



# Restaurantes 2011

Vitoria-Gasteiz y Araba/Álava

Menús de grupo

## alava

Incoming

Asociación Empresarial Congresos y Turismo



# A

lava Incoming, es la asociación empresarial que, sin ánimo de lucro, y con la colaboración de la Diputación Foral de Álava, Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz y la Cámara de Comercio e Industria de Álava tiene por objeto impulsar y favorecer Vitoria-Gasteiz y Álava como destino turístico en general y, en especial, como sede de celebración de todo tipo de eventos y reuniones.

Alava Incoming, es la asociación empresarial que, sin ánimo de lucro, y con la colaboración de la Diputación Foral de Álava, Gobierno Vasco, el Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz y la Cámara de Comercio e Industria de Álava tiene por objeto impulsar y favorecer Vitoria-Gasteiz y Álava como destino turístico en general y, en especial, como sede de celebración de todo tipo de eventos y reuniones.

Alava Incoming asesora de forma gratuita y transparente a todas las entidades interesadas en organizar actividades en Álava y les ofrece una información individual y personalizada que garantizará el éxito de su programación.

**85 empresas...**



¡Contacte con Alava Incoming para su próximo evento en Álava!

# Empresas asociadas

## ALOJAMIENTO

\*\*\*\*\*

- Gran Hotel Lakua
- Hotel Marqués de Riscal

\*\*\*\*

- Parador de Argómaniz
- Hotel Boulevard
- Hotel NH Canciller Ayala
- Hotel Silken Ciudad de Vitoria
- Barceló Hotel Gasteiz
- Hotel Wine Oil Spa Villa de Laguardia
- Hotel Viura

\*\*\*

- AC General Alava by Marriot
- Hotel Gobeo Park / Duque de Wellington
- Hotel Hospedería de los Parajes
- Hotel Villa de Álbalos
- Hotel Holiday Inn Express Vitoria
- Hotel Restaurante Cosme Palacio
- Hotel Haritz – Ondo
- Hotel Marixa
- Hotel Palacio de Samaniego
- Hotel Eguren Ugarte
- Hotel los Arcos de Quejana
- Hotel Pachico
- La Casa de los Arquillos
- Apartamentos San Fermín
- Apartamentos Irenaz
- La Cabaña Rural en Paúl
- Caserío Iruaritz
- Albergue Bernedo / Kulturbide

## REUNIONES Y EVENTOS

### Organizadores de eventos / Consultorías

- Akimu Proyectos Turísticos
- Beinke Turismo, Cultura y Comunicación
- Creatibe
- Egunbide Congresos
- Fideliza. Grupo Xabide
- Noski Consulting Tour
- Prismaglobal
- TISA Congresos

### Centros de reuniones y eventos

- Centro Comercial El Boulevard
- Las Caballerizas
- Parque Tecnológico de Álava

### Material Audiovisual

- Instalaciones Reg

### Fotografía

- Quintas Fotógrafos

## OCIO Y CULTURA

### Guías Turísticos / Azafatas

- Artea Turismo y Cultura
- Iparnature servicios turísticos y culturales
- Nosco servicios turísticos y de ocio
- Thabuca servicios enoturísticos
- Tura Kultur Abentura

### Investigación y Difusión Cultural

- arkeodoc Gestión cultural y artística
- Investigación y Difusión Chapitel

### Turismo Activo

- Sobrón Centro Multiaventura

### Actividades aéreas

- Alavaenglobo
- Aeroclub de Vitoria Heraclio Alfaro

### Spa

- Wine Oil Spa Villa de Laguardia

### Campo de Golf

- Izki campo de Golf

## ENOTURISMO

### Bodegas de Rioja Alavesa

- Arabarte
- El Fabulista
- Bodegas Campillo / Bodegas Faustino
- Heredad Ugarte
- Izadi
- Loli Casado
- Torre de Oña
- Valdelana
- Viña Real
- Ysios

### Txakoli Alavés

- Txakoli Denominación de Origen

### Enoteca

- martin's bodega
- Unión de Cosecheros de Rioja Alavesa

### Curso de Cata de Vinos

- Catavinum

## TRANSPORTE

### Empresa de Autocares

- Alegría Autocares
- Viajes Bidasoa

### Alquiler de coches con conductor

- Alquialava
- Sercolux

## GASTRONOMÍA

### Restauración

- Arkupe
- Conde de Alava
- Cube
- Mesón Erausquyn
- Asador Matxete
- Olárizu
- Portalón
- Xixilu

