



**PIKTOGRAMAK / PICTOGRAMAS**

- Kobazuloa  
Cueva
- Eliza - Ermita  
Iglesia - Ermita
- Golf zelaia  
Campo de golf
- Mendia  
Montaña
- Aisirako eremua  
Área de recreo
- Natura-gune interesgarria  
Espacio de interés natural
- Padura  
Marisma
- Interes geologikoa duen gunea  
Zona de interés geológico
- Interes artistikoko gunea  
Espacio de interés artístico
- Itsas hondo interesgarria  
Fondo marino de interés
- Arrantza portua  
Puerto pesquero
- Kirol portua  
Puerto Deportivo
- Hondartzak  
Playas
- Surfa  
Surf
- Bainuetxea - Talasoterapia  
Balneario - Talasoterapia
- Autobidea / Autopista
- Autobia / Autovía
- Interes bereziko errepidea  
Carretera de interés preferente
- Erkidegoko oinarritzko errepidea  
Carretera básica de la comunidad
- Herrialde-errepidea / Carretera local
- Ibilbidea / Recorrido
- Tren geltokia  
Estación de tren
- Trenbidea / Recorrido del tren
- Natura-guneak eta natura-parkeak  
Espacios y parques naturales

**Informazio guneak / Puntos de información**

**GETARIA**  
Getariako Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo de Getaria  
Aldamar parkea 2, 20808  
☎ 943140957  
  
info@getariaturismo.eus  
www.getariaturismo.eus

**ORIO**  
Orioko Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo de Orío  
Kale Nagusia 17, 20810  
☎ 943835565  
  
orioturismo@gmail.com  
www.turismo.orio.eus

**ZARAUTZ**  
Zarauzko Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo de Zarautz  
Nafarroa kalea 3, 20800  
☎ 943830990  
  
turismoa@zarautz.eus  
www.turismozarautz.eus

Zarauzko hondartzako informazio puntua (udan):  
Punto de información playa de Zarautz (verano)  
☎ 943890377

**AIA**  
Pagoetako Parke Naturala  
Parque Natural de Pagoeta  
Iturraran baserria, 20809  
☎ 943835389  
iturrraran@gipuzkoamendizmendi.net  
www.aiapagoeta.com

**ZUMAIA**  
Zumaiaiko Turismo Bulegoa  
Oficina de Turismo de Zumaia  
Kantauri plaza 13, 20750  
☎ 943143396  
  
turismoa@zumaia.eus  
www.zumaia.eus/turismo





## KOSTA GASTRONOMIKA

Urola Kosta inguru paregabea duzu, naturak eta gizakiak historiaren bide luzean ondua. Ohitura zahar zein berrien sarean daude ehunduta Zumaia, Getaria, Zarautz, Orío eta Aia. Zer esanik ez gastronomian. Parrilla, burdina eta brasa, herri guztiak batzen gaituena, eta herri bakoitzak bere enbaxadorea: olagarroa, txakolina, azoka, gazta eta bisigua "Orío estilora". Aurkitu itzazu horien guztien zaporeak, historia, usainak, jatorria... Bost esperientzia dituzu eskura, gure Kosta Gastronomikaz goatzeko.

Es Urola Kosta un enclave rebosante de tradiciones insondables y sinergias en el cual la naturaleza y el ser humano han tendido puentes fascinantes entre Zumaia, Getaria, Zarautz, Aia y Orío. También en materia gastronómica, donde la parrilla, ese altar de hierro y brasas, es elemento común y donde cada localidad cuenta, al tiempo, con su propio embajador particular: el pulpo, el txakoli, el mercado de abastos, el queso y el besugo 'al estilo Orío'. Descubre sus sabores y sus historias, sus aromas y sus porqués, en cinco experiencias diseñadas para sacar todo el jugo a esta Kosta Gastronomika.

## GETARIA



*Txakolinaren txinparta*  
*La esencia del txakoli*



Kantauriko itsas brisa zakarraren eta gure orografia menditsuaren emaitza da **txakolina**: urteko ardo zuri txinpartaduna, mundu zabalean ospea irabazi duena. Getariako **hainbat upeltegiren atea** **zabalik** dituzu, upeltegia eta mahastiak ikusi eta beren eguneroko jarduna ezagutzeko. Bisita berezia eta gertukoa. Eta, nola ez, dastatzeko pintxoak eta txakolina.

