en un pozo. En el pozo que han montado los bomberos.

-Barkatu, Miguel Indurain naizela dirudien arren, kazetaria naiz. Zer gertatu da?

-Lasai, kasko oker horrekin, maillot zahar horrekin eta zangoetako ile horiekin, argi dago ez zarela Indurain jauna. Norbaitek txabola horri su eman dio. Zorionez, ez zegoen inor barruan.

-Argazki batzuk aterako ditut Otamotz webgunerako.

-Ados.

Hala, izorrai. Albistea webgunean sartu beharko dut. Beranduxeago joan beharko naiz bizikletan ibiltzera eta ezingo naiz nahi bezainbeste ibili.

### 2024ko apirilaren 30a.

Agur, Zumarraga, banao bizikletan ibiltzera... Agur, Zumarraga, arratsaldean ez zaitut ikusiko... Riiiiing, riiiiing! (ez da iratzargailua, telefona baizik).

-Bai?

-Non zaude? Saski tabernak su hartu du!

-¡Mecagüen la puta! (barkatu, ama). Santa Lutzin nago, bizikletarekin. Atera argazki batzuk, mesedez. Berehala naiz hor.

Joder... Ez dadila ezer larria izan...



-Arf, arf... (49 urteko morroi bat, Eitza bizikletan ahalik eta azkarren igo ondoren, arnasa hartu nahian). Arratsalde on, Patxi. Zer gertatu da?

-Frijigailuak su hartu du eta langileek ez zuten itzaltzea lortzen. Baina suhiltzaileak garraiz heldu dira eta ez da ezer larririk gertatu.

-Eskerrak!

Hala, izorrai. Albistea Otamotzen sartu beharko dut. Beranduxeago joan beharko naiz bizikletan ibiltzera eta ezingo naiz nahi bezainbeste ibili.

A ver, gaizkile, ostalari eta bestelakoak. Población en general. Bizikleta sakratua da. No me toquéis las bicicletas. Bizikletan ibiltzera ateratzen naizenean, denak etxean nahi zaituztet, txintxo-txintxo. Dena desentzufatuta. Surik piztu gabe. Ohean sartuta. Zuen bikoteekin jolasten uzten dizuet, baina gauza arrarorik egin gabe. Tengamos la fiesta en paz.

Pasa zuen guztion telefono zenbakiak eta whatsapp talde bat sortuko dut. Bizikletan ibiltzera joaten naizenean, mezu bat bidaliko dizuet. Nire mezuza sirena antiaereo bat bezala izango da. Auuuua, auuuua! Esku artean duzue-na utzi eta korrikari etxera. Berdin zait eskolan, lanean edo zertan ari zareten. Nire mezuza jasozten duzueanean, denak etxera!

**ASIER ZALDUA**

Kazetaria



**Lainaz KAFEAK**

San Inazio 14. BEASAIN - 943 88 51 28 / Zubierreka Pol. 53. LAZKAO  
cafeslainaz@yahoo.es



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
alojamenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Toki Alai..... 943 88 89 53

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### BEASAIN

Artzai Enea..... 943 16 31 16

Dolarea..... 943 88 98 88

Guregas..... 943 80 54 80

Kattalin..... 943 88 92 52

Kikara..... 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatoreh..... 943 88 83 07

Urkiola..... 943 08 61 31

### GABIRIA

Korta..... 943 88 71 86

### IDIAZABAL

Alai..... 943 18 76 55

Pilarenea..... 943 18 78 66

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Ostatu..... 943 80 11 66

### OLABERRIA

Castillo..... 943 88 19 58

Zezilionea..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Hotel Ordizia... 843 73 97 97

Martinez..... 943 88 06 41

Olcano..... 943 80 54 70

Txindoki..... 943 28 23 80

### ORMAIZTEGI

Kuko..... 943 88 28 93

### SEGURA

Imaz..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Lazkao Etxe.... 943 88 00 44

### ZEGAMA

Ostatu..... 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

### ZERAIN

Mandio..... 943 80 17 05

Ostatu..... 943 80 17 99

## SAGAROTEGIAK

### ATAUN

Urbitearte..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Begiristain..... 943 80 60 66

### ORDIZIA

Tximista..... 943 88 11 28

### ZERAIN

Oiharte..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

Dolarea\*\*\*\*..... 943 88 98 88

Guregas\*..... 943 80 54 80

Igartza\*..... 943 08 52 40

Salbatoreh\*..... 943 88 83 07

### IDIAZABAL

Alai\*..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\*..... 943 88 19 58

Zezilionea\*\*..... 943 88 58 29

### ORDIZIA

Ordizia\*..... 843 73 97 97

### SEGURA

Imaz\*\*..... 943 80 10 25

## PENTTSIOAK

### MUTILOA

Mutiloa\*..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxune\*\*..... 639 23 88 89

Petit Goiern\*\*.. 657 79 90 68

### ZEGAMA

Zegama\*..... 943 80 10 51

## NEKAZALTURISMOAK

### ALTZAGA

Olagi..... 943 88 77 26

### ATAUN

Aldarreta..... 943 18 03 66

### LAZKAO

Lizargarate.... 943 88 19 74

### SEGURA

Ondarre..... 943 80 16 64

### ZALDIBIA

Irizar Azpikoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe.. 943 88 00 44

### ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

### ZERAIN

Oiharte..... 680 17 12 91

Tellerine..... 943 58 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona..... 943 80 62 06

### MUTILOA

Liernigarakoa . 669 77 71 60

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Lizarrusti..... 943 58 20 69

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

### ZERAIN

Zerain..... 943 80 15 05

## APARTAMENTU TURISTIKOAK

### GABIRIA

Beko Errota..... 639 23 88 89

## KOMERTZIOA

### ORDIZIA

Ordizian Elkartea:  
.....ordizian.com

## ZALDITEGIAK

### ITSASO

Ibur..... 663 06 00 11

### ZALDIBIA

Alarpe..... 676 33 30 24

GOIERRITURISMO.COM



EUSKADI  
BASQUE COUNTRY

HAIN  
GIPUZKOA  
DONOSTIA

Goitur  
- GOIERRIKO TURISMO AGENZIA -  
URTE

## IDIAZABAL LURRALDEA TERRITORIO IDIAZABAL



- **Asteazkenetan Ordiziako azokara.** Los miércoles al mercado de Ordizia.
- **Gaztandegietara bisitak.** Visitas a queserías.
- **Txakolina, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak.** Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.
- **Talo tailerrak Igartzako Monumentu Multzoan.** Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.
- **Garagardo artisauen katak.** Catas de cerveza artesana.



## GOIERRI-BASQUE HIGHLANDS



- **Aizkorri-Aratz Parke Naturala.** Parque Natural Aizkorri-Aratz.
- **Aralar Parke Naturala eta mitologia.** Mitología en el Parque Natural de Aralar.
- **Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea.** Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.
- **Santiago Bidea: San Adriango tunela.** Camino de Santiago: túnel de San Adrián.
- **GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea.** GR-283: ruta del queso Idiazabal.
- **Euskal Herriko Trail Estazioa.** Estación de Trail del País Vasco.
- **Segura, Zegama, Lizarrusti eta Bide Berdeko orientazio jolasak.** Circuitos de orientación en Segura, Zegama, Lizarrusti y Vía Verde.

## GOIERRIKO TURISMO BULEGOAK ETA INTERPRETAZIO ZENTROAK



943 16 18 23

- ATAUN** ■ **Aralar Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación del Parque Natural de Aralar. 943 58 20 69. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **Barandiaran Museoa.** Museo Barandiaran. 943 18 03 35. [www.ataunturismoa.eus](http://www.ataunturismoa.eus) | [www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti)
- **Erroipe IZ.** Centro de Interpretación Erroipe. 943 06 19 63.

**BEASAIN** **Igartzako Monumentu Multzoa.** Conjunto Monumental de Igartza. 943 08 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)

**IDIAZABAL** **Gaztaren Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. [www.idiazabaiturismo.com](http://www.idiazabaiturismo.com)

**ORDIZIA** **Goierri eta Gastronomiaren IZ, d'Elikatuz.** Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz. 943 88 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

**ORMAIZTEGI** **Zumalakarregi Museoa.** Museo Zumalakarregi. 943 88 99 00. [www.zumalakarregimuseoa.eus](http://www.zumalakarregimuseoa.eus)

**SEGURA** **Erdi Aroko Interpretazio Zentroa.** Centro de Interpretación Medieval. 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)

**ZEGAMA** **Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko IZ.** Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. [www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza](http://www.zegamaturismoa.eus/eu/parketxeak/anduetza)

**ZERAIN** **Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia.** Paisaje Cultural y Montaña del Hierro. 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)

**MARTXOA  
MARZO**

**1 LARUNBATA**

**Ataun**

“Orreagatik iragan hurbilera” antzezlana, 19:30ean.

**Legazpi**

**INAUTERIA** Gaia: Olinpiadak.

Zinea: “La Tutoría” 19:00.

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00,

Zinea: 19:00 / 22:00.

**2 IGANDEA**

**Legazpi**

**INAUTERI KONPARTSA**

Haur Zinema 17:00.

Zinea: “La Tutoría” 19:30.

**Segura**

**Mendi iteera:** Tolosa

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00,

Zinea: 19:00 / 22:00.

**3 ASTELEHENA**

**Legazpi**

Zinea: “La Tutoría” 19:30.

**Zumarraga**



**Orreagatik.** Antzerkia  
Ataunen, martxoaren 1ean

Zinea: 19:00 / 22:00.

**4 ASTEARTEA**

**Urretxu**

**MARTXOKO FERIA ETA BARRERITARRREN TOPAGUNEA**

**5 ASTEAZKENA**

**Zumarraga**

**Antzerkia: Irriki Makila:**

Zelai Ariziti, 17:30.

**7 OSTIRALA**

**Legazpi**

Zine Kluba: “Shayda”

**Urretxu**

**Martxoak Bertsoa:** 22:30.

**Zumarraga**

**Antzerkia: “Miñán”.** 20:15,

**8 LARUNBATA**

**Legazpi**

Zinea: “Bridget Jones” 19:00.

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00

Zinea: 19:00 / 22:00.

**9 IGANDEA**

**Legazpi**

Haur Zinema 17:00.

Zinea: “Bridget Jones” 19:00.

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00

Zinea: 19:00 / 22:00.

**10 ASTELEHENA**

**Legazpi**

Zinea: “Bridget Jones” 19:00.

**Zumarraga**

Zinea: 19:00 / 22:00..

**12 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Opera DVDn:** 18:30ean.

**14 OSTIRALA**

**Ataun**

**Kontzertua** The Soulanders 22:00.

**Legazpi**

**IKUS-ENTZUNEZKOA**

“Ladaha eta Katxemira: Zerua eta Lurra artean”. Aitor Casado eta Mar Torrijos. (Ikus. 12. orria)

**Urretxu**

**Martxoak Bertsoa:** 22:30.

**Zumarraga**

**Zine Klub:** 20:30.

**15 LARUNBATA**

**Ataun**

**KINTOEN EGUNA**

**Legazpi**

**Antzerkia:** “Gabriel Arestirekin Ikuskizuna”. 19:30, Latxartegi.

**Segura**

**Txirindularitza:** Neskak

**Urretxu**

**Bakarriketa:** “Ni, ni, ni” (Antton Telleria). 19:00

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00,

Zinea: 19:00 / 22:00.

**16 IGANDEA**

**Gaintza**

**PEIRAZOKA** (Ikus 8. orr.)

**Legazpi**

**Haur Zinema** 17:00.

**Zinea:** “El secreto del orfebre” Latxartegi Aretoan, 19:30.

**Urretxu**

**Haur antzerkia:** “Lagunekin, topa!” Potx eta Lotx. 17:15

**Zumarraga**

**Kontzertua:** Musika Banda

Zelai Ariziti, 17:00

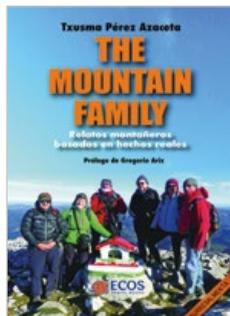
Zinea: 19:00 / 22:00.

**17 ASTELEHENA**

**Legazpi**

**Zinea:** “El secreto del orfebre” Latxartegi Aretoan, 19:30.

**Zumarraga**



**“The Mountain Family”**  
Legazpin, martxoaren 20an.

Zinea: 19:00 / 22:00.

**19 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Opera DVDn:** 18:30ean

**20 OSTEGUNA**

**Legazpi**

**LIBURU AURKEZPENA:** “The Mountain Family” Egilea:

Txusma Perez. Antxon Burcioren heriotzaren 5. Urteurrenean, omenaldi gisa. 19:00ean Latxartegi

**21 OSTIRALA**

**Ataun**

**Zinea** “Ombuaren Itzala” filma. Aurkezpena: Patxi Bisquert 21:30ean.

**Legazpi**

**Zine Kluba:** “Emilia Pérez”

**Zumarraga**

**Zine Klub:** 20:30.

**Kontzertua:** “Guttercas”. Eitzako Frontoi Txikia, 19:00

**22 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Kontzertua:** El noi del sucre eta John Dealer & the Coconuts. 22:30ean Azokan.

1998 — 2023



URTEURREINA ANIBERSARIO

JOSE MIGUEL ITURRIOTZ, Z/G - BEASAIN  
T 943 086 420

asesoría de empresa    servicios jurídicos

**AHOLKU-LARITZA    ABOKATUAK**

DULCE M<sup>o</sup> LOINAZ, 3 - BEASAIN  
T 943 887 129

administración de fincas

**KOMUNITATEAK**

**DO'S**

**FORMACIÓN**

# ¡ZURE BETIKO AKADEMIA 40 URTEZ ERAKUSTEN!

*¡Ezagutu Gaitzazu!*

2024-2025  
IKASTURTEA



- MAILA GUZTIENTZAKO INGELES IKASTAROAK, 3 URTETIK AURRERA (ONLINE ETA PRESENTZIALAK)
- AZTERKETA-ZENTROA ETA AZTERKETA OFIZIALEN PRESTATZAILEA (PET, FIRST ETA ADVANCE)
- LANBIDEREN ZENTRO LAGUNTZAILEA. LANGILE ETA LANGABETUENTZAT DIRUZ LAGUNDUTAKO PRESTAKUNTZAK (ingelesa, informatika, frantsesa, kompetentzia digitalak,...)
- PRESTAKUNTZA-ZENTROA (HIZKUNTZAK, INFORMATIKA, KONTABILITATEA, NOMINAK, ESKOLA-ERREFORTZUA...)
- INGELES AKADEMIA IDIAZABALEN ERE BAI (LEHEN MAILA, DHB1 ETA DBH2)



since  
1983



**Zinea:** "Alto Knights" 19:00

**Segura**

**Dantza emanaldia:** Azpilla  
Dantza Taldearen umeak

**Zumarraga**

**Haur zinea:** 17:00,

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**23 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinema** "Looney Tunes".