### Catering

- Altair Abadía catering – Centro Temático del Vino 'Villa Lucía'

### Sala de gastronomía

- Escuela de Hostelería Diocesanas – Mendizorrotza

### Pastelería

- Artepan panadería y pastelería
- Sosoaga pastelería

## TURISMO IDIOMÁTICO

### Escuela de Español

- Zador Escuela de Español

# ubicación restaurantes

## puntos de referencia

- a** Plaza de España
- b** Plaza de la Virgen Blanca
- c** Parque de La Florida
- d** Catedral Nueva
- e** Catedral de Santa María
- f** Diputación Foral de Álava
- g** Palacio de Congresos y Exposiciones Europa
- h** Estación de FF.CC. (RENFE)
- i** Estación de autobuses



### 1 ARKUPE //

Mateo Moraza, 13  
01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 230 080  
Cocina tradicional vasca, carnes a la brasa y pescados de temporada.  
Capacidad: 90 personas.  
Descanso: abierto de lunes a domingo.

### 2 CONDE DE ÁLAVA //

Cruz Blanca, 8  
01012 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 225 040  
Cocina tradicional.  
Capacidad: 200 personas.  
Descanso: domingos noche y lunes.

### 3 CUBE //

Francia, 24  
01002 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 203 728  
Cocina de vanguardia.  
Capacidad: 60 personas.  
Descanso: noches de domingo a miércoles (excepto reservas).

### 4 MESÓN ERAUSQUYN //

Arrabal, 22  
01240 Alegria-Dulantzi (Araba/Álava)  
T\_945 420 039  
Cocina tradicional.  
Capacidad: 90 personas.  
Descanso: noches de domingo a jueves (excepto reservas de más de 5 personas).

### 5 ASADOR MATXETE //

Plaza del Matxete, 4-5  
01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 131 821  
Cocina tradicional, nueva cocina vasca, carnes y pescados a la parrilla.  
Capacidad: 80 personas.  
Descanso: domingos noche y lunes.

### 6 OLÁRIZU //

Beato Tomás de Zumárraga, 54  
01009 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 217 500  
Cocina tradicional y moderna.  
Capacidad: 270 personas.  
Descanso: lunes.

### 7 EL PORTALÓN //

Correría, 151  
01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 142 755  
Cocina tradicional vasca, carnes a la brasa y pescados de temporada.  
Capacidad: 200 personas.  
Descanso: domingos noche y 25 de diciembre.

### 8 XIXILU //

Plaza América, 2  
01005 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 230 068  
Picoteo, raciones variadas y productos de temporada.  
Capacidad: 80 personas.  
Descanso: abierto de lunes a domingo.

# ARKUPE

//// Mateo Moraza, 13 //// 01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_945 230 080 //// Fax\_945 145 467 ////  
//// oficina@restaurantearkupe.com //// www.restaurantearkupe.com //////////////////////////////////////



////////////////////////////////////

// restaurante ARKUPE



## menú Arkupe 59 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo ibérico de bellota
- Ensalada de bogavante
- Cigala a la plancha
- Hojaldre de espárragos trigueros
- Canutillos crujientes de langostinos y verduras

### //Pescado

- 1/2 rape al horno con sofrito de ajo y patatas panadera

### //Carne

- 1/2 solomillo a la brasa con salsa de Oporto

### //Postre

- Tarta de manzana con helado de toffe

### //Vinos

- Rioja Alavesa Crianza

### //Café

## menú Arquillos 45 € + IVA

### //Entrantes

- Lomo ibérico de bellota
- Carpaccio de bacalao con helado de anchoillas
- Pulpo a la brasa
- Croquetas Arkupe
- Canutillos de morcilla con crema de Idiazábal

### //Pescado

- 1/2 chipirones en torta de patata con salsa de mejillón

### //Carne

- 1/2 entrecot de buey a la brasa

### //Postre

- Helado de yogur con infusión de frutos rojos y jalea de manzana

### //Vinos

- Rioja Alavesa Crianza

### //Café

## menú Celedón 39,50 € + IVA

### //Entrantes

- Carpaccio de pato con polvo de maiz
- Taco de salmón marinado con chalota
- Wok de verduras con salsa de soja
- Croquetas Arkupe