*La recia brisa del Cantábrico y nuestra compleja orografía dotan de singularidad y carácter al txakoli, un vino blanco joven y chispeante apreciado en todo el mundo. Varias bodegas familiares nos abren sus puertas para mostrarnos sus viñedos y su día a día en una visita muy especial y cercana, que incluye una rica degustación de pintxos y por supuesto txakoli.*

## ORIO



*Bisigua Orío estilora!*  
*¡Besugo al Estilo Orío!*



Etorri, ikusi eta ezagutu **bisigua Orioko estilora** prestatzeko sekretu guztiak, gure erretegiatiko sukaldari maisuen eskutik. **Esperientzia ahaztezina**: errezeta honen historia eta jakingarriak, usainak, zaporeak eta, jakina, bisigua probatzeko aukera, txakolinarekin lagunduta.

*Deja que los grandes maestros parrilleros te revelen todos los secretos del asador y del célebre besugo al estilo Orío. Vivirás una experiencia única en la que te empaparás de aromas, sabores, trucos, historias y anécdotas que han hecho mítica esa receta que podrás degustar acompañada del mejor txakoli.*

## ZARAUTZ



*Zarauzko Merkatua*  
*El mercado de Zarautz*



**Ezagutu ezazu Zarauzko eguneroko merkatua**, gure baseritarren ahalegin eta lanaren emaitza koloretsua. Garaian **garaiko produktuak**, urte sasoi bakoitzaren uzta, eguneko **arrainak**, okela, zezina, hestebeteak, **gaztak**... Landare eta lore ikusgarriak. Bi hitzetan, bertako produkturik onenak. Gozamen hutsa!

*Visita el mercado diario de abastos, colorista exposición del imprescindible trabajo de nuestros baseritarras. Su producción, genuino exponente del producto de temporada, convive con pescados del día, carnes, chacinas y quesos sobresalientes, vistosas plantas y flores, y puestos de alimentos autóctonos. Un disfrute para los sentidos.*

## AIA



*Aiako Gazta*  
*El queso de Aia*



Esnea, gatzagia eta bakteriak. Formula bakarra da, baina **ez daude berdin-berdinak diren bi gazta**. Animaliaaren arraza, bizi ingurua, zaintzeko modua, ura, larreak... hortik dator gazta bakoitzaren berezitasuna. Aiak baldintza eta ezaugarri onenak ditu horretarako. Ezagutu eta probatu **kalitaterik oneneko gaztak**, bertatik bertara, lehen eskutik, artzainarekin eta gaztagilearekin.

*Leche, cuajo, bacterias. La fórmula es la misma, pero no hay dos quesos iguales. Su calidad depende de la raza del animal, del entorno donde vive, del cuidado de los ganaderos, del agua y del pasto... En Aia se dan las mejores condiciones. Conócelas de primera mano, charlando con un quesero y catando sus productos.*

## ZUMAIA



*Flyscheko olagarroa*  
*El pulpo del Flysch*



Zatoz eta egin ibilaldia Geoparkeko itsaslabar eta bidezidorretan eta ezagutu flyscheko **olagarroa harrapatzeko antzinako era eta sukaldatzeko modua**. Olagarroa, natur inguru liluragarri honen irudia. Eta, esperientzia ikusgarri hau amaitzeko, dastatu pintxo bat eta txakolin freskoa.

*Pasea por los acantilados y senderos del Geoparque y descubre las ancestrales técnicas de pesca y la tradición culinaria asociada al pulpo del flysch, molusco convertido en protagonista de este fascinante entorno natural. Saborea un buen pintxo y un txakoli como broche final a una experiencia inolvidable.*

## Kosta Gastronomika esperientziak eta bisita gidatuak / Experiencias y visitas guiadas Kosta Gastronomika



ZUMAIA

**Bisitak urte osoan zehar.** Ikusi eta galdetu egutegia [www.geoparkea.com](http://www.geoparkea.com) webgunean edo Zumaiaiko Turismo Bulegoan.  
**Ordutegia:** 11:00-13:00. **Irteera puntua eta hizkuntza:** upeltegia, dataren arabera.  
**Prezioa:** 15€ helduek, 10€ haurrek (<12). **Gutxieneko adina:** 8 urte. **Sartzen da:** olagarro eta txakolin dastaketa.  
**Informazioa eta erreserbak:** Zumaiaiko Turismo Bulegoa 943 143 396, [www.geoparkea.com](http://www.geoparkea.com)  
**Aurrez erreserba egin behar da.**