**Zinea:** "Alto Knights" 19:00

**Segura**

**Udaberriko Lore eta Landa-  
rezen 23. Azoka**

**Zumarraga**

**Haur zinea:** 17:00,

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**Martxoak 24-30**

**Segura**

**IPARRA-HEGOA** Kultur Ekimena  
**24 ASTELEHENA**

**Legazpi**

**Zinea:** "Alto Knights" 19:00

**Zumarraga**

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**27 OSTEGUNA**

**Zumarraga**

**Martxoak Bertsoa:** Bertso

Musikatuak, Kultur Etxea, 18:30

**28 OSTIRALA**

**Ataun**

**Bertso Saioa** Etxerat-en

eskutik, 18:30ean.

**Zumarraga**

**Zine Klub:** 20:30..

**29 LARUNBATA**

**Legazpi**

**Jaialdia:** Chillida 100 urte.

Amairua ekitaldia. Kiroldegian.

**Zinea:** "Los aitas", 19:00.

**Urretxu**

**Martxoak Bertsoa:** Finala.

Gaztetxea, 19:30.

**Zumarraga**

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**30 IGANDEA**

**Legazpi**

**Haur Zinema** 17:00.

**Zinea:** "Los aitas", 19:30.

**Zumarraga**

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**31 ASTELEHENA**

**Legazpi**

**Zinea:** "Los aitas", 19:30.

**Zumarraga**

**Zinea:** 19:00 / 22:00

**APIRILA**  
**ABRIL**

**2 ASTEAZKENA**

**Legazpi**

**Musikala DVDn:** "Billy Elliot"  
(1. zatia). 18:30ean.

**PERIAZOKA GAINTZAKO**  
Martxoaren 16an

10:30	Azokari hasiera emango zaio
12:00	Txakur trabatuen erakustaldia Gaintzako plazan
14:00	Azokaren amaiera
14:30	Bazkaria herriko frontoian
16:30	Trikitxa emanaldia hiru soinu-joleen eskutik
18:00	Alain Zulaikaren magia ikuskizuna

## PERIAZOKA GAINTZAN

Goi mailako kontzertu batez despedituko du Legorretako Herri Antzokiak urtea. Aiora Errenteria eta bere taldeak soinu ederrez beteko dute Goierriko aretoa abenduaren 28an.

**4 OSTIRALA**

**Legazpi**

**ERDI AROKO AZOKA.**

**Zine Kluba:** "Oso ondo... berri-  
ro!" DOKUMENTALA. Sustraiak  
D.Tak 50 urte . 19:00etan eta  
22:00etan Latxartegi Aretoan.

**Zumarraga**

**Antzerkia:** "Alberto San Juan:  
Lorca en Nueva York". 20:15.

**5 LARUNBATA**

**Ataun**

**Dantza Ikuskizuna** Herri  
Antzokia, 22:00ean.

**Legazpi**

**ERDI AROKO AZOKA.**

24 ORDUZ IREKITA

G1120 65km  
20210 Lazkao Gipuzkoa  
T/F 943 881 719  
avialazkao@galporsoro.eus  
www.galporsoro.eus

**LAZKAO**  
ZERBITZUGUNEA

AVIA



**Biok 2**

Toda la información de tu  
negocio en **un solo click.**

Power Biok



info@biok2.com

Biok2.com

Goierri 12, ORDIZIA

Tel: 943 88 44 00



Eutsik  
zure etxea  
goxoagoa  
bihurtzen du  
**preziorik  
onenean**

Eutsi lleva  
el confort  
a tu casa al  
**mejor precio**



**CARPINTERÍA  
METÁLICA  
CRISTALERÍA**

Polígono Argixao 42  
ZUMARRAGA  
943 72 39 25  
[www.eutsi.es](http://www.eutsi.es)  
[eutsi@eutsi.es](mailto:eutsi@eutsi.es)



## IGARTUBEITI BASERRIA (EZKIO)

**Martxoak 8 (Emakumeen Eguna): La Mujer en el Caserío** (Bixita gidatua) / **Famili tailerra:** "Ehungeailu tailerra" **Elkarriketa:** Amelia Jauregi, Baztarrika gaztak

Genero ikuspegia aintzat hartuta, emakume baserriarren ahotsetik ezagutu nahi dugu baserriaren gaurkotasuna.

Martxoak 8, webgune eta sare sozialetan

**Martxoak 15: BIZIMODUAK. FAMILI BISITA:** 11:00etan Igartubeiti baserri museoan eta 12:30etan Legazpin

**Martxoak 22: BARRIKOTEA, SAGARDO KULTURAREN FESTA.** Famili tailerra, Txotx irekiera, kirikoketa emanaldia, trikitixa eta afari merienda.

**ASTE SANTUA IGARTUBEITIN. Ordutegia:** Apirilak 17, 18, 19 eta 20: 10:00-14:00 / 16:00-19:00. Apirilak 21: 10:00-14:00. Bisita gidatuak, 11:00 etan euskaraz eta 12:30etan erderaz, 17:00etan erreserbaren arabera.

**Apirilak 17: SAGARTXOTXI! VISITA ESPECIAL.** Conoce el lugar del caserío y elabora tu propio zumo de manzana para degustarlo con un pintxo de queso. 10:30 6€.

## Zumarraga

**Jaialdia:** Irrintzi Dantza Taldea. Zelai Arizti. 19:00.

## 6 IGANDEA

**Legazpi**  
**DANTZARI TXIKI EGUNA.**

**ERDI AROKO AZOKA.**

**Haur Zinema** 17:00.

**Zinea:** "19:30.

## Zumarraga

**Haur zinea:** 17:00

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

## 7 ASTELEHENA

**Legazpi**

**Zinea:** 19:30.

## 9 ASTEAZKENA

**Legazpi**

**Musikala DVDn:** "Billy Elliot". (2. zatia). 18:30ean.

## 10 OSTEGUNA

**Legazpi**

**IKUS-ENTZUNEZKOA**

10, osteguna: GHT (Great Himalaya Trail). 19:00etan

## 11 OSTIRALA

**Legazpi**

**Antzerkia:** "Miñán". 19:30.

## 12 LARUNBATA

**Legazpi**

**Zinea:** 19:00.

**Segura**

**KINTO EGUNA**

## 13 IGANDEA

**Legazpi**

**Haur Zinema** 17:00.

**Zinea:** "19:30.

**Urretxu**

**Haur antzerkia:** "Kelsonia eta Itsasoa" Labeaga, 16:00

**Zumarraga**

**Kontzerta:** "Musika Banda

**Zumarraga**

**Haur zinea:** 17:00

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

## 14 ASTELEHENA

**Legazpi**

**Zinea:** 19:30.

**Apirilak 17 eta 18**

**Segura**

**OSTEGUN ETA OSTIRAL SANTUAK**

## 19 LARUNBATA

**Legazpi**

**Zinea:** 19:00.

**Zumarraga**

**Haur zinea:** 17:00

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

## 20 IGANDEA

**Legazpi**

**Haur Zinema** 17:00.

**Zinea:** "19:30.

**Zumarraga**

**Haur zinea:** 17:00

**Zinea:** 19:00 / 22:00.

**IBUR Hipika Kluba**

**ITSASO - GIPUZKOA**

[www.iburhipika.eus](http://www.iburhipika.eus)

**MARZO**

**Día 8: Concurso disfraces**

**Día 9: Salida por el día de la mujer**

**Días 22-23: Clinic sobre el contacto**

**Día 29: 2ª fase del campeonato de Gipuzkoa de deporte escolar (Jaizubia)**

**ABRIL**

**En Semana Santa:**

**Intensivo de galopes**

**Día 27: Exámenes de galopes**

---

**MARZO-ABRIL**

**Clases, paseos, deporte escolar,...**

**PASEOS TODOS LOS DÍAS**

2 horas 45€

3 horas 60€

**PONY: 30 minutos 20€**

IBUR Baserría. Sakabanatua 26. ITXASO 66306 0011 - 655735300 [iburhipikakluba@gmail.com](mailto:iburhipikakluba@gmail.com)



Pol. Mallutz 5 · ORDIZIA

**691 67 88 68**

Pol. Ind. Guardi 57-58 IDIAZABAL

**653 95 48 80**



## ZURE ENPRESAKO KUDEAKETAN LAGUNDUZ COOPERANDO EN LA GESTION DE TU EMPRESA

IRNASA es una consultoría que ofrece soluciones de asesoría a medida, en la implantación, mantenimiento en sistemas de gestión de la calidad, medioambiente, seguridad...

[www.irnasa.com](http://www.irnasa.com)

Poligono Industrial Argixao Pab.55 - ZUMARRAGA  
irnasa@irnasa.com **943 72 41 00**



[www.premank.com](http://www.premank.com)

Poligono Industrial Argixao Pab.55  
ZUMARRAGA  
premark@premark.com **943 72 41 00**



## PREBENTZIOAREKIN LAGUNDUKO DIZUGU TE AYUDAMOS CON LA PREVENCIÓN

PREMANK es un Servicio de Prevención Ajeno que tiene como objetivo, ayudar y asesorar a empresas, instituciones y entidades en el cumplimiento de la Ley de Prevención de Riesgos Laborales (Seguridad, Higiene, Ergonomía y Psicología Aplicada y Vigilancia de la Salud)



## COORDINACION DE SEGURIDAD Y SALUD EN OBRA

Realizamos trabajos de coordinaciones de seguridad y salud en obras de comunidades de vecinos, obra civil pública o privada, etc.

Labeaga, 56-58 bajo - URRETXU  
enrike@zyur.es **674 36 5702**

## ESKERRIK ASKO !!!

Agenda hau buruzko informazioa helarazi diguten herri hauetako Kultur Zerbitzuei eta teknikariei:

- LEGAZPI
- LEGORRETA
- SEGURA
- URRETXU
- ZUMARRAGA
- GAINTZA
- ATAUN
- EZKIO-ITSASO

Hurrengo GIDA  
(Maiatza-Ekaina)  
Apirilaren 11ren  
inguruan itxiko dugu

### 21 ASTELEHENA

**Legazpi**

Zinea: 19:30.

**Zumarraga**

**PAZKO BIGARRENEKO JAIA**

Zinea: 19:00 / 22:00.

### 25 OSTIRALA

**Legazpi**

Zine Kluba: "Casa en Illamas"

### 26 LARUNBATA

**Legazpi**

Zinea: 19:00.

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00

Zinea: 19:00 / 22:00.

### 27 IGANDEA

**Legazpi**

Haur Zinema 17:00.

Zinea: "19:30.

**Zumarraga**

Haur zinea: 17:00

Zinea: 19:00 / 22:00.

### 28 ASTELEHENA

**Legazpi**

Zinea: 19:30.

**Zumarraga**

Zinea: 19:00 / 22:00.

### 30 ASTEARTEA

**Legazpi**

**JAIAK:** Txupinazoa. 19:00



### LADAH ETA KATXEMIRA: ZERUA ETA LURRA ARTEAN

Un audiovisual de **Aitor Casado** y **Mar Torrijos**

Nuestro viaje nos llevará al corazón del Himalaya, descubriendo dos de las regiones más fascinantes de la India: **Ladakh y Cachemira**. Este territorio, de montañas imponentes, valles aislados, monasterios enclavados en lugares insospechados y carreteras que desafían a la naturaleza, es **un crisol de historia, espiritualidad y diversidad cultural**.

Un recorrido épico donde la naturaleza, la espiritualidad y la historia se entrelazan en cada rincón. **Desde los monasterios budistas de Ladakh hasta los mercados flotantes de Cachemira**, esta será una travesía por algunos de los paisajes más místicos y legendarios de la India.

**Martxoak 14 - Latxartegi Aretoa - LEGAZPI - 19:00etan**

**ALKAIN**  
antenak - elektrogailuak

Laubide 29, Legazpi - 943 73 13 25  
electroalkain@gmail.com

# ¿Quieres ahorrar en tus facturas de luz y gas?



Te buscaremos la **MEJOR TARIFA DEL MERCADO**

consiguiendo hasta un 45% de descuento

Envía tus facturas por e-mail o tráelas a nuestra oficina

**Lunes a Jueves:** 9:00 - 14:00 15:00 - 18:30

**Viernes:** 9:00 - 15:00

- Estudios comparativos de tarifas energéticas
- Instalación y estudios fotovoltaicos
- Gestión energética integral para PYMES

Trabajamos para pymes y particulares

Más de 9 años de experiencia

Trabajamos con más de 31 compañías

[www.fakaenergia.com](http://www.fakaenergia.com)



**Comercializadora propia**  
para dar un mejor servicio



# FAKA

Gipuzkoako Energia

Secundino Esnaola, 12B - ZUMARRAGA

943 09 51 07

[info@fakaenergia.com](mailto:info@fakaenergia.com)





**JOSÉ ÁNGEL IGARZABAL**  
Escritor

## El pasado en pinceladas

# De patrocinios, necrológicas y sequías

Abiertos al ambiente primaveral que viste a la Naturaleza de bellas tonalidades reflejamos aconteceres que nos retrotraen al pasado.

### MARZO

En este mes en el que los días se perfilan más largos y soleados en primer término fijamos la vista cincuenta años atrás. Un detalle de agradecimiento conforma la actualidad **legazpiarra**. La **S.D. Iiintxa** hace patente su agradecimiento a la empresa **Patricio Echeverría S.A.**

por el apoyo que le presta tanto a nivel económico como en la prestación de diferentes servicios. En representación de la referida razón social **José Echeverría** recibe una artística placa.

También desde el sector industrial llega la noticia referida a una empresa de **Ordizia**. La firma **Lorenzo Apellaniz S.A.** resulta premiada con la marca "Euro Fama 2000" otorgada por "Ibérica de Ingenieros S.A."

En marzo de 1975 el apartado necrológico en **Zumarraga** incluye el fallecimiento del coadjutor de la parroquia, **José Larrea**. Encontrándose en el templo sufre una indisposición siendo trasladado a un centro asistencial pero nada puede hacerse por salvarle la vida. El funeral es concelebrado por 36 sacerdotes siendo el oficiante principal el obispo auxiliar **José María Setien**. Asisten el Ayuntamiento en corporación y representaciones de las congregaciones religiosas locales. Curiosa noticia la que nos conduce a 125 años atrás. En marzo de 1975, el Ministerio de la Gobernación resuelve sacar a subasta la conducción de la **correspondencia a caballo** o en carruaje desde las oficinas de Correos de Zumarraga hasta Zarautz. El tipo de licitación señalado es de 2.000 pesetas anuales.