### //Segundo plato a elegir

- Merluza en costra sobre salsa de chipirón
- Carrilleras de cerdo ibérico al Rioja Alavesa

### //Postre

- Biscuit de avellanas caramelizadas con chocolate caliente

### //Vinos

- Rioja Alavesa

### //Café

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA. //////////////////////////////////////

# CONDE DE ÁLAVA

//// Cruz Blanca, 8 //// 01012 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) ////  
//// T\_945 225 040 //// Fax\_945 227 176 //// condealava@gmail.com //////////////////////////////////////

## menú 1 41,80 € + IVA

### //Entrantes

- Surtido de ibéricos, pate de foie, camarón, cóctel de langostinos y aguacates
- Vieira, almejas a la plancha y gambas a la plancha

### //Segundo plato a elegir

- Cogote de merluza, rodaballo al horno, merluza langostada, lubina al horno, chipirones en su tinta, rabo de buey, cordero asado, entrecot o solomillo

### //Postre

- Repostería casera

### //Vinos de Rioja, agua, cava, café y licores

## menú 2 35,20 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, cornet de salmón ahumado, 1/2 nécora, camarón, 2 langostinos y ensalada de ventresca
- Revuelto de ajos con gambas, pimientos rellenos de rape y gambas a la plancha

### //Segundo plato a elegir

- Cordero asado, entrecot, solomillo, cogote de merluza al horno, merluza langostada o rodaballo al horno

### //Postre

- Repostería casera

### //Vinos de Rioja, agua, cava, café y licores



## menú 3 36,80 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, pudding y paté y 2 langostinos
- Revuelto de ajos con gambas y calabacin relleno de setas

### //Segundo plato

- Merluza langostada

### //Tercer plato a elegir

- Cordero asado, delicias de solomillo o rabo de buey

### //Postre

- Repostería casera

### //Vinos de Rioja, agua, cava, café y licores

## menú 4 34 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, 1/2 nécora, camarón, 2 langostinos, pudding y paté, ensalada de cogollos y endivias con salmón y anchoas
- Berenjenas rellenas de foie, revuelto de setas y langostinos y pimientos rellenos

### //Segundo plato a elegir

- Solomillo, entrecot, rabo de buey, cogote de merluza, merluza al txakoli o lubina al horno

### //Postre

- Repostería casera

### //Vinos de Rioja, agua, cava, café y licores



## menú 5 31 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, pudding y paté, espárragos, cogollos y endivias con salmón ahumado
- Revuelto de setas con langostinos, rollitos de puerros y pimientos rellenos de rape

### //Segundo plato a elegir

- Merluza al txakoli, delicias de salmón al cava, solomillo, cordero, rabo de buey o merluza langostada

### //Postre

- Hojaldre con nata y helado

### //Vinos de Rioja, agua, café y licores

## menú 6 29,90 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, pudding y paté y salpicón de marisco
- Revuelto de ajos, pencas rellenas y pimientos rellenos

### //Segundo plato a elegir

- Solomillo, cordero, rabo de buey, merluza langostada, cogote de merluza, merluza al Txakoli o lubina al horno

### //Postre

- Tarta helada con chocolate

### //Vinos de Rioja, agua, café y licores

## menú 7 27,40 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón y lomo, pudding y paté, ensalada de endivias y cogollos con salmón y anchoas
- Revuelto de ajos, pencas rellenas y pimientos rellenos

### //Segundo plato a elegir

- Rabo de buey, entrecot, solomillo, salmón al cava, chipirones en su tinta o lubina al horno

### //Postre

- Tarta helada con chocolate

### //Vinos de Rioja, agua y café

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA //////////////////////////////////////



# CUBE

//// Francia, 24 //// 01002 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_/Fax\_945 203 728 ////  
//// cube@cubeartium.com //// www.cubeartium.com



// restaurante CUBE



## menú 1 39 € + IVA

- Carpaccio de presa con soja y pistacho
- Arroz cremoso de jamón ibérico y hongos
- Chipirones a la plancha con wok de verduras
- Secreto ibérico con berenjena y pedro ximénez
- Soufflé de chocolate

## menú 2 41 € + IVA

- Ensalada de carrillera
- Cremat de foie, queso de cabra y manzana verde
- Merluza asada
- Pollo de corral confitado con hongos
- Flan de coco

## menú 3 43 € + IVA

- Ensalada de bacalao
- Lasagna de hongos y pisto genovés
- Lubina al horno
- Taco de buey con verduritas salteadas
- Brownie de chocolate blanco con helado de violeta

**CUBE** se reinventa para celebrar su sexto aniversario. Reforma su espacio y su oferta gastronómica creando un nuevo ambiente mas joven, fresco y dinámico.