*Visitas todo el año. Consultar calendario en [www.geoparkea.com](http://www.geoparkea.com) y Oficina de Turismo Zumaia*  
*Horario: 11:00-13:00. Punto de encuentro: Oficina de Turismo de Zumaia. Idioma: consultar según fechas.*  
*Necesario llevar ropa y calzado adecuados.*  
*Precio: 15€ adultos, 10€ niños (<12). Edad mínima: 8 años. Incluye: degustación de pulpo y txakoli.*  
*Información y reservas: Oficina de Turismo de Zumaia 943 143 396, [www.geoparkea.com](http://www.geoparkea.com)*  
*Imprescindible reserva.*



ZARAUTZ

**Zarauzko merkatua:** "Merkatutik zuretzat!" 12 hilabete / 12 produktu. **Egunak eta ordua:** hilero larunbata bat, 11:00-12:30. Galdetu datak Zarauzko Turismo Bulegoan.  
**Deskribapena:** Bertako produktua, garaian garaikoa, osasuntsua eta konfiantzako. 12 hilabetetan 12 produktu. Hilero garaiko produktuen aurkezpenak, show cooking-ak, haurrentzako txokoa, dastaketak...  
**Bisita libre urte osoan zehar,** merkatuaren ordutegian. Astelehenetik ostiralera: 08:00-13:15 eta 17:00-20:15. Larunbatetan: 08:00-14:00. **Helbidea:** Kale Nagusia 27 / Zigordia 13.

*El mercado de Zarautz: "¡El mercado en tus manos!" 12 meses / 12 productos. Días y horario: un sábado cada mes, de 11:00 a 12:30. Consultar fechas, Oficina de Turismo de Zarautz.*  
*Descripción: Producto local, de temporada, saludable y de confianza. "12 meses 12 productos", presentación de un producto estrella cada mes mediante show-cooking, degustaciones, rincón infantil...*  
*Visita libre, abierto todo el año en horario de mercado. De lunes a viernes: 08:00-13:15 y 17:00-20:15. Los sábados: 08:00-14:00. Dirección: Kale Nagusia 27/ Zigordia 13.*



GETARIA

**Bisitak urte osoan zehar.** Galdetu egutegia Getariako Turismo Bulegoan 943 140 957.  
**Ordutegia:** 11:30-13:00. **Irteera puntua eta hizkuntza:** upeltegia, dataren arabera.  
**Prezioa:** 15€ helduek, 7,5€ haurrek (<12). **Sartzen da:** pintxo eta txakolin dastaketa.  
**Informazioa eta erreserbak:** Getariako Turismo Bulegoa 943 140 957. **Aurrez erreserba egin behar da.**

*Visitas todo el año. Consultar calendario en Oficina de Turismo de Getaria 943 140 957.*  
*Horario: 11:30-13:00. Punto de encuentro e idioma: Bodega a determinar según fecha.*  
*Precio: 15€ adultos, 7,5€ niños (<12). Incluye: degustación de pintxos y txakoli.*  
*Información y reservas: Oficina de Turismo de Getaria 943- 140 957. Imprescindible reserva.*



AIA

**Erosi gazta Aian:** Lokate gaztak 943 890 715, Orortegei gaztak 943 830 804/656 773 368, Ramon Lizeaga gaztak 652 643 844, Agerre-Buru gaztak 943 834 201/ 607 189 442 eta Maintzelai gaztak 943 835 617/619 742 539.  
**Bisitak** gaztandegi eta baserri horietara: **aurrez deitu egin behar da erreserba egiteko.**

*Dónde comprar queso en Aia: Quesos Lokate 943 890 715, Quesos Orortegei 943 830 804/656 773 368, Quesos Ramón Lizeaga 652 643 844, Quesos Agerre-Buru 943 834 201/ 607 189 442, y Quesos Maintzelai 943 835 617 / 619 742 539. Visitas a estas queserías y/o caseríos: imprescindible llamar para confirmación y reservas.*



ORIO

**Bisitak urte osoan zehar.** Galdetu egutegia Orioko Turismo Bulegoan 943 835 565.  
**Ordutegia:** 13:00-14:00. **Irteera puntua eta hizkuntza:** erretegia, dataren arabera.  
**Prezioa:** 25€ helduek, 15€ haurrek (<12). **Sartzen da:** bisigua eta txakolin dastaketa.  
**Informazioa eta erreserbak:** Orioko Turismo Bulegoa 943 835 565. **Aurrez erreserba egin behar da.**

*Visitas todo el año. Consultar calendario en Oficina de Turismo de Orío 943 835 565.*  
*Horario: 13:00-14:00. Punto de encuentro e idioma: Asador a determinar según fecha.*  
*Precio: 25€ adultos, 15€ niños (<12). Incluye: degustación de besugo y txakoli.*  
*Información y reservas: Orioko Turismo Bulegoa 943 835 565. Imprescindible reserva.*