El campo de fútbol del Iiintxa a mediados del Siglo XX

### ABRIL.

Centrados en la temporada en la que árboles y flores inician la floración, abrimos el relato, como de costumbre, teniendo como punto de cita lo acaecido hace medio siglo. A caballo entre la última semana del pasado mes y la primera de éste se perfila un tiempo invernal con presencia de nieve. Ello supone las supresiones en **Zumarraga** de la romería que se celebra en la tarde del segundo día de Pascua de Resurrección en la campa de La Antigua y las tareas de limpieza de la **campa de Urbia** por parte de voluntarios **legazpiarras**.

Abril de 1975 aporta una noticia esperanzadora de cara a la resolución de la **falta de agua** en el servicio público en **Urola Garaia**. La Dirección de Obras Hidráulicas aprueba técnicamente el proyecto de la **presa de Barrendiola** con un presupuesto de ejecución de 131.786.326 pesetas siendo a cargo del Estado el 50% y el resto de Diputación.

A último de mes, **Arantxa Urcelay** es proclamada Reina de las fiestas de Legazpi siendo sus Damas de Honor Txaro Ciaran, María Jesús Urmeneta, María del Amor Heras y Txaro Aristimuño

Respecto a la Semana Santa urretxuarra destacamos la sorpresa que ofrece la celebrada en 1900 con el restablecimiento en la procesión del Viernes Santo de los soldados romanos luciendo nuevos uniformes y dando escolta al Santo Sepulcro al mando del capitán **Pedro Iraeta**, y cierra página un apunte musical. En Donostia la Fiesta de Primavera incluye un alarde de bandas de música con presencia de las de Zegama, Zumarraga y Urretxu. Esta última interpreta "Alborada Vascongada" obra del urretxuarra **Juan José Belaustegui**

- Taller multimarca
- Mecánica general
- Revisamos y reparamos tu coche nuevo sin que pierdas la garantía de origen



Avda. Euskalerria  
ZUMARRAGA  
zuautodani@gmail.com  
**943 72 54 48**

### ¡ESPECIALISTAS EN 4X4 Y QUADI!



## GURE EGUNEROKO OGIA EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

**BASERRIKOAK** Caseros  
**ZEREALDUNAK** Cereales  
**OPILOK** Bollos  
**BIOLOGIKOAK** Biológicos  
**BAGETAK** Baguettes  
**TXAPATAK** Chapatas

Aukera ezazu gustokoen duzun ogia eta erreserba ezazu zure dendan.  
50 ogi motatik gora duzu aukeran.  
Elige el pan que más te guste y resérvalo en tu tienda.  
Tienes más de 50 variedades a elegir.



Notre Pain



## CANTERÍAS DONOSTI

Albañilería y Reformas

Reformas integrales ~ Cocinas ~ Baños  
Pladur ~ Pintura ~ Porches ~ Tejados  
Chimeneas de salón personalizadas  
Chapeos en piedra natural  
Mantenimientos

Iturtxo 5, 1ºD ~ ORDIZIA ~ Tf: 943 88 11 59  
**608 39 26 00 ~ 673 86 20 62**  
E-mail: canteriasyreformas@hotmail.com

# GOIERRIKO SAGARDO GARAIA AURKEZTU ZUEN GOITURREK

J oan den urtarrilaren 16an, Goierriko sagardotegiaren denboraldiaren irekieraren aurkezpena egin zen Ordiziako Tximista Sagardotegian. **Goitur** erakundeak auten 25. urteurrena ospatzen duenak, urtero antolatzen du ekitaldi hau.

Aurten 4 sagardotegi izan dira ekitaldian: Ataungo **Urbitate**, Legorretako **Begiristain**, Ordiziako **Tximista** eta Zeraingo **Oiharte**. Guztiak ekoizleak dira, eta guztiak Estatu osoan banatzen dituzte sagardoak. Gainera, batzuk ohiko sagardoa egite huse-tik haratago doaz. Oihartek urteak daramatza "Ama" sagardo aparduna, "Markesa" sagardo ekologikoa eta "izotzezko sagardoa" egiten, eta Gasteizko "Materia Prima" sari-aren azken edizioan saritu dute. Urbitatek, bere aldetik "Saarte" eta "Jentilen Lurra" sagardo onduak egiten ditu ere, baita beste barietate batzuk ere, hala nola "Lamiak", sagardo apardun ederra. Era berean, sagardotegi guztiak **Euskal Sagardoa** Jatorrizko lizendapenean parte hartzen dute, eta beren ekoizpenaren zati bat zigitu horren barruan egiten dute.

Goierriko sagardotegiak denboraldia amaitu arte egongo dira zabalik, eta bakoitzak egutegiaren edo lan-beharren arabera bukatuko du. Bakoitzaren ordutegiak eta datak ezagutzeko, **www.goierriturismo.com** webgunea kontsulta daiteke "Sagardotegiak" atalean.

## Sinbolismoz betetako ekitaldi xumea

Aurkezpena **Xabier Sukia Etxeberria** kazetari oriotarrak gidatu zuen, Ataungo Goierritarren ondorengoa eta EITBn egiten duen lanagatik ezaguna, telebista honetan egunero "**Biba Zuek!**" saioa aurkezten duenak.

Bestalde, lehen sagardo upelaren irekieraren ekitaldi sinbolikoa **Fernando Arana** ostalariak egin zuen, Ordizian atek itxi zituen azken sagardotegiaren ondorengoa.

Fernandok adierazi zuenez, denboraldiari hasiera ematea proposatu ziotenean urduritasun handia sentitu zuen, eta haurtzarora



ekarri zion gogora, etxean "sagarren gela" bat zeukatenean, berak gaztetan jolasten zuela. Fernandok lehenengo edalontzia bete eta "Goierriko Sagardo Berria" oihukatuz edan zuen, eta bere atzetik eskualdeko gainerako ekoizle guztiak berdin egin zuten.

Txotx egin ondoren, bertaratutakoek beste kupel batzuk dastatu ahal izan zituzten Tximista sagardotegiko **Aitor Esnaola** eta bere alaba **Iratiren** eskutik. Sagardotegiak, gainera, lunch txiki bat eskaini zien hurbildu zirenei, eta sagardotegian zerbitzatu ohi diren produktuetakoa batzuk dastatu ahal izan zituzten, hala nola bakailaoa eta haragia, besteak beste.





**AUZOKI**  
KOMUNITATEEN ADMINISTRAZIOAK SL  
Kol. Zenb. 599



Araba kalea 1  
20240 ORDIZIA



943 08 74 86



auzoki@auzoki.eus



688 65 13 79

Zure ikus- eta  
entzumen-osasuna  
zaintzen dugu



Visita gaitzazu



 federópticos  
Ordizia

Nagusia, 16  
Tel. 943 032 384

# Pérgolas

para terrazas y cafeterías



Pol. Zubi-Erreka, 42 - LAZKAO - Tf: 943 88 65 58  
Móvil: 665 71 95 41 - [toldosagustin@toldosagustin.com](mailto:toldosagustin@toldosagustin.com)  
[www.toldosagustin.com](http://www.toldosagustin.com)



# SUSTRAIAK: MENDE ERDI ERROAK ZABALTZEN

**2**025 Legazpiko Sustraiak Dantza Taldearen urtea izango da. Urte borobil honetan mende erdia beteko da herriko gazte batzuk gure eguneretara heldu den talde hau sortzeko erabakia hartu zutenetik. Urteurrenako egitaraua aurkezteko joan den urtarrilaren 15ean prentsaurrekoa burutu zuen Sustraiak **Amaita Azepeitia eta Ainhoa Irazustabarrena** taldekideek gidatuta, eta hauek aipatu zuten, "euskal kultura suspertzea" izan zen gazte hauen helburu nagusia. Aurretik baziren dantza taldeak Legazpin, baina generoz bereizirik zeuden: **Itxaropena** mutilen dantza taldea eta **Umetxoak**, neskena. Sustraiak mistoa izan zen bere sorreratik orduara arteko ohitura apurtuz eta bide berri bat jorratuz.

Urte guzti hauetan Sustraiak ez da mugatu dantza egitera. Alde batetik, Legazpiko dantza-altxor nagusia, **Ezpata Dantza** alegia, gordetzeko eta defendatzeko "misioa" hartu du bere gain, maiatzaren 3ko ekitaldia lan honen adierazpen ikusgarriena bihurtuz. Bestetik, ahazturik zeuden bertako dantza eta ohiturak berreskuratzen sekulako lana egin du, **Kapela Dantza** delarik honen adibiderik argiena. Ez da ahaztu behar Iñauterien inguruan hamarkadatan zehar egindako lana, Iñauterietako igandeko **Konpartsa** sortuz eta, aitzaki horrekin, Euskal Herri osoko dantzak ikasiz, irakatsiz eta erakutsiz. Azkenik, Sustraiak **Dantza-eskola** ere izan da eta bada, eta ez soilik dantza taldeko partaide berriei dantzak erakusteko intentzioarekin, baizik eta gaur eta betiko dantzak erakutsiz beraiengana hurbiltzen diren herritar guztiei, gazte zein edadeteuei, horretarako antolatzen dituzten dohaineko **ikastaroen** bitartez. Lan mardula beraz, ikuten denez, dantza talde honek 5 hamarkadetan zehar egindakoa.

Dinamika hau ikusita, ez da harritzekoa aurtengo urteurrenara ospatzeko dantza talde honek prestatu duen **egitaraua**. 2025ean zehar, abuztuko salbuespen bakarrekin, hilabetero-hilabetero ekitaldiren bat edo beste burutuko da. Hona hemen programa:



ROMPIENDO  
CON LA TRADICIÓN

Latxartegi 10 • LEGAZPI

943 73 06 51





## Goierrialdea autobusak

Mota guztietako autobusak  
Goierriko herrien zerbitzura



Tel. 943 88 59 69

info@goierrialdea.eus

Gudugarreta. BEASAIN



Birgoitze-lanak eta industria-mantenimendua.

Urbanizazioak, lan zibilak eta enpresa industrialak.

Pabiloi industrialetakoa, etxebizitzetako, merkataritza-lokaleetako eta abarrezko enfermak eta eraikuntza.

Administrazio publikoetarako, enpresa pribatuetarako zein partikularretarako lanak.

Fatxada zein igogailuen berritze-lanak, bizilagun komunitateentzako enfermak.

Ahokularitza teknikoa (arkitektoak, ingeniariak...)



**ANTIO**  
CONSTRUCCIONES INDUSTRIALES

Rehabilitación, obras y mantenimiento industriales.

Urbanizaciones, obras civiles y empresas industriales.

Construcciones y reformas de pabellones industriales, viviendas, locales comerciales, etc.

Obras para administración pública, empresa privadas y particulares.

Rehabilitaciones de fachadas, ascensores, reformas en comunidades de vecinos.

Asesoramiento técnico (arquitectos, ingenieros, etc.)

Urola 8. Pabellón 21-22. 20230 LEGAZPI  
tel. 943 73 45 74 - 606 24 12 58 - 606 34 23 57  
construccionessantio@antio.es

## SUSTRAIAK, 50 URTE 1975 - 2025 EKINTZA-EGITARAU

- **Otsailak 20, osteguna:** "Norberaren Sustriaiak. Taldearen historia taldekideen bidez" Mahai Ingurua. Kultur Etxean, 19:30etan.

- **Martxoak 2, Igandea:** Inauteri Konpartsa "Inauteriek, 35 urte". Egun osoan zehar.

- **Apirilak 4, ostirala:** "Oso ondo... Berriro!" dokumentalaren aurkezpena. Latxartegi Aretoan, 19:00etan eta 22:00etan.

- **Maiatzak 3, larunbata:** Santikutz Eguneko ekitaldia, aurten berezitasun batzuekin. 12:00etan, Euskal Herria Plazan.

- **Ekainak 13, ostirala:** "Haurren Taldeak 49 urte" haurren ekitaldi ibiltaria.

- **Uztailak 4, ostirala:** Tito Teronen Semeak, "Haurreskolari" ikuskizuna. Euskal Herria Plazan.

- **Irairlaren 7tik 21era:** "50 urtez dantzan" argazki erakusketa. Iiinti Merkatarri Elkarteko dendetan.

- **Urriak 11, larunbata:** "Mende erdi dantzan jarriz" Urteurreneko ekitaldi nagusia. 12:00etan, jaialdia Urbeltz Pilotalekuan. Ondoren, bazkaria eta egun osoan zehar, jaigiro eta dantza.

- **Azaroak 13, osteguna:** Angel Muruaren hitzaldia: "Sustriaiak: 400 años de Espata Dantza en Legazpi". Kultur Etxean, 19:00etan.

- **Abenduaren 5etik 8ra:** Tenerifera bidaia taldeko partaideentzat.

**Argazkietan,** Sustriaiak en ibilbidean zehar bizitako momentu desberdinak. Lerro hauen eskuialdean, 50. urteurrena ospatzeko burututako logotipoa, **Izaro Urbieta** legazpiarrek sortua.



### ORMAZARRETA ZALDITEGIA

BARRIO MANTXOLA 10 / LEGAZPI  
619 41 17 35

**Alquilamos** caballos para **tamborras, alardes** u otro tipo de **espectáculos.**

Rutas a partir de 1 hora.

Cursos de iniciación.

Cursos de perfeccionamiento.

Alquiler de **cuadras.**



**BigMat**  
URBIL



**BIGMAT URBIL\_ Hiribarren Kalea 34, Lazkao T 943 008887**



**Hiribarren Kalea 34, 20210 Lazkao, Gipuzkoa [cocon.urbil@bigmat.es](mailto:cocon.urbil@bigmat.es)**

## REHABILITACIÓN



## MOVILIDAD



## AYUDAS



## TE AYUDAMOS EN TU PROCESO DE RECUPERACIÓN

Los procesos de convalecencia, rehabilitación o recuperación suelen resultar muy costosos si nos vemos en la obligación de tener que **adquirir** ciertos **materiales o aparatos** necesarios para acometerlos.

Ante esto, en Farmaetxe podrás **comprar o alquilar** todo tipo de material de **rehabilitación** o de **ayuda domiciliaria**, así como accesorios de asistencia a la **movilidad**. Y podrás hacerlo en función de tu situación:

Para unos días, por semanas, por meses... nos adaptamos a tus necesidades!!