### Menú del día

De lunes a viernes. El menú consiste en 3 primeros a elegir, 3 segundos a elegir, postre y vino de año de Rioja Alavesa.

### Carta de raciones y picoteo

Se podrá elegir entre una amplia carta de raciones y picoteo.

### Terraza

Cuando el tiempo acompaña, el Cube ofrece a sus clientes la posibilidad de disfrutar de una de las terrazas más privilegiadas de la ciudad, dada su ubicación y entorno, mobiliario y decoración y, por supuesto, ambientación musical. Este espacio ofrece muchas posibilidades, desde el menú del día, picoteo, degustar platos de la carta del comedor o una buena copa en un entorno inigualable.



**Todos los menús se sirven con vino crianza Arabarte, rosado navarro Gran Feudo Chivite, blanco rioja Arabarte y agua.**

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA

# ERAUSQUYNN

//// Arrabal, 22 //// 01240 Alegría-Dulantzi (Araba/Álava) //// T\_945 420 039 ////

//// erausquyn@gmail.com //// www.erausquyn.com //////////////////////////////////////



Especializado en alimentos ecológicos y Slow Food. Posee el reconocimiento 'km 0'.

## menú del día 11 € (IVA incl.)

### //Aperitivo

#### //Primer plato a elegir

- Alubia pinta alavesa
- Spaghettis con salsa de cabrales y setas
- Ensaladilla rusa
- Sopa de pescado

#### //Segundo plato a elegir

- San Jacobo de lomo con patatas fritas
- Churrasco a la parrilla
- Mero con salsa holandesa
- Revuelto de espárragos

#### //Postre a elegir

- Arroz con leche
- Tarta de trufa
- Cuajada
- Yogur
- Fruta
- Helado

#### //Vino, agua, pan y café.

El resto de bebidas, aparte.

## menú fin de semana 25 € (IVA incl.)

### //Primer plato

- Croqueta de morcilla con sirope de tomate
- Sopa de pescado

### //Segundo plato a elegir

- Pimientos rellenos de bacalao y setas con salsa vizcaina
- Popieta (filete) relleno de verduras y jamón con crema de patata ecológica de Heredia y jugo de hongos

### //Postre

- Flan de queso
- Intxaursaltsa

### //Vino joven de Rioja Alavesa, agua, pan y café.

El resto de bebidas, aparte.



"Si os apetece degustar una rica cocina en miniatura, podeis venir los fines de semana y festivos a pasar una mañana diferente en Alegría-Dulantzi"



El menú del día y el menú de fin de semana son orientativos y varían según los productos de temporada.

Los precios de los menús tienen aplicado el 8% de IVA //////////////////////////////////////



# MATXETE ASADOR

//// Plaza del Matxete, 4-5 //// 01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_945 131 821 ////  
//// Fax\_945 149 385 //// rmatxete@hotmail.com //// www.matxete.com //////////////////////////////////////

## menú 1 35,50 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada de patata con mejillones y vinagreta al jerez
- Boquerones con pimientos de piquillo y refrito
- Txopitos
- Revuelto de hongos

### //Segundo plato a elegir

- Chipirones frescos / lubina
- Carrilleras / chuletilas / entrecot

### //Postres variados caseros

### //Bebida

- 1/2 botella de vino por persona y café

## menú 2 39,50 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada de patata con mejillones y vinagreta al jerez
- Boquerones con pimientos de piquillo y refrito
- Txopitos
- Revuelto de hongos
- Tarrina de foie

### //Segundo plato a elegir

- Lubina / rodaballo / chipirones frescos
- Solomillo / entrecot / carrilleras / chuletón

### //Postres variados caseros

### //Bebida

- 1/2 botella de vino por persona y café

## menú 3 44 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada templada de bacalao con pisto y pil-pil
- Tabla ibérica
- Tarrina de foie o revuelto de hongos
- Pulpo o txopitos
- Gambas plancha o almejas plancha

### //Segundo plato a elegir

- Lubina / rodaballo / rape / bacalao confitado
- Solomillo con foie / solomillo / foie fresco / chuletón a la parrilla