LLama y consúltanos sin compromiso en el tf. **943 16 18 79**



# farmaetxe

parafarmacia | ortopedia | confort

Urdaneta 50-54-60. ORDIZIA

 606 64 89 80

[www.farmaetxe.com](http://www.farmaetxe.com)

[farmaetxe@farmaetxe.com](mailto:farmaetxe@farmaetxe.com)



## Limpiezas M&M

- Casas (Plancha)
- Portales
- Camarotes
- Oficinas
- Locales
- Fin de obra
- Tiendas
- Bares
- Cristales

Pedir presupuesto sin compromiso

**664 838 002**

Labeaga 5 - URRÉTXU



1957 urteaz geroztik,  
diseinua, bermea  
eta kalitatea



Legazpi 3, ORDIZIA. **943 88 04 06**

# araman

Sukalde, Altzari eta Koltxoiak



Aizkorri kalea 16 • LEGAZPI

**676 79 54 72**

araman.altzariak@gmail.com



En Mi Tienda encontrarás todo para el descanso:

- Colchones viscolásticos, latex muelles...
- Gran surtido en almohadas.
- Nórdicos en pluma, fibra.

Disponemos de una amplia selección de fundas nórdicas, colchas...

Alfombras de vinilo con las mejores marcas (Bolon).

Decoramos tu hogar con las últimas novedades en paneles japoneses, estores, enrollables, screen bordado...

¡Visítanos!

MITIENDA  
MITIENDA

C/ LABEAGA, 19 - TF. 943 72 42 51. URRÉTXU



Visítanos en  
Facebook  
mitiendahogar



**SILVIA MIRÁS (Beasain)**

## LA TECNOLOGÍA AL SERVICIO DE TU BOCA

Desde que la inauguró en 1999, la tecnología ha sido uno de los puntales de la clínica dental de la odontóloga catalana y beasaindarra adoptiva **Silvia Mirás Casasayas**, que resume la profusión de aparatos de última generación en su consulta con una frase lapidaria: "Todo lo que sale al mercado y sé que es bueno para mis pacientes, lo quiero para mí".

### Todos los ámbitos de la odontología

La doctora Silvia Mirás y su equipo clínico multidisciplinar trabajan todos los ámbitos de la odontología: **cirugía, odontología, ortodoncia, conservadora, endodoncia, estética dental, blanqueamiento, implantología, rehabilitación oral, periodoncia y odontopediatría**, es decir tratamiento y diagnóstico de la salud dental de **los más pequeños**.

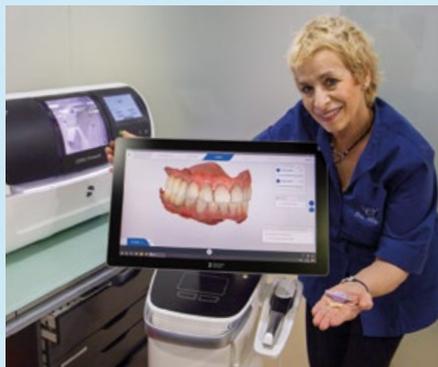
### Últimas tecnologías

Para llegar a todos esos campos, en la Clínica Silvia Mirás no faltan los últimos adelantos, como es el caso del **Sistema PRGF**, inventado por el **Dr. Anitua** en Gasteiz en la pasada década. Se trata de un sistema que **potencia la regeneración ósea (crecimiento de hueso) en lugares donde hay carencia del mismo**. "Nos valem de la tecnología para ofrecer un diagnóstico eficaz. Aparatos como el **Cyclops** (ver imagen), por ejemplo, mide los movimientos mandibulares, lo que hace que las intervenciones de cualquier tipo sean más eficaces. El **Escáner 3D**, por su parte, nos permite diagnosticar fracturas, quistes... que no detectaríamos con una radiografía normal... y así hasta el infinito. Nada está aquí de adorno", subraya convencida.

### "Somos integrativos"

Otro tema al que le da una gran importancia la doctora Silvia Mirás es a encarar los problemas desde una **perspectiva global**. "Somos integrativos", subraya, "si un paciente viene con una muela mal, no se la vamos a reponer si el resto de su boca está mal. Miramos todo el problema e intentamos practicar una **odontología preventiva**, no limitándonos a curarlo sino evitando que se vuelva a reproducir. La situación de la boca afecta a todo el cuerpo, y si tenemos mal la mandíbula, eso a la larga provocará un cambio en la postura de la boca y, seguidamente, de la cabeza y finalmente del cuerpo".

Eso sí, a pesar del gran apoyo de las tecnologías, Silvia Mirás, que accedió a su oficio de manera tardía pero totalmente vocacional, confiesa que sigue **formándose sin descanso**. "Empecé como auxiliar y, a fin de cuentas, ese es mi objetivo: auxiliar, ayudar, conseguir que mis pacientes tengan una boca perfecta y recuperar su sonrisa".





**SILVIA MIRASCASASAYAS**  
ODONTÓLOGA

RPS Nº 92/13  
Colegiado nº 20000649

**San Inazio kalea 2, BEASAIN - 943 88 92 87**  
 639 28 09 16 - [info@clinicadentalsmc.com](mailto:info@clinicadentalsmc.com)



**GRUPO GOIUR**

Servicios integrales en construcción  
Nueva construcción  
Reformas  
Mantenimiento  
Asesoramiento proactivo  
Home Staging, arquitectura e interiorismo

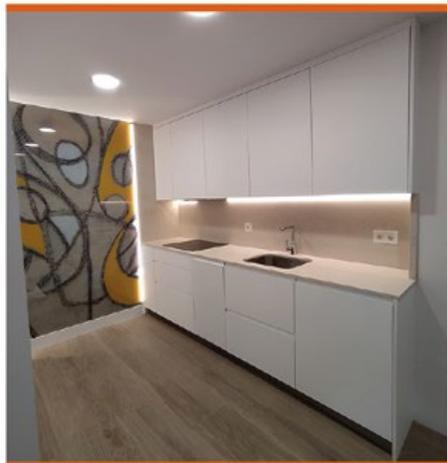
Eraikuntzarako zerbitzu integralak  
Eraikuntza berriak  
Berritzeak  
Mantentze-lanak  
Aholkularitza proaktiboa  
Home Staging, arkitektura eta interiorismoa

Financiación hasta en 72 meses  
Tramitación de subvenciones

72 hilabeteratainoko finantzazioa  
Diru-laguntzen bideratzea

**ESPECIALISTAS EN  
SUELO RADIANTE  
RENOVACIÓN DE AIRE  
DOMÓTICA**

**ZORU-IRRADIATZAILE  
AIRE BERRITZE eta  
DOMOTIKAN  
ADITUAK**



Secundino Esnaola 36, trasera ZUMARRAGA  
943 72 39 94 | 605 77 27 15

[www.grupogoiur.com](http://www.grupogoiur.com)  
[grupogoiur@grupogoiur.com](mailto:grupogoiur@grupogoiur.com)



**diomo**  
COCCINAS

**S SINGULAR**  
DENDAK



albaitaritza klinika / clínica veterinaria



- Medikuntza orokorra
- Kirurgia
- Ospitalaritzea
- X izpiak
- Ekografiak
- Odol analisiak
- Elektrokardiografia
- Elikadura dietak
- Ile apaindegia
- Larrialdiak

Ana Alustiza Zabaleta

FILIPINAS UHARTEAK, 5 - ZUMARRAGA - TF.: 943 72 49 26

[www.nekotz.com](http://www.nekotz.com)

KIROPRAKTIKA

Ainhoa Queda Olanqua



KIROPRAKTIKAren helburua bizkarrezurra zaintzea da, nerbio-sistemaren funtzionamendua hobetzeko. Bizkarrezurrean ditugun orno-subluxazioak identifikatu eta zuzentzea da kiropraktikaren helburu nagusia.

La QUIROPRÁCTICA se encarga del cuidado de la columna vertebral optimizando el funcionamiento del sistema nervioso. El objetivo principal de la quiropráctica es identificar las subluxaciones vertebrales presentes en nuestra columna y corregirlas.

Filipinak, 2 - ORDIZIA - 620 183 731

[ainhoakiropraktika@gmail.com](mailto:ainhoakiropraktika@gmail.com)

[www.ainhoakiropraktika.eus](http://www.ainhoakiropraktika.eus)



TRES SESENTA ILEAPAINDEGIA

36Q

Ainhoa Quiñós

TRES SESENTA ILEAPAINDEGIA

Kale Nagusia, 18 BEASAIN  
623 16 57 87

@36q.ainhoaquiros

... para que tu vida sea + fácil.

AYUDAS TÉCNICAS Y BAÑO  
CAMAS Y PROTECCIONES  
APARATOS MÉDICOS  
CALZADO ORTOPÉDICO  
ORTOPEDIA



ORTOPEDIA  
EMPARANZA

Labeaga 33-K bajo URRETXU

943 72 59 18

[www.susanaemparanza.com](http://www.susanaemparanza.com)

Registro de Publicidad  
Senaria, Nº 256/03



# Nerea Larrea Oyarbide

ODONTÓLOGA N.ºCOL. 764 - R.P.S.I. 25/14

- Odontología general
- Estética dental
- Prótesis y rehabilitación oral
- Especialista en:
  - » Cirugía e implantes
  - » Periodoncia en dientes e implantes
  - » Dolores de la articulación mandibular (ATM)
- Servicios de radiología y scanner digital



Dulce María Loinaz, 3 - BEASAIN - 943 08 81 18 - 688 74 96 59  
 info@nerealarreaoyarbide.com • www.nerealarreaoyarbide.com

## NEU albaitaritza



- **MEDIKUNTZA OROKORRA**
- **LARRIALDIAK:** tfnoa. 665 74 13 27
- **ERRADIOGRAFIA DIGITALA ETA EKOGRAFIA**
- **KIRURGIA**
- **TERAPIA NATURALAK**
- **ETXEZ ETXEKO ZERBITZUA**
- **DENDA**



Nafarroa Etorbidea, 1- Beasain - 943 16 06 75

## MIA ESTILISTAK



PELLUJERIA



ESTETICA

Adaptadas a las últimas TENDENCIAS  
 RENOVACIÓN y FORMACIÓN constante

Gernikako Aroala plaza, 1. URRETXU  
 micestilistak@gmail.com  
 @micestilistak

943 04 42 02  
 699 25 59 88



**GIZAKI PSIKOLOGIA (Zumarraga)**

## TALLER DE TERAPIA GESTALT Y PSICOLOGÍA HUMANISTA

La psicóloga **Gema Moro**, responsable del Centro de Psicología Humanista Gizaki y colaboradora de GIDA nos comunica la próxima celebración de un taller presencial que se celebrará el próximo 17 de mayo de 10:00 a 14:00 h. en el Centro Ezra de Deusto (Bilbao), en el que juntará su conocimiento con el de la terapeuta gestalt **Katerina Srbkova** que, al igual que ella, es terapeuta gestalt así como astróloga humanista. Como nos comenta Gema, "La integración de la Terapia Gestalt y la Astrología Humanista ofrece un enfoque poderoso para integrar el conocimiento astrológico en la experiencia cotidiana. Mientras que la astrología nos proporciona un lenguaje simbólico para comprender nuestras dinámicas internas, la Gestalt nos ayuda a encarnar y experimentar esos símbolos en el presente haciendo que transformemos bloqueos en oportunidades de crecimiento. Esta integración permite que la carta natal deje de ser solo un concepto y se convierta en una herramienta viva para la autoexploración y el empoderamiento".

### ¿En qué consiste el taller?

**Exploración de tu carta natal:** Cada participante recibirá su carta astral impresa y trabajará sobre aspectos clave de su configuración energética, comprendiendo cómo influye en su día a día.

**Dinámicas vivenciales:** A través de ejercicios grupales y experiencias guiadas, haremos que los conceptos astrológicos cobren vida, integrando cuerpo, emoción y mente en un proceso de autodescubrimiento.

Este no es un curso teórico de astrología ni una sesión tradicional de terapia. Es un laboratorio de experiencia personal donde cada persona descubrirá nuevas formas de habitar su ser y relacionarse con su entorno.

### ¿Qué se explorará?

El taller abordará aspectos fundamentales de la carta natal desde una perspectiva experiencial: **Los elementos:** (Fuego, Tierra, Aire y Agua) cómo influyen en nuestra personalidad y nuestra manera de actuar en el mundo; **Las modalidades:** Cardinal, Fija y Mutable, y su impacto en nuestros ritmos y estrategias de vida; **El ascendente:** La máscara que presentamos al mundo, nuestra manera de iniciar experiencias y de conectar con los demás. **Los planetas:** Sus funciones psicológicas, su energía en nuestra vida y cómo aprender a integrarlas en nuestra identidad.



Gema Moro



Katerina Srbkova

### TALLER DE TERAPIA GESTALT Y PSICOLOGÍA HUMANISTA

Información e inscripciones en el propio centro Gizaki o mediante e-mail en la dirección [katsrb.astro@gmail.com](mailto:katsrb.astro@gmail.com). **Precio:** 65€



*Ayuda para avanzar*

Gema Moro Pastor

Psicóloga col. n.º 1486  
RPS 257/15

*Desde 2004,  
el valor de la experiencia*

San Isidro, 8 bajo tras. ZUMARRAGA

**943 72 51 38**  
[psicogizaki@yahoo.es](mailto:psicogizaki@yahoo.es)



MARTA LANDA

Centro Odontológico-Zentru Odontologikoa

Especialistas en  
**implantología oral  
y ortodoncia invisible**

Tf. **943 53 46 97**

Secundino Esnaola, 16b - 20700 ZUMARRAGA



**etxebeste**

HORTZ KLINIKA

ODONTOPEDIATRIA (P.A.D.I.)  
INPLANTEAK  
PERIODONTZIA  
ORTODONTZIA GARDENA  
HORTZ ESTETIKA  
ODONTOLOGIA KONSERBATZAILEA  
FISIOTERAPIA ATM

Nafarroa Etorbidea 1  
TOLOSA  
943 654 601

info@etxebestedental.com  
www.etxebestedental.com



**Xarmanki**  
edergintza

- Tratamientos faciales
- Maquillajes
- Tinte permanente pestañas
- Tratamientos corporales
- Masaje y terapias manuales
- Manicura y pedicura
- Depilación baja temperatura y fría
- Depilación eléctrica
- Solarium / Solarium vertical
- Depilación laser
- Tratamientos fotorejuvenecimiento

Labeaga, 2 • URRETXU • 943 72 25 13



**KAILAS**  
fisioterapia zentroa

RFS-0047

**Noemi Aznar Cantero**  
Fisioterapeuta - Osteópata

- Osteopatía estructural, visceral y craneal
- Terapia manual y masaje
- Ondas de choque radiales
- Radiofrecuencia
- Drenaje linfático
- Presoterapia





Latxartegi 11, Legazpi  
kailas@fisioterapiakailas.es 943 73 12 39 - 656 19 11 37  
www.fisioterapiakailas.es





- Odontología orokorra
- Kirurgia eta inplanteak
- Ortodontzia
- Protesiak
- Hertz estetika
- Panoramikak eta teleradiografiak
- Odontología general
- Cirugía e implantes
- Ortodoncia
- Prótesis dental
- Estética dental
- Panorámicas y teleradiografías

Aizkorri 16A. 20230 Legazpi / T. 943 25 34 62



Plazaola 3, Legazpi  
943 53 31 32  
info@miriamzaldua.com  
www.miriamzaldua.com

**MIRIAN ZALDUA**






Exploración Biomecánica / Explorazio Biomekanikoa  
Exploración Pediátrica / Hauren Explorazioa  
Plantillas a Medida / Neurirra Egindako Barne Zolak  
Cirugía Ungeal / Azkazalen Ebakuntzak  
Quiropodia / Kiropodia



ESTETIKA ETA ONGIZATEA



Soraluze katea 5, ZUMARRAGA  
747 44 07 87  
sentitu.sentitu@gmail.com



# Walai Hertz Klinika

*Tu salud empieza por tu boca, cuidala y revisala. Nosostros te ayudamos*

## GURE ZERBITZUAK NUESTROS SERVICIOS

- Odontología General - Cirugías e Implantes
- Panorámicas y Telerradiografías
- Prótesis Dental
- Ortodoncia niños - adultos
- PADI (Programa de Atención Dental Infantil)



Lazkao Txiki Zelaia 5. LAZKAO. Tf. / Fax: 943 08 62 74  
Esteban Orbegozo enp. 21. ZUMARRAGA Tf: 943 72 14 57

# argi ) optika

Betaurreko graduatuak  
Ukipen lenteak  
Ikusmen terapia



## Zure ikusmenaz gozatzeko !!

BIZITZAK, UNEORO, BALIO GALDUEZINA DUTEN  
MOMENTUAK ESKAINTZEN DIZKIGULAKO.