### //Postres variados caseros

### //Bebida

- 1/2 botella de vino por persona y café

// asador MATXETE



A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA //////////////////////////////////////

# OLÁRIZU



//// Beato Tomás de Zumárraga, 54 //// 01009 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_945 217 500 ////  
//// Fax\_945 243 982 //// olarizu@olarizu.com //// www.olarizu.com //////////////////////////////////////

Dispone de un menú del día que consiste en 20 primeros, 20 segundos y 20 postres **15,30 € + IVA**



## menú Olárizu **58,80 € + IVA**

### //Entrantes

- Degustación de ibéricos de bellota (A.C.)
- Foie caramelizado con salsa de mango (A.C.)
- Ensalada templada de rape y langostinos con vainas y vinagreta de trufa (A.C.)
- Milhojas de rabo estofado con patata y pimiento en su jugo

### //Segundo plato

- Media ración de rodaballo al horno con pil- pil y hongos (A.C.)
- Sorbete de yuzú (invitación de la casa)
- Media ración de solomillo a la parrilla con salsa de foie (A.C.)

### //Postre

- Degustación de postres



Todos los menús se sirven con vino crianza de Rioja, rosado o blanco y agua. También se incluye el café.  
(A.C.): Apto para celíacos.

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA //////////////////////////////////////

## menú 1 **31,50 € + IVA**

### //Entrantes

- Jamón ibérico con pan tostado y compota de tomate
- Ensalada templada de secreto ibérico en escabeche con frutos secos y dados de pera (A.C.)
- Brick de hongos y jamón con salsa de almendras (A.C.)
- Langostinos asados al aroma de limón (Buds. A.C.)

### //Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C.)
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

### //Postre

- Goxua casero en rejilla de chocolate y helado de caramelo

## menú 3 **39,50 € + IVA**

### //Entrantes

- Jamón ibérico (A.C.)
- Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (A.C.)
- Ensalada individual de láminas de bacalao confitado con pimientos asados y vinagreta de mejillones (A.C.)
- Lasaña de berenjenas con setas, gambas y salsa de marisco

### //Segundo plato

- Media ración de merluza a la plancha con pisto y vinagreta de aceituna negra (A.C.)
- Media ración de solomillo con guarnición y salsa Idiazabal

### //Postre

- Brownie de chocolate con helado de leche nata y salsa de chocolate caliente

## menú 2 **34,50 € + IVA**

### //Entrantes

- Jamón ibérico (A.C.)
- Block de foie con crocanti y reducción de zurracapote (A.C.)
- Ensalada de raviolis con pesto y parmesano
- Vieira gratinada 'Olárizu'
- Brocheta de sepia y calabacín con ali oli

### //Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

### //Postre

- Sopa de fresas con helado de yogur

## menú 4 **47,50 € + IVA**

### //Entrantes

- Jamón ibérico (A.C.)
- Foie-grass casero con crocante y tostaditas de pasas y nueces (A.C.)
- Ensalada templada de pulpo con patatas a la vainilla y caramelo de pimentón (A.C.)
- Tostada de queso de cabra con mi-cuit, verduras y reducción de Pedro Ximénez
- Almejas marinera

### //Segundo plato a elegir

- Merluza con crema de cebolla
- Bacalao al horno con pisto y vinagreta de aceituna negra
- Lomo de rape con salsa ligera de ajo y habitas fritas (A.C.)
- Solomillo a la plancha con guarnición y salsas variadas (A.C.)
- Confit de pato con salsa de frambuesa y puré de manzana (A.C.)
- Carrilleras de ternera al vino tinto con pastel de patata y boletus (A.C.)

### //Postre

- Semifrio de yogur de limón y sorbete de arándanos ecológicos



# EL PORTALÓN

//// Correría, 151 //// 01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_945 142 755 //// Fax\_945 144 201 ////  
//// oficina@restauranteelportalon.com //// www.restauranteelportalon.com //////////////////////////////////////

## menú Medieval 61 € + IVA

### //Entrantes

- Jamón ibérico de bellota
- Cigala a la plancha
- Gambas plancha (3)
- Salteado de hongos de temporada con huevo escalfado
- Hojaldre de espárragos trigueros

### //Segundo plato

- 1/2 rape al horno con sofrito de ajo y patatas panadera  
y
- 1/2 entrecot a la brasa con piquillos asados y patata panadera

### //Postre

- Tarta de manzana casera con helado de toffee

### //Vino

- Crianza Rioja Alavesa

## menú Vitoria-Gasteiz 47 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada de queso de cabra con crujiente de ibérico
- Surtido de ibéricos
- Salteado de hongos de temporada con huevo escalfado
- Croquetitas 'El Portalón'

### //Segundo plato

- 1/2 chipirones en su tinta  
y
- 1/2 cochinillo asado

### //Postre

- Ramonísimo

### //Vino

- Crianza Rioja Alavesa

## menú Siglo XV 51 € + IVA

### //Entrantes

- Foie mi-cuit con mermelada de frutos rojos
- Tacos de salmón marinado con chalota y crema de alcaparras
- Langostinos a la plancha (3)
- Revuelto de hongos (boletus)

### //Segundo plato

- 1/2 merluza de anzuelo al horno  
y
- 1/2 cochinillo asado

### //Postre

- Espuma de leche merengada con crujiente de canela

### //Vino

- Crianza Rioja Alavesa

## menú Zaquán 39 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada de salmón marinado y canónigos
- Lomo ibérico de bellota
- Croquetitas 'El Portalón'
- Huevo de caserío con caviar de salmón y crema de patata trufada

### //Segundo plato

- Merluza al horno con verduras de temporada

### //Postre

- Helado de yogur con infusión de frutos rojos

### //Vino

- Crianza Rioja Alavesa



## menú Cocina 54 € + IVA

### //Menú degustación

- Jamón ibérico de bellota '5 Jotas'
- Espárragos de temporada de Navarra
- Alubias del país con sus sacramentos (mediodia) ó pimientos fritos de Gernika (noche)
- Txangurro al horno
- Gambas a la plancha
- Cigala a la plancha
- Pescado de temporada con arroz meloso
- Solomillo a la brasa con patata panadera
- Biscuit de auellanas con chocolate caliente
- Café o infusiones



# XIXILU

//// Plaza América, 2 //// 01005 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava) //// T\_945 230 068 //////////////////////////////////////



## menú 1 25 € + IVA

### //Entrantes a elegir

- Ensalada Xixilu
- Ensalada César
- Alubias
- Menestra de verduras
- Sopa de ajo
- Morcilla
- Queso fresco con anchoas
- Espárragos trigueros con salsa de roquefort

### //Segundo plato a elegir

- Anchoas al ajillo
- Pimientos rellenos de pescado
- Chipirones en su tinta
- Rabo de buey
- Menestra de cordero
- Pimientos rellenos de rabo y hongos
- Carrilleras de ternera

### //Postres variados, pan, vino y agua

## menú 2 40 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada Xixilu
- Fritos variados
- Revuelto de ajos con gambas
- Morcilla

### //Segundo plato a elegir

- Merluza Xixilu
- Rape
- Bacalao en salsa verde con panadera
- Pimientos rellenos de pescado con tinta de chipirones
- Puntas de solomillo con huevo frito
- Entrecot
- Rabo de buey
- Chuletillas de cordero
- Menestra de cordero
- Pimientos rellenos de rabo y hongos

### //Postre

- Surtido de tartas variadas

### //Vino crianza

## menú 3 42 € + IVA

### //Entrantes

- Ventresca de bonito
- Ensalada de bacalao
- Revuelto de hongos con foie
- Fritos variados

### //Segundo plato a elegir

- Lenguado a la plancha
- Rape a la plancha
- Merluza Xixilu
- Cogote de merluza (2 personas)
- Chipirones a la plancha
- Solomillo
- Entrecot
- Rabo de buey
- Menestra de cordero

### //Postre a elegir

### //Vino Izadi crianza

## menú 4 32 € + IVA

### //Entrantes

- Ensalada Xixilu
- Morcilla
- Rabas

### //Segundo plato a elegir

- Chipirones en su tinta
- Pimientos rellenos de pescado con tinta de chipirones
- Anchoas rellenas
- Menestra de cordero
- Carrilleras de ternera
- Solomillo con huevos fritos
- Callos con morros

### //Tartas o postre a elegir

### //Tinto de año y agua

A los precios de los menús se les aplicará el 8% de IVA //////////////////////////////////////