Nafarroa etorbidea, 14 Beasain  
Tf. 943 883 110



*Ven y recupera tu figura en 5 sesiones  
Resultados nunca vistos!!  
CAPERNEGY, el ferrari de todas las  
máquinas...*

*Deshazte del pelo de una vez por todas  
en ARIMA-ZENTROA*

*Precios inigualables!!*

ARIMA  
ZENTROA

Igarlaxte kalea . BEASAIN  
Pide cita: 613 99 57 58



MARTXOA / MARZO			APIRILA / ABRIL			MAIATZA / MAYO			
	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA	UROLA GARAIA	GOIERRI	TOLOSALDEA
1	RECALDE	MENENDEZ	OLARREAGA	DE LA CUESTA, IÑ.	AYLLON	EHEVESTE	GARRIDO	ROLDAN	SANTAMARIA
2	RECALDE	GIL	SANCHEZ	BARRUTIA	AYLLON	MUGICA	ODRIOZOLA	MENENDEZ	MUGICA
3	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	MUGICA	PASCUAL	AYLLON	OLARREAGA	DE LA CUESTA, JO.	ELBERDIN	OLARREAGA
4	RECALDE	AYLLON	LEJEUNE	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	LEJEUNE	DE LA CUESTA, JO.	MENENDEZ	BENGOETXEA
5	ELOSEGI	AYLLON	BRONTE	ODRIOZOLA	GIL	OLARREAGA	DE LA CUESTA, IÑ.	MENENDEZ	OLARREAGA
6	GARRIDO	AYLLON	EHEVESTE	ODRIOZOLA	BERBEL	BENGOETXEA	BARRUTIA	MENENDEZ	LEJEUNE
7	ODRIOZOLA	AYLLON	MUGICA	RECALDE	AYLLON	BENGOETXEA	PASCUAL	MENENDEZ	BENGOETXEA
8	DE LA CUESTA, JO.	VEGA	ANDRES	ELOSEGI	AYLLON	BRONTE	DE LA CUESTA, JO.	MENENDEZ	BRONTE
9	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	AZPIROZ	GARRIDO	AYLLON	EHEVESTE	RECALDE	MENENDEZ	EHEVESTE
10	DE LA CUESTA, IÑ.	AYLLON	OLARREAGA	ODRIOZOLA	AYLLON	MUGICA	GARRIDO	SARRIA	BRONTE
11	BARRUTIA	AYLLON	LEJEUNE	DE LA CUESTA, IÑ.	AYLLON	OLARREAGA	GARRIDO	VEGA	SANCHEZ
12	PASCUAL	AYLLON	BENGOETXEA	PASCUAL	MENENDEZ	SANCHEZ	ELOSEGI	MENENDEZ	MUGICA
13	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	BRONTE	PASCUAL	GIL	ANDRES	GARRIDO	MENENDEZ	OLARREAGA
14	RECALDE	AYLLON	EHEVESTE	BARRUTIA	AYLLON	LEJEUNE	ODRIOZOLA	MENENDEZ	LEJEUNE
15	GARRIDO	ROLDAN	OLARREAGA	PASCUAL	AYLLON	BENGOETXEA	DE LA CUESTA, IÑ.	MENENDEZ	BENGOETXEA
16	GARRIDO	GIL	EHEVESTE	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	BRONTE	BARRUTIA	MENENDEZ	BRONTE
17	ELOSEGI	AYLLON	MUGICA	RECALDE	ELBERDIN	SANTAMARIA	ELOSEGI	GIL	BRONTE
18	GARRIDO	AYLLON	OLARREAGA	ELOSEGI	ELBERDIN	BENGOETXEA	ELOSEGI	BERBEL	AZPIROZ
19	ODRIOZOLA	AYLLON	LEJEUNE	BARRUTIA	SARRIA	OLARREAGA	PASCUAL	MENENDEZ	MUGICA
20	DE LA CUESTA, IÑ.	AYLLON	BENGOETXEA	BARRUTIA	SARRIA	BRONTE	DE LA CUESTA, JO.	MENENDEZ	MUGICA
21	PASCUAL	AYLLON	BRONTE	GARRIDO	ELBERDIN	AZPIROZ	RECALDE	MENENDEZ	OLARREAGA
22	ELOSEGI	VEGA	OLARREAGA	ODRIOZOLA	MENENDEZ	EHEVESTE	ELOSEGI	MENENDEZ	LEJEUNE
23	ELOSEGI	SARRIA	EHEVESTE	DE LA CUESTA, IÑ.	MENENDEZ	MUGICA	GARRIDO	MENENDEZ	BENGOETXEA
24	BARRUTIA	AYLLON	EHEVESTE	BARRUTIA	MENENDEZ	OLARREAGA	DE LA CUESTA, IÑ.	AYLLON	OLARREAGA
25	DE LA CUESTA, JO.	AYLLON	MUGICA	PASCUAL	MENENDEZ	LEJEUNE	DE LA CUESTA, IÑ.	GIL	BENGOETXEA
26	RECALDE	AYLLON	OLARREAGA	RECALDE	AYLLON	OLARREAGA	ODRIOZOLA	MENENDEZ	BRONTE
27	ELOSEGI	AYLLON	LEJEUNE	RECALDE	GIL	LEJEUNE	DE LA CUESTA, IÑ.	MENENDEZ	EHEVESTE
28	GARRIDO	AYLLON	BENGOETXEA	DE LA CUESTA, JO.	MENENDEZ	BENGOETXEA	BARRUTIA	MENENDEZ	MUGICA
29	DE LA CUESTA, IÑ.	RICO	SANTAMARIA	RECALDE	MENENDEZ	BRONTE	PASCUAL	MENENDEZ	OLARREAGA
30	DE LA CUESTA, IÑ.	ELBERDIN	MUGICA	ELOSEGI	MENENDEZ	EHEVESTE	DE LA CUESTA, JO.	MENENDEZ	LEJEUNE
31	ODRIOZOLA	AYLLON	BOTANZ		MENENDEZ		ODRIOZOLA	VEGA	OLARREAGA

### TOLOSALDEA

**ALEGIA:** ARRATIBEL San Juan Kalea 67, 943 654722. **AMEZKETA:** PEREZ Bartolome Deunaren Kalea 28, 943 653639. **ANOETA:** IBURTIA Herriko Plaza 2, 943 652707. **ASTEASU:** LORCA Ibarrazpi Pasalekua 2, 943 690088. **BERASTEGI:** VILAR Hirigune Sakabanatua 54, 943 683167. **BERROBI:** VEGA Jose Maria Goikoetxea, 31, 943 683602. **IBARRA:** MUGICA Euskal-Herria 3, 943 670915. **LEJEUNE** Euskal-Herria 46, 943 673274. **IRURRA:** ARRUE Paper Kalea 1, 943 507542. **TOLOSA:** AZPIROZ Larramendi 6, 943 675118. **BRONTE** Korreo 20, 943 676013. **EHEVESTE** Gernikako Arborelan Lorategiak 3, 943 651040. **ANDRES** Zabalarreta Lorategiak 1, 943 673849. **OLARREAGA,** MARTA Martin J. Iraola Etorbidea 10, 943 672438. **OLARREAGA,** IGNACIO Korreo 2, 943 670128. **SANTAMARIA** Av. de Navarra 2, 943 654610. **BENGOETXEA** Nagusia 7, 943 670648. **VILLABONA:** FERNADEZ Errota Kalea, 9, 943 69 09 78. **SANCHEZ** Berna 34, 943 69 11 30. **ZIZURKIL:** GOROSABEL Ernio Bidea 2, 943 69 18 40. **(2022 Noches 22 a 9 h.: MORANT/2023 Noches 22 a 9 h.: ANDRES)**

### GOIERRI

**BEASAIN:** ODRIOZOLA Nagusia 16, 943 880152. **DE LA CUESTA** JORGE Zelaeta 1, 943 880587. **URBIZU** Nagusia 8, 943 880232. **ORDIZIA:** ATORRASAGASTI Gipuzkoako kalea 15, 943 882934. **DE LA CUESTA** INIGO Santa Maria 2, 943 160949. **LAURNAGA** Nagusia Kalea 40, 943 881828. **RECALDE** Nagusia Plaza 10, 943 880628. **ATAUN:** AUZMENDI Helbarrena auzoa 30, 943 164129. **ZEGAMA:** AGUINAGALDE Hermanos Aseginolaza 10, 943 801127. **IDIAZABAL:** DORRONSORO Kale Nagusia 6, 943 187325. **ITSASONDO:** ARRASTOA Kale Nagusia 11, 943 88 21 48. **LAZKAO:** ARANES Elosegi Kalea 30, 943 880790. **PEREIRO** Hirigoin Kalea 12, 943 882299. **OLABERRIA:** BADIOLA Poblado José M. Aristrain 42, 943 880444. **ORMAIZTEGI:** ODRIOZOLA Zumarralde Kalea 2, 943 882770. **SEGURA:** BERBEL Kale Nagusia 11, 943 801009. **ZALDIBIA:** ALBERDI Lourdes Enea, 943 884548. **(2022 Noches 22 a 9 h.: DE LA CUESTA JORGE / 2023 Noches 22 a 9 h.: ATORRASAGASTI)**

### UROLA GARAIA

**LEGAZPI:** ELBERDIN Lau-Bide 27, 943733624. **GIL** Kale Nagusia s/n, 943 731146. **FENOLL** Aizkorri 8, 943734306. **VEGA** Arantzazu 17, 943730496. **URRETUXU:** ARCELUS Labeaga 60, 943720521. **MENENDEZ** Gernikako Arbola, 943720162. **ZUMARRAGA:** AYLLON Iazpiz 1, 943722330. **BERBEL** Legazpi 12, 943 721207. **ROLDAN** Euskadi enparantza 4, 943 721164. **SARRIA** Iparragirre 1, 943721307. **(2022 Noches 22 a 9 h.: ARCELUS / 2023 Noches 22 a 9 h.: ROLDAN)**



## Urrrats

PODOLOGIA ZENTROA

Miren Alvarez Juaristi Kol. Zka: 132

Kiropodiak (gogodurak, garatxoak...)  
Neurriz egindako plantilak  
Aldakuntza biomekanikoaren ordenagailu bidezko diagnosis

**Labeaga 31**  
**Urretxu**  
**943 72 52 23**

R.P.S. 14/04

## OROBIONE

VARIEDAD Y TRADICIÓN  
A LA ENTRADA DE LAZKAO

### LAZKAO

ELOSEGI, 34  
TF. 943 54 08 17



Dirigido por Mónica Rado, y situado a la entrada de Lazkao, en Orobione encontramos **platos y raciones** como Brochetas de gambón, Txipis a la plancha, el Bacalao al pil-pil con piperrada y patatas panadera, las Chuletillas de cordero, el Entrecot a la plancha...y para quien quiera cuidarse, siempre está disponible el **"Plato vegetariano"**. En Orobione también cuentan con una hermosa barra de **pintxos** como la Tortilla de patata, el Calabacín rebozado, las Gildas... También se preparan **menús concertados a partir de 30 euros**, así como platos combinados y raciones que cambian en función del mercado. **Menú del día: 12€ Menú fin de semana: 20€ Menú de domingos y festivos: 25€**. Excelente y amplia terraza cubierta.

## GURE TRENA

NUOVA GERENCIA, AHONDANDO  
EN LA CALIDAD Y LA VARIEDAD

### URRET XU

AREIZAGA PLAZA, 6  
TF. 600 36 73 79



**Yaima Muñoz**, conocida por los tres años que ha pasado al frente del Monterrey de Zumarraga, es la nueva cara del bar Gure Trena de Urretxu, local en el que va a seguir ofreciendo el buen servicio y la calidad que ofrecía en su anterior emplazamiento, manteniendo también algunas de las mejores referencias del anterior equipo como sus buenisimas **empanadas y bolas de carne** y patata caseras que se ofrecen de jueves a domingo. Además de esto, Yaima ha introducido su excelente **Jamón Ibérico, croquetas de jamón caseras**, buena tortilla de patatas, **bocadillos**, destacando el vegetal con pechuga y **hamburguesas caseras**, entre las que tiene un gran éxito la hamburguesa trufada. Gure trena abre todos los días a las 8 de la mañana para ofrecer desayunos y no cierra las puertas hasta las 11 de la noche. Una nueva y muy interesante opción en pleno centro de Urretxu.

## HERRIKO TABERNA

CENAS TODOS LOS DÍAS Y  
GRAN VARIEDAD GASTRONÓMICA

### ORDIZIA

ELKANO 11  
TEL. 94304 39 19



Resulta impresionante la enorme variedad que ofrece **Ángela Ticala**, responsable de la Herriko Taberna de Ordizia desde octubre de 2019. Esta inquieta rumana abre todos los días a las 10 de la mañana (08:30 los miércoles) con una hermosa **barra de pintxos** además de **Bokatas y Hamburguesas** toda la semana. Además, **todos los días se dan cenas y los viernes, sábados y domingos también se sirven comidas**. El fin de semana, además, la oferta se amplía con **Platos combinados, San Jacobos o Ensaladas** (Mixta, de pato, de gulas y gambas, de cabra, de txipirón...) que tienen gran éxito. Entre sus **raciones** destacan las Carrilleras al vino tinto, las Albóndigas, las Zamburriñas, el Txipirón plancha... y en sus **pintxos** triunfan la Tortilla de bacalao, la Oreja rebozada o los platos de casquería entre otras muchas opciones. Herriko Taberna **cierra los martes y, de lunes a jueves, de 15:00 a 17:30**

## MANDIO

RELEVO FAMILIAR EN UN LOCAL  
CON SOLERA Y GRAN ENCANTO

### ZERAIN

CENTRO DE ZERAIN  
TEL. 943 80 17 05



Este precioso establecimiento situado junto a la Iglesia, en pleno centro de Zerain, está actualmente dirigido por **Joseba Albizu Aizpeolea**, joven pero experimentado hostelero que sigue ofreciendo las recetas de su tía, **M<sup>a</sup> Luisa Aizpeolea**, anterior responsable del local. Las Albóndigas con tomate y los San Jacobos siguen siendo la seña de identidad de la casa, pero hay igualmente gran cantidad de opciones de **picoteo, raciones, bokatas, platos combinados...** y exquisitos **postres caseros** como la Tarta de queso, el Arroz con leche, el Flan, la Mousse de yogur... Joseba cuida el género adquiriendo todo lo que puede a los **productores del pueblo** como Mendarte (verduras), Oiharte (sidra)... y ofrece cenas todos los días, algo que agradece su fiel clientela. **Menú del día: 15€ Cierra: Martes.**


**MARTINEZ JATETXEA (Ordizia)**

## LA TRADICIÓN SORPRENDENTE

**H**ay una creencia entre una parte de la población, así como entre parte de los informadores, comentaristas, agitadores... e incluso profesionales del mundo de la gastronomía, la hostelería y la restauración, de que la tradición es algo estanco, caduco, muerto... una especie de cadáver putrefacto del que conviene deshacerse cuanto antes en pro de una vanguardia o una modernidad que, las más de las veces, no tiene nada de rompedor sino que sigue de manera ciega los pasos de una globalización que nos lleva a comer lo mismo en Donostia, Madrid, New York o Singapur. Una vanguardia más centrada en el postureo y la escenificación que en los conceptos que la han guiado hasta tiempos recientes, como la investigación, la ciencia, el buen gusto, la intuición, la curiosidad...

Sin embargo, la tradición, terca ella, se resiste a estirar la pata resurgiendo cual ave Fénix día sí y día también y demostrando que no ha sido fabricado todavía el bote de Xantana o Gochujang que vaya a albergar sus cenizas. Porque la tradición es mucha tradición para ser engullida por 10 años (o como si quieren ser 30) de esferificaciones y trampantojos amplificadas por una cohorte de vocingleros más preocupados por sus cuentas corrientes y su masa muscular que de su cultura culinaria y que no son capaces de hacer una "o" con un canuto y menos de distinguir un ravioli de una empanadilla.

De esto sabe mucho **Xabier Martínez**, última generación del restaurante cuyo nombre porta orgulloso en su apellido y que dirige con una seriedad y un gusto exquisitos en su privilegiada ubicación a menos de 50 metros del Mercado de Ordizia. Y en nuestra última visita nos volvió a demostrar, una vez más, y van... que la tradición puede ser tan sorprendente o más que la más cacareada de las vanguardias. Y nos sorprendió echando mano de productos tan humildes como unas "baba txikis", las denostadas habichuelas, que en sus manos y tras ser vestidas con una cremosa salsa adquieren carácter de gran legumbre, o con una simple alcachofa, eso sí, de Tudela, que tras su paso por la plancha bien caliente y su forzado matrimonio con un langostino sanluqueño ofrece lo mejor de sí sin necesidad de disimular su amargor natural y necesario. También nos sorprendió Xabi con una aparentemente sencilla ración de fritos de cuatro piezas en la que, sin embargo, nos encontramos con preparaciones que se pierden en la noche de los tiempos culinarios como una impecable croqueta de jamón, una lengua Villaroy, una gamba gabardina y una lardina, todas ellas ejecutadas de manera ejemplar demostrando que los años no pasan por lo que es y será siempre bueno. Y siguió sorprendiéndonos el de Ordizia al unir en un plato tres maravillosos frutos del mar como la kokotxa de bacalao, el txangurro a la donostiarra y las almejas a la marinera creando un combinado que ríanse ustedes del chef del mar, y no contento con eso, nos sirvió una merluza más japonesa que vasca que tras acariar justo la plancha fue acompañada de una original y juguetona salsa de mezclaba tomate casero, calabacín y champiñón retrotrayéndonos a los fogones de nuestra infancia. Y como no todo era cuestión de sorprender, sino que a veces hay que limitarse a agradar, remató Xabi la faena con un Cordero asado y una Tarta de manzana que nos reconstituyeron cuerpo y alma y nos hicieron añorar, sin haber salido todavía a la calle, la próxima visita a este templo en el que podemos tocar el cielo culinario merced a dos menús de 40 y 48 euros que resumen la esencia y la paciencia de este querido chef y profesor de cocina enamorado de su trabajo y al que vamos a añorar más que a los grandes el día que decida colgar los guantes. Aprovechen que está en activo y déjense sorprender por la más rabiosa tradición.



**MARTÍNEZ JATETXEA**  
**Santa Maria, 10 - ORDIZIA**  
**Tf: 943 88 06 41**

## BERIT

LA TORTILLA  
MÁS SOLICITADA

## URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 10  
TF. 943 72 35 75



El urretxuarra **Javi Quintana** cumplirá en octubre 10 años al frente del mítico bar Berit, aunque no fue hasta el 4º año de su etapa cuando le dio por apostar por la **tortilla de patata**, producto que se ha convertido en el **buque insignia del bar**. Elaborada principalmente sin cebolla, aunque también la prepara con cebolla, rellena de jamón y queso y en otros formatos, **la tortilla del Berit es posiblemente la más solicitada de la comarca, disponible todos los días a partir de las 9 de la mañana** y también por encargo siempre que se solicite el día anterior, al precio de 18 € la tortilla normal y 20 € la rellena. Con la colaboración de Elena Reta, Javi también ofrece Jamón ibérico de bellota recién cortado, pintxos de Lomo ibérico adobado y, los fines de semana Rabas y Croquetas que tienen también una gran aceptación.

## OLANO

100 AÑOS DE HISTORIA...  
... Y UN NUEVO INICIO

## ORDIZIA

FORU PASEALEKUA, 1  
TEL. 943 80 54 70  
www.olano.eus  
@olano.1919



El ordiziarra **Ekain Mugika** dirige en solitario este imponente local centenario que fue completamente renovado en 2019 dándole **un aspecto más moderno y actual** que incluye una espectacular cristalera con vistas a su precioso patio interior. Ekain ha orientado el bar hacia una **filosofía de "gastrobar" con platos informales especialmente indicados para compartir y disfrutar**: Hamburguesa de langostino; Carrilleras en su salsa; Hongos asados; Focaccia rellena con cabeza de jabalí Xuberu; Arroz de carabineros con mahonesa de ajo asado... así como **pintxos y una bonita selección de postres**. Olano abre todos los días de 8:00 a 00:00 (domingos a partir de las 9:00) y no cierra ningún día, siendo también un lugar ideal para tomar una buena copa.

## BERRI TABERNA

CÉNTRICO, ACOGEDOR Y CERCANO

## ZUMARRAGA

SORALUZE KALEA, 3  
TF. 943 25 04 19



Desde septiembre de 2020 el emblemático Berri, situado a un paso de la Plaza de Zumarraga, está dirigido por **Flor Blanco**, veterana hostelera con más de década y media de experiencia en el sector, donde pasó más de 10 años trabajando en el Alexander, un referente de la zona. Flor abre la persiana todos los días a las 11 de la mañana para ofrecer **almuerzos** con tostadas, jamón, etc... y a partir del mediodía una amplia variedad de **pintxos, raciones, bocadillos, etc...** La especialidad indiscutible son los **Ibéricos** que se sirven como pintxo, ración o media ración, aunque no hay que dejar de probar las **Rabas** (solo el fin de semana), los Torreznos, el Pulpo a la gallega, el Queso de Idiazabal de Berroeta, los "Bandidos" o sus excelentes **conservas** de Antxoas, Sardinas o Sardinillas. Ah, y no se pierdan sus **vermouths** preparados... repetirán !!

## KIKO ENEA

RELEVO GENERACIONAL  
EN UN LOCAL CON SOLERA

## ORDIZIA

GIPIZKOA KALEA, 13  
660 678 949 - 680 907 690



Enclavado en pleno barrio de Bustuntza, Kiko Enea es un bar popular dirigido por **Asun Saavedra**, hija del barrio, apoyada por su hija, **Tania Fernández**. La **Tortilla de patata** es el fuerte de este establecimiento que abre a las 7 de la mañana (7:30 los sábados y 8:00 los domingos) y durante todo el día ofrece **tortillas** de patata normales y rellenas, su famosa **tortilla de bacalao**, y generosos **bocadillos** de Tortilla, lomo, filete, vegetal... Kiko Enea cuenta con un **interior climatizado**, ideal para huir de los calores del verano, y una hermosa **terrazza** donde además de lo comentado podemos degustar **raciones** como Ajoarriero, Carne guisada, Albóndigas... También se elaboran paellas variadas y menús concertados por encargo. **Cierra:** Jueves.


**URBITARTE (Ataun)**

## LA SIDRERÍA GOURMET

**U**rbitararte es una sidrería totalmente diferente al resto. De la mano de sus propietarios, **Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza**, en este perdido enclave podemos disfrutar de sidras personales y diferentes, así como de un cuidado menú de sidrería. Además, a partir de junio Urbitararte ofrece una variedad gastronómica que va más allá del menú de sidrería.

Todo ello sin contar que esta casa cuenta con el orgullo de haber empezado a diferenciarse elaborando sidras especiales por su propio pie y hace ya unos cuantos años, y no obediendo, como autómatas, a las últimas tendencias del mercado. Demetrio e Itziar ya se salían del rebaño hace una década y lo seguirán haciendo mientras lleven las riendas de este negocio.

### Nuevos horarios en Urbitararte.

Una de las mayores novedades en Urbitararte, son sus nuevos horarios. Así, como novedad principal, la sidrería cerrará los lunes, los domingos no ofrecerá cenas y los martes y miércoles no se darán comidas, con lo que el horario queda así: **Martes y miércoles:** 20:00 / 24:00. **Jueves a sábado:** 13:30 / 18:00 - 20:00 / 24:00. **Domingos:** 13:30 / 18:00 - **Lunes:** Cerrado.

Urbitararte, además de por su buena sidra, destaca por su excelente cocina. Ahora, en la temporada de sidra, Urbitararte se limita, lógicamente, al menú de sidrería, y el precio por persona del menú ronda los 42 euros, aunque puede oscilar en función de la carne solicitada. Eso sí, encargando con antelación, es posible disfrutar, incluso en temporada, de una de las grandes especialidades de Urbitararte: los pescados frescos a la parrilla (rodaballo, rape, besugo...). Esta opción se ofrece en función de la disponibilidad del mercado y, en cualquier caso, en temporada no se ofrece esta posibilidad los sábados al mediodía debido a la afluencia de gente.

### Especialidades fuera de temporada

Urbitararte permanece **abierto el resto del año** y, además, pasada la temporada de sidra se amplían los horizontes gastronómicos de esta casa. Así, en verano y otoño, para acompañar la sidra podemos optar por entrantes como Jamón y Lomo ibéricos, Ensalada mixta, Txipirones u Hongos a la plancha, Kokotxas de bacalao en salsa verde, o una exquisitez que causa sensación en temporada: Amanita Cesárea (también conocida como "kuleto" o "gorringo") que se prepara a la plancha y se presenta fileteada y acompañada de yema de huevo, una delicia que, además, combina de manera maravillosa con las sidras, tanto especiales como convencionales de la casa.

La carne, por supuesto, se cuida de una manera especial todo el año, pudiéndose elegir entre la Txuleta de vaca vieja o la Costilla de ternera a la parrilla, que pueden ser acompañados con lechuga, patatas o pimientos del piquillo. Pero en lo que principalmente destaca Urbitararte es en sus exquisitos pescados a la parrilla. Además de las kokotxas, que cuentan con un éxito arrollador, en Urbitararte siempre encontraremos Rape, Rodaballo, Besugo y Merluza que se preparan divinamente a la brasa. Y cuando hay, no falta la Ventresca de bonito a la parrilla o el Txixarro, preparaciones que cosechan un gran éxito entre el público.

Urbitararte es, en resumidas cuentas, una visita imprescindible si queremos disfrutar de la esencia de la buena gastronomía de Euskal Herria. Sin duda, un lugar que merece ser conocido.


**URBITARTE SAGARDOTEGIA**
**Ergoiena auzoa z/g - ATAUN**
**Tf: 943 18 01 19**

## HOKABA

UN LOCAL "TODOTERRENO"  
EN PLENO CENTRO DE URRETUXU

## URRETUXU

AREIZAGA, 18  
TF. 943 90 60 89



**Eukene Guerra** es, desde julio de este mismo año, la encargada de este céntrico local de Urretxu ideal para picotear a lo largo de todo el día o para disfrutar de una buena comida a base de **Platos combinados, Ensaladas, Raciones, Sandwiches, Huevos Rotos, Pizzas, Bocadillos, Pintxos o Hamburguesas**. Hokaba arranca todos los días a las 9 de la mañana con **desayunos con tostadas recién hechas y repostería** y a lo largo del día va elaborando sus especialidades como son los Bandidos, los Torpedos, las Patatas bravas, las Croquetas caseras de jamón, los Tigres... Los fines de semana, además, ofrece unas **Rabas** que cuentan con una gran aceptación. Hokaba está renovando su carta de pintxos por lo que pronto contaremos con novedades en su barra.

## AZTIRI ERRETEGIA

COMIDA CASERA EN UN  
PRECIOSO ENTORNO NATURAL

## GABIRIA

SANTA MARINA AUZOA  
943 73 36 22



Son ya dos años los que **Mavi Fernández**, gallega residente desde hace más de 20 años en Urretxu, lleva al cargo del Asador Aztiri con el apoyo actual de la cocinera **Izaskun Arruti**. En su imponente comedor con capacidad hasta 70 personas, Mavi ofrece un interesante **Menú del Día con cocina casera** de lunes a viernes y **Menú Especial los fines de semana** con una propuesta más elaborada en la que no faltan las ensaladas templadas, los fritos variados, los pescados frescos, el entrecot a la parrilla las carrilleras... y los postres caseros. **Menú del día:** 13€ **Medio menú:** 8 € **Menú de Fin de semana:** 28€ (Todos los menús incluyen bebida, postre casero, pan, café e IVA). **No cierra.** Amplia zona de aparcamiento junto al restaurante.

## MALANTZA

VARIEDAD DE CERVEZAS Y  
PIKOTEO EN UN NUEVO LOCAL

## LAZKAO

ELOSEGI, 2



Situado en pleno centro de Lazkao, Malantza es un bar de reciente apertura y ambiente joven e informal en el que **la cerveza cobra una importancia especial**. Sus responsables, **Mikel y Oskar**, grandes aficionados a la buena cerveza, la cerveza local y la de importación se preocupan constantemente para que **en sus grifos** no falten marcas como **Grinbergen, Delirium Tremens, o la IPA Imparable** de la casa Basqueland. Tampoco falta la cerveza **Keler de bodega, IPAs americanas o algunas cervezas de importación**, entre otras. Además de esta variedad cervecedera, en Malantza encontraremos toda la semana **pintxos y tortillas**, los viernes y sábados **raciones como Nachos, Bravas, Salchichas alemanas, Feta crujiente, Raciones veganas...** y los domingos, una cuidada selección de **Hamburguesas**.

## ARANTXA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO  
MANTIENIENDO LAS RAÍCES

## ORMAIZTEGI

SAN ANDRES, 13  
TEL. 943 54 08 40



**Haritz Urretabizkaia y Ane Echeverría**, responsables de Orient Berri Gastroteka de Beasain, dirigen desde marzo del 2022 el Arantxa, histórico bar de Ormaiztegi que cerró por jubilación a mediados de 2021. Arantxa **abre todos los días a las 6 de la mañana** arrancando con cafés y tortillas y para las 9 ya tiene montada una espectacular barra en la que encontramos gran cantidad de **pintxos clásicos y todo tipo de embutidos**, además de las **tortillas de patata** que tan bien se le dan a Ane: De patata normal, de patata con pimientos y cebolla, con bacalao, con chorizo... En cocina, por supuesto, se mantienen, con la receta original, las **especialidades de la casa:** Caldo, Callos caseros, Carne cocida... así como su chorizo y la morcilla en temporada. **Cierra:** Sábado tarde y domingo

## ARKUPE

NUEVA GERENCIA MANTENIENDO EL ESPÍRITU DEL LOCAL

## ZUMARRAGA

PLAZA EUSKADI, 5  
TEL. 943 49 88 16  
@arkupe\_zumarraga



El emblemático Arkupe, abierto en 1986, ha sido retomado tras la jubilación de sus fundadores por **Yuri Franceda**, joven habanera que ha dado una vuelta de tuerca al establecimiento añadiéndole nuevas opciones como **Desayunos con tostadas hechas al momento**, Bollería, **Pintxos** todos los días destacando su tortilla de patatas y sus croquetas de txipis, **Raciones** con gran aceptación como los Torreznos y las Rabas... Yuri ha respetado la historia del bar y mantiene la esencia de su unión afectiva con la Real Sociedad, mientras busca sin cesar cómo innovar de cara a su clientela. Ha introducido **leches alternativas** (avena, soja, vegetal) que son muy solicitadas, al igual que sus **infusiones** de Té Matcha y Chai Massala. Los **viernes** ofrece **Pintxo Pote** y los **sábados** abre a las 7 por el Mercado ofreciendo **Caldo casero** durante toda la mañana.

## GOIHERRI

NUEVA ETAPA PARA UN LOCAL MÍTICO

## LEGAZPI

URTATZA, 1  
TEL. 943 73 14 61



El mítico Goiherri de Urtatza cuenta con un nuevo y joven equipo de la mano de **Jon Agirre** y **Amaia Estalayo**. Con cerca de una década de experiencia en hostelería a sus espaldas, esta pareja está haciendo re-flotar con muy buen criterio este popular espacio ofreciendo una cuidada selección de **pintxos** entre los que destaca su muy solicitada **tortilla de patata**, así como una carta variada e informal en la que encontramos **Bocadillos, Sandwiches, Platos combinados...** sin olvidar las **Ham-burguesas**, de gran aceptación, elaboradas con carne de *Black Angus*, e incluyendo, siguiendo las últimas tendencias, una *"Smash Burger"*. Entre sus **ensaladas**, destaca la de Gambas al ajillo con salsa especial de la casa y está adquiriendo gran fama su **cachopo casero**. Se ofrecen también **menús concertados para grupos** a partir de 25 euros.

## TOKI ALAI

EL BAR MÁS VETERANO DE LOS LETURIAS REABRE SUS PUERTAS

## ZUMARRAGA

ANTONINO ORAA, 6  
943 73 06 19



**Petru Perdei**, "**Pedro**" para los amigos, dirige desde el pasado mes de abril este mítico Bar Restaurante de la zona de Los Leturia con la ayuda de **Sonia Horrego**, que atiende la barra y la sala. Pedro se ha preocupado por mantener el **carácter casero** y el estilo que imprimía al bar Lourdes Odriozola haciendo que no falten los **Txanpiñones "Maritxu"** ni las **Croquetas** caseras a las que tan buena fama dio la anterior propietaria. Tampoco faltan los callos, las gildas, las tortillas, los menús y los postres caseros en este bar con ambiente sano y local que abre todos los días a las 8:30 de la mañana (9:30 sábados y domingos). **Menú del día**: 15,50€ (Con café: 16€) **Menú de Fin de semana**: 28€ **No cierra**. Pedro dirige también la cercana **Pensión Urola**, situada a escasos metros del bar.

## KORTA

REAPERTURA DE UN CLÁSICO CON SABOR Y FUNDAMENTO

## ZUMARRAGA

SAN GREGORIO, 20  
(EITZA) TEL. 943 71 52 88



El mítico Korta de Eitza vive un renacer de la mano de **Erika del Mazo**, cara conocida por su última etapa al frente del hogar del jubilado de Zumarraga. En el Korta, Erika ha sacado su vena "sukaldari" y elabora una excelente **tortilla de patatas**, así como **platos de casquería** como callos, morros, manitas, oreja frita y en salsa, lengua... Erika también controla otros platos como los Champiñones, los mejillones, las rabas de calamar (solo los domingos)... y hasta los **postres caseros** como la tarta de queso, la de manzana... todo elaborado en su cocina y todo, damos fe, riquísimo. En Korta también encontraremos menús de lunes a sábado y la posibilidad de concertar menús para grupos a un precio excelente. **Menú del día**: 15€ **Menú del sábado**: 26 € **No cierra**.

ASADOR ERRETEGIA  
**KATTALIN**



Especialidad en **chuletón**  
de viejo a la **parilla**

Katea kalea 4 (junto al polideportivo) BEASAIN  
asador@kattalin.com • www.kattalin.com

**943 88 92 52**



*Ni ta Nei*

- kafetegia -



Desayunos, bollería, pintxos de charcutería y  
tortilla de patatas.

Amplia terraza y ambiente familiar.

Abierto de lunes a domingo de 09:00 a 22:00

Jose Lasa 11 - LAZKAO **843 67 66 11**

**BOLO-BOLO**

OFERTA VARIADA Y ORIGINAL PARA  
TODOS LOS MOMENTOS DEL DÍA

**ZUMARRAGA**

SORALUZE 7, A  
943 90 10 92



Lo que fue tantos años la Cafetería Tino es, desde hace un año Bolo-Bolo, un local diferente y muy personal dirigido por las hermanas **Ainhoa y Eider Plazaola**, hijas del caserío **Zumakorta** de Agina y poseedoras de una gran experiencia en hostelería. En Bolo-Bolo arrancan **todos los días a las 7 de la mañana** ofreciendo **desayunos con varios tipos de tostadas** (integral, de centeno, de cereales, de cúrcuma) que acompañan con aceite de oliva, salmón, guacamole, mantequilla... y que están arrasando. También encontraremos **buen café, bollería preparada en el propio local, yogures variados, gildas, quiché de queso y espinacas, pintxos fríos, paté vegano, frutos secos de su caserío...** y los viernes, un exitoso **pintxo-pote**. Una atractiva terraza completa la oferta de este recomendable local.


**ERRONKA TABERNA (Beasain)**

## COCINA JOVEN, CANALLA Y JUGUETONA

Es un placer ver que con la que está cayendo todavía hay jóvenes que se animan a emprender en hostelería y que, lejos de estancarse “en lo de siempre” le dan una vuelta a su oferta buscando un punto de diferenciación sin renunciar a la parte más comercial del negocio. Es el caso de **Frederick Rodríguez**, cocinero beasaindarra, y **Facundo Valdés**, de Irura, poseedores de una amplia experiencia en hostelería. De hecho, ambos se conocieron en el restaurante del área de servicio de la Autovía A-1 en Legorreta y fue donde decidieron continuar juntos, unión que se ha consumado al hacerse en el Erronka en el Complejo Senpere de Beasain.

El Erronka es un establecimiento con una larga historia. Inicialmente se llamó Horno Abdón y era dirigido por Abdón González, padre de Senén González, dueño del Bar Sagartoki de Gasteiz y cocinero visionario propietario de una empresa elaboradora de Tortillas de Patata gourmets. Aunque no tienen nada que ver con sus responsables primigenios, Frederick y Facundo han hecho también bandera de la **Tortilla de patatas como emblema del bar** y la ofrecen de todo tipo: Sola, con carbonara, con boloñesa, con ali-oli y jamón, con mahonesa y gambas empanadas, con salsa César y pollo, con cheddar y bacon ahumado... la imaginación al poder.

Esa variedad también la encontramos en las inevitables **Hamburguesas**, solo que aquí también juegan en Erronka con la originalidad y nos ofrecen dos nuevas opciones: La “**Trufada**” con carne 100% vacuno, cheddar, alioli de trufa negra, patatas y bacon ahumado, y la “**Carnívora**” con carne 100% vacuno, pulled pork, salsa gaucha, cheddar y bacon ahumado. Todo ello sin olvidar hamburguesas más convencionales.

Los **Bokatas** es otro de los fuertes de Erronka. Aquí, Facundo no lo duda y nos recomienda el “Erronka” (Pechuga a la plancha, lechuga, tomate, bacon, queso, cebolla caramelizada y ali-oli) y, en su defecto, el de Bacon, queso, pimiento verde y patatas fritas o el Vegetal de pollo para el que no quiera grandes excesos. Todo ello sin olvidar que en Erronka también cuentan con buenas **Ensaladas** como la de Txipirones, la de Queso de cabra, la César o la Mixta de toda la vida. Los más golosos, además, levantarán con los **Postres caseros** como el Flan de queso, el Goxua, el Hojaldré de Nutella con avellanas o la Tarta de queso con la que juegan combinándola con Lotus, con crema de avellanas... o su último experimento: con crema de pistacho.

Para completar su oferta, Frédérick y Facundo cuentan con otras opciones, como el **Menú del día** de lunes a viernes por 14,90 euros. “Intentamos ofrecer un buen menú incluyendo siempre una ensalada, una pasta, un potaje, un plato de ternera, uno de pescado, uno de pollo y uno de cerdo. Además, el de cerdo normalmente suele ser presa o pluma, ya que tenemos un proveedor que nos consigue estas piezas con una calidad brutal” nos comenta Facundo. Y los amantes de las **Salsas y los Picantes** están de enhorabuena ya que estos inquietos jóvenes ofrecen una gran cantidad de ellas, eso sí, 100% caseras y elaboradas en el local con sus propias manos. Ah, y por supuesto, **toda la oferta del local, menú incluido, se prepara también para llevar.**



**ERRONKA TABERNA**  
Senpere 7, local 34 - BEASAIN  
Tf: 943 96 90 24

## AITUBE BERRI

NUEVAS ENERGÍAS  
EN UN CLÁSICO DE URRETXU

## URRETXU

AREIZAGA PLAZA, 6  
TF. 673 840 937  
@aitube\_berri



El mítico bar Aitube fue retomado en agosto de 2021 por los jóvenes **Artur Pereira y Asier Merino**, que decidieron desde el primer momento centrarse en la comida, ofreciendo una gran variedad de **tortillas de gran éxito** (normal, con chaka, con jamón y queso...), **pintxos** de embutido, gildas, rabas, alitas, croquetas... Aitube Berri abre todos los días a las **7 de la mañana** (sábados y domingos a las 8) ofreciendo desayunos y bollería, pasando a las 9 a ofrecer sus tortillas y cerrando a las 12 de la noche. A lo largo de tantas horas, además de su oferta gastronómica, ofrecen todo tipo de **dulces** como tartas, bizcochos, brownies... y preparan **Cola-Caos especiales** que tienen gran éxito entre la gente joven. Una animada terraza complementa este dinámico bar que fue **seleccionado para el I Campeonato de Tortilla de Patatas de Euskadi**.

## EZKIOTARRA

ESPECIALIZADO EN MENÚS  
CONCERTADOS Y PINTXOS

## ZUMARRAGA

EUSKADI PLAZA, 2  
TF. 943 72 29 64



Hace más de 20 años que **Esther Corredera** dirige este clásico situado en plena plaza de Zumarraga, y los últimos años lo hace con la ayuda de su hermana, **Mónica** y el cocinero **Nicolás Cortez** que lleva también una década trabajando con ella. Este sólido equipo ofrece una **cocina tradicional** que se sirve en la forma de menú del día de martes a viernes aunque lo que mejor funciona son los menús concertados el fin de semana con especialidades como Cordero y Cochinitillo a baja temperatura, Confit de pato, Rodaballo, Kokotxas, Fritos variados, Croquetones... Los **viernes**, a partir de las 7 de la tarde, se ofrece un espectacular **pintxo-pote** que atrae a cientos de personas, y el sábado y el domingo la barra se adorna con unos **pintxos especiales** y vistosos que también tienen un gran éxito. **Menú del día:** 14 € **Menú de Fin de Semana:** 29 € **Menús concertados:** 35, 39, 45 y 52 €. **Cierra:** Lunes

## URZUBI

NOVEDADES  
CONSTANTES

## ZUMARRAGA

LEGAZPI 2, TRASERA  
TEL. 943 55 95 04



El 15 de junio ha cumplido **2 años** este establecimiento dirigido por **Mikel Etxaniz, Iñaki Ruiz y Diego Cuartero**, que recientemente han fichado al cocinero legazpiarra **Sabin Agirreburualde**, que ofrece una **propuesta gastronómica tradicional presentada y cocinada con mimo** en la que encontramos diariamente **sugerencias** como Txipirones en su tinta, Merluza rellena con salsa de bogavante, Berenjenas rellenas, Morros y/o callos en salsa, Oreja rebosada o en salsa, Albóndigas, Espárragos en salsa de hongos... sin olvidar su **oferta habitual** en la que destacan los Huevos Rotos con jamón, sus solicitadas **Hamburguesas** y sus **raciones** variadas. Es de destacar asimismo su completa **barra de pintxos** en la que sobresalen sus excelentes **tortillas de patatas**, así como la atención que prestan a la **cerveza artesana**.

## ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA  
FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

## ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA  
TEL. 943 80 17 99  
Facebook: Zeraingo Ostatu  
Berria Aiert Izagirre



El segurararra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradicción, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 15€ **Menú fin de semana:** 30€ (Bebida aparte) **Tarjetas:** Todas. **No cierra.**



## GUZTA KAFETEGIA (Idiazabal)

# EL ESTABLECIMIENTO "DE GUARDIA" DE IDIAZABAL

Enclavado en pleno centro de la villa quesera, Guzta hereda la tradición de los colmados de pueblo en los que, antes de la llegada de los supermercados y las grandes superficies, podíamos encontrar todo, todo, todo.

**A**izpea Olano no es nueva en el mundo del comercio y la alimentación. Antes de hacerse con Guzta a inicios del año pasado, esta emprendedora había dirigido durante tres años la tienda de txutxes de la plaza de Idiazabal, con lo que contaba ya con una profunda experiencia de cara al público.

En Guzta, sin embargo, ha cambiado el público y los horarios. Pero Aizpea ha sabido adaptarse a su nueva labor. De hecho, cuando empezó a dirigir Guzta ofrecía horario de mañana y de tarde, pero la experiencia le ha mostrado que es mejor esta algo más de tiempo abierto al mediodía y cerrar por las tardes. "A las 06:30 ya estoy en la tienda preparando todo, y a las 7 abro la puerta para ofrecer los primeros desayunos" nos comenta. Guzta, ahora, abre de 07:00 a 15:00 de lunes a jueves y de 07:00 a 14:00 de viernes a domingo

### Servicio de cafetería

En su parte delantera, Guzta tiene la apariencia de una crissantería o degustación de café. En este espacio, además de ofrecer **desayunos con tostadas y bollería**, Aizpea vende **pan de Ogi Berri** y **de Garin**, y como no, **periódicos**. "Si cierro un día por la mañana dejo a Idiazabal sin prensa", bromea, y no le falta razón.

### Tienda de comestibles y productos locales

La zona de cafetería cuenta, cómo no, con un amplio espacio con mesas para que la gente pueda sentarse con su consumición, así como con una agradable terraza. Y el resto del local está dedicado a la **venta de comestibles, txutxes y productos de limpieza**. Eso sí, una de las preocupaciones de Aizpea es ofrecer **productos de nuestro entorno**, así que además de los productos que encontraríamos habitualmente en un pequeño colmado como pastas, dulces, conservas, vinos, aceites, bebidas... Aizpea suma varios **productos "Kilometro 0"** o, al menos, de cercanía. Así, en Guzta podemos adquirir morcillas de Deba, tanto normales como las de "estilo Burgos", quesos de La Leze (Ilardua) o de Iztueta, Conservas de Lodosa, Huevos de Anatxe Oilategia (Zegama), Txistorra de Navarra, productos de Iztueta como el mencionado queso, leche o yogures, así como productos de charcutería y carnicería de la de la Carnicería Oyarbide.

Además de todo esto, en Guzta podemos recargar las **tarjetas de Transporte (MUGI)** o **las de telefonía**, con lo que, sin duda, nos encontramos ante un establecimiento "de guardia" una de esas tiendas clásicas en las que parece que no hay nada pero, al final, encontramos de todo. Un establecimiento imprescindible en una localidad como Idiazabal.



# BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD Y PROFESIONALIDAD

**DONOSTIA**  
MERCADO DE LA BRETXA P-2  
**ERRETERIA**  
CENTRO COM. NIESSEN



**DONOSTIA**



**ERRETERIA**

**Andoni Pablo y Rakel Corchero** regentan estos cuidados puestos en los que encontraremos **bacalao de importación de primera calidad procedente de las Islas Faroe**. En Uranzu, el bacalao se importa entero y se corta en casa. Llama la atención la variedad de formatos: **Medallones, Kokotxas, Carrileras, Callos, Desmigado... hasta 25 formatos** entre los que destaca el **Filete selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de envasar la compra al vacío para que pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta una cuidada variedad de delicatessen: Miel de las Hurdes, Aceite de les Garrigues, Hongos, Pimentón, Sales...

## AMETSA

TERNERA DEL PAÍS Y COMIDA PARA LLEVAR HECHA EN EL LOCAL

## ZUMARRAGA

BIDEZAR, 1  
TEL. 943 03 75 20



Esta carnicería, dirigida desde 2002 por **Joseba Arratibel y Jon Telleria** cuenta como principal atractivo su **carne de ternera proporcionada desde sus inicios por productores de Zumarraga, Urretxu, Ezkio y Gabiria**, además de **Cordero de caserío en temporada y buenos embutidos ibéricos** traídos directamente de Guijuelo. Además, Joseba y Jon cuentan, desde hace tres años, con una **cocinera** que elabora en el mismo local **platos caseros para llevar** como Albóndigas, Lasaña, Pimientos rellenos, Bacalao con tomate o al pil-pil, Txipirones en su tinta, Callos, Costilla, Oreja... así como exquisitas **pizzas elaboradas en el local** con productos naturales. Complementos como conservas de Navarra, comestibles y aceites completan la oferta de un establecimiento imprescindible.

## LASA HARATEGIA

CARNES DEL PAÍS DE CALIDAD Y PRODUCTOS ELABORADOS CASEROS

## ORDIZIA

EUSKAL HERRIA, 14  
TEL. 943 88 00 73  
Pedidos por Whatsapp:  
687 175 330



Las **carnes del país y los productos elaborados en la propia carnicería** son la seña de identidad de Lasa, carnicería con gran solera de Ordizia en la que **Maxi**, actual propietario, viene bregando desde hace más de seis años. Las carnes **Eusko Label**, los pollos de caserío **Lumagorri** y las excelentes y muy solicitadas **Chuletas de Vacca** comparten así mostrador con una gran variedad de productos que nos facilitarán la vida como **Hamburguesas de pollo y de ternera, Callos, Albóndigas, Cachopos de ternera y de pollo, Brochetas de cerdo, Pimientos rellenos, Croquetas de jamón, Pencas rellenas, Alitas adobadas...** todo natural y elaborado con género de primera. Tiene también gran éxito el lomo ibérico casero y los embutidos como chorizo, txistorra, morcilla y mondejús en temporada, etc.



Joan XXIII, 12 - BEASAIN - 635 73 42 35

## MUJIKA HARATEGIA

MUCHO MÁS QUE CARNE

## BEASAIN

AVDA. NAVARRA, 31  
TF. 943 88 04 88



El ordiziarra **Juan Ignacio "Xixio" Mujika** y su mujer, la beasaindarrá **Elena Pérez** dirigen este pequeño pero intenso y bien aprovechado establecimiento, que cumplirá 30 años en noviembre. El **chorizo casero**, **natural 100 %** y la **morcilla** son las grandes especialidades cárnicas de este local que también destaca por sus **carnes de ternera criada en Aralar**, sus productos del cerdo procedentes de **txerri de Berrobi**, sus hamburguesas caseras de Pavo-espinacas, Cerdo de Berrobi y Queso de Idiazabal, así como sus variadas y **cuidadas delicatessen**: Precocinados de Ameztoy, Antxoas de Yurrita, Atún en conserva de Oliveri, Queso de Idiazabal y de Bertiz Arana, Chorizo de Alejandro, Pollos de granja de Coc & Coc, Conservas de La Catedral... y una fantástica y original selección de vinos.

## ZUMARRAGA

PIEDAD 5,  
TEL. 637 95 69 80

## JANNETT

POLLERÍA, CHARCUTERÍA Y MÁS  
...AHORA TAMBIÉN POR WHATSAPP!



HAZ TU PEDIDO  
POR WHATSAPP!



**Jannette Parada** dirige junto a su marido, **Luis**, esta pollería que ofrece una increíble gama de **productos**. Además de pollos enteros, picadillo, mustos deshuesados, pechugas y hamburguesas especiales de pollo (con espinacas, con cebolla, con queso...), encontraremos productos de **charcutería** como buen jamón en diferentes gamas y precios, desde el jamón de bodega hasta el **ibérico**, pasando por el jamón de bodega, y una excelente paletilla en todos los formatos. El chorizo es otro de los fuertes de la casa, destacando el de Cantimpalo, el de Zamora y el riojano. Conservas, congelados, quesos... completan la oferta de este pequeño pero muy bien aprovechado local. **Y ahora, puedes hacer tu pedido por Whatsapp de un día para otro y recogerlo sin esperar cola de 9:30 a 14:30 en el nº 637 95 69 80**

## GOXO

EL TXOKO MÁS DULCE

## ORDIZIA

NAGUSIA, 17  
TF. 943 88 15 51

@goxo\_momentuak



Tras el cierre de la mítica pastelería Unanue, este histórico local ha sido reabierto y reinventado por **Anca Rusu**, joven rumana que lleva década y media viviendo en Ordizia, dotada de una **amplia experiencia en hostelería**, y sobre todo, en trato al cliente. Anca, ofrece, en este agradable y acogedor espacio, **desayunos saludables** incluyendo **opciones vegetarianas y veganas**, así como todo tipo de productos de repostería de **Joseba Arguiñano**, elaborador en el que esta hostelera deposita toda su confianza. La firma del popular chef televisivo está, incluso, detrás del **pan** que es **en su totalidad de masa madre** con largas fermentaciones de al menos 12 horas y gran variedad (de leña de malta tostada...). Un txoko dulce y tentador en pleno centro de Ordizia.



# ANTXUSI

## ERREFORMA INTEGRALAK REFORMAS INTEGRALES

Ezkiaga etorbidea z/g. BEASAIN  
**943 88 21 40**

info@reformasantxusi.com  
www.reformasantxusi.com

Gremioen koordinazioa - Igeltseritza orokorra  
Erreforma integralak - Sukaldeko altzariak  
Bainugelako altzariak - Horma armairuak  
Sukalde (ekonomika)-k - Ordezkoak eta matxura

Coordinación de gremios - Albañilería en general  
Reformas integrales - Muebles de cocina  
Muebles de baño - Armarios empotrados  
Cocina económica - Repuestos y averías



Elbarrena Auzoa 11 (Olaetxe)  
Apartado 77 - LEGAZPI



## ALUMINIO ROTURA DE PUENTE TÉRMICO IMITACIÓN A MADERA

TF. 943 73 39 91 - FAX. 943 73 19 27  
aluminiosaleman@aluminiosaleman.com

# harri

**ALBAÑILERÍA EN GENERAL**  
cocinas, baños, fachadas, etc...  
COORDINACIÓN DE GREMIOS  
TRABAJOS EN PLADUR

# Urola

**CARPINTERÍA EN ALUMINIO Y PVC**  
ventanas, puertas, armarios, etc...

Industrialdea Urola 8, Pab. 8 - LEGAZPI -

**670 40 75 97 / 654 22 58 08**

**igeltsaritza-albañilería**

# GOIO

Gremioen koordinazioa  
Sukalde eta bainuen berrikuntza  
Igeltzaritza orokorra

Coordinación de gremios  
Reforma de cocinas y baños  
Albañilería en general

Lanaren Hiribidea 3 -3º eskuina. LEGAZPI

**659 58 58 42**

# RACi

hierros y metales

Pol. Mugitegi, vial E1. URRETXU  
Tel./Fax: 943 03 87 22  
Mov.: 635 72 37 63  
E-mail: raci@euskalnet.net





- Erreformak Orokorrean
- Bainuak, Sukaldeak
- Merkataritza Lokalak
- Gremioen Koordinaketa
- Kanteria
- Reformas en General
- Baños, Cocinas
- Locales Comerciales
- Coordinación de Gremios
- Cantería



Tf. 627 081 945 - unairodriguez30@gmail.com



Pol. Ind. Argixao, 30. ZUMARRAGA  
943 72 08 07  
aluminiosleihoetxe@gmail.com

Ventanas de PVC NAZAN



Instalamos  
MURO  
CORTINA

Ventanas de aluminio de STRUGAL

**STRUGAL**

Instalamos FACHADA VENTILADA



# Laubide



Iturgintza • Gasa • Berogailuak  
Fontanería • Gas • Calefacción

Aire girotua • Klimatizazioa  
Aire acondicionado • Climatización

Laubide 25, trasera • LEGAZPI • 617 23 63 22 • ion\_calabor@hotmail.com



## HARLANDU S.COOP

- Marmol, granito eta harri lanak
- Encimeras de baño y cocina
- Revestimientos de fachada y suelos
- Hilerriko lanak

Pol. Zubierreka, 52 - LAZKAO - T. 943 882 465  
harlandu@harlandu.com

## MARGOGAI.com

Pinturak, Tresnak, Dekorazioa,  
Industrialia, Makineria

Laskalbar 1-1 BEASAIN  
Tel./faxa: 943 88 22 93  
lazkaibar@margogai.com

**DURAVIL**



## ZUGAZTIBI

aholkularitza  
asesoria

abokatuak  
abogados

bitartekaritza zerbitzua  
servicio de mediación

higiezin en agentzia  
inmobiliaria

Domingo Unanue Enparantza 5 Tf. 943 16 15 58  
ORDIZIA M: 639 95 74 89  
zugaztibi@zugaztibi.eu



Burdindegia Ferretería  
 Eskuzko erremintak eta tresna elektrikoak  
 Herramientas manuales y eléctricas  
 Brikolajea Bricolaje  
 Etxetresna elektriko txikiak Pequeños electrodomésticos  
 Tresnería Menaje  
 Dekorazioa / Etxea Decoración / Hogar  
 Elektrizitatea / Argiztapena Electricidad / Iluminación  
 Iturgintza Fontanería  
 Lorezaintza / Loretegiko altzariak Jardinería /  
 Mobiliario de jardín  
 Sarrailagintza / Postontziak Cerrajería / Buzones  
 Maskotentzako osagaiak Accesorios para mascotas  
 Pinturak / Pintura-osagarriak Pinturas /  
 Accesorios de pintura



FERRETERIA  
**Alonso**  
 BURDINDEGIA

Urdaneta 4, ORDIZIA - Tf. 943 80 50 74

¿Problemas de condensación, moho y humedad?



## INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR



**RÁPIDO , ECONÓMICO  
Y SIN OBRAS**



**AHORRO EN  
CALEFACCIÓN**



**INYECCIÓN EN TABIQUE TAMBOR  
CON MATERIALES TERMO-ACÚSTICOS**

**ANTES**



**DESPUÉS**



¿Filtraciones de agua en garajes y sótanos?

## SOLUCIÓN: INYECCIÓN DE RESINAS AQUOREACTIVAS



**943 730 699**



**WWW.ATERKI.COM**