# VISITAS GUIADAS

## Memoria oral de Vitoria - HISTORIAS CON MAYÚSCULA 1940-1965

*Las visitas están basadas en el libro de Fundación Mejora del mismo nombre.*

- **Punto de encuentro:**  
Frente al Edificio de Correos
- **Miércoles: 17:00 h ó Sábados: 12:00 h**
- **Inscripciones:** Tfno. 945 14 87 94  
(de lunes a viernes 10:00-14:00 h  
y 16:00-20:00 h)
- **Duración aprox.:** 2 horas



**Junio  
Septiembre  
Octubre**

### Precio

> 65 años: 3,5 €

< 6 años: Gratis

Resto: 5 €

**Plazas  
limitadas**

# de compras



Artepan panadería y pastelería  
Jesús Guridi, 2  
01004 Vitoria-Gasteiz  
T\_945 278 888  
Fax\_945 287 361  
artepan@artepan.com  
www.artepan.com



Enoteca Unión de Cosecheros  
de Rioja Alavesa  
Sancho el Sabio, 20  
01008 Vitoria-Gasteiz  
T\_945 220 529  
Fax\_945 229 758  
exclusivarioja-alavesa@euskalnet.net



Quintas Fotógrafos  
Plaza Santa Bárbara, 2  
01004 Vitoria-Gasteiz  
T\_945 274 042  
Fax\_945 120 323  
info@fotoquintas.com  
www.fotoquintas.com



martin's bodega  
Cuchillería, 74  
01001 Vitoria-Gasteiz  
T\_675 711 307 - 656 731 795  
martinsbodega@gmail.com  
www.martinsbodega.com



Pastelería Sosoaga  
Rioja, 17  
01005 Vitoria-Gasteiz  
T\_945 263 529  
Fax\_945 130 656  
luislopezdesosoaga@hotmail.com



## Servicio gratuito de entrega:

Le llevamos gratis las compras que realice en estos cinco establecimientos si usted está alojado en alguno de estos hoteles de Vitoria-Gasteiz.

Gran Hotel Lakua\*\*\*\*\*

Hotel Boulevard\*\*\*\*

Hotel NH Canciller Ayala\*\*\*\*

Hotel Silken Ciudad de Vitoria\*\*\*\*

Barceló Hotel Gasteiz\*\*\*\*

Hotel AC General Alava by Marriot\*\*\*

Hotel Gobeo Park\*\*\*

Hotel Holiday Inn Express Vitoria\*\*\*

Hotel Duque de Wellington\*\*

La Casa de los Arquillos  
Apartamentos San Fermin  
Apartamentos Irenaz

Compra mínima de 30 euros.

# espacios para reuniones y eventos



## Centros de reuniones

Centros de reuniones	Localización	Nº de salas	Capacidad salas principales (teatro) pax.
C.C. Boulevard	Vitoria-Gasteiz	11	360-360 pax.
Las Caballerizas	Arkaute	2	120-30 pax.
Parque Tecn. de Miñano	Miñano	12	500-150 pax.

## Reuniones en bodegas de Rioja Alavesa

Bodegas	Localización	Nº de salas	Capacidad salas principales (escuela) pax.
Arabarte	Villabuena de Álava	2	30
Barón de Oña	Párganos (Laguardia)	2	40
Izadi	Villabuena de Álava	1	12
Faustino	Oyón	1	40
Viña Real	Laguardia	2	20
Ysios	Laguardia	2	100
Centro Temático del Vino Villa Lucía	Laguardia	6	270

## Reuniones en hoteles

Hoteles	Nº de hoteles	Nº de hab.	Nº de salas	Salas principales (m <sup>2</sup> )
5*	2	190	13	900-836
4*	7	733	39	460-324
3*	5	262	13	167-140
Alojamientos de menor capacidad	14	361	20	Salón de mayor capacidad: 200 m <sup>2</sup>

## Escuela de Hostelería Diocesanas Mendizorrotza

### Sala de demostraciones gastronómicas

Sala	m <sup>2</sup>	Capacidad (tipo escuela)
Diocesanas Telletxea Aretoa (DTA)	100	36-40 4 filas de 9-10 personas

## Empresas de transporte

Empresas de autocares

Autocares Alegría, Viajes Bidasoa

Alquiler de coches con conductor

Alquialava, Sercolux



# ¡Quédate con buen sabor!

disfruta de nuestra repostería...



## Postre oficial de Magjaldia

Artepan ha elaborado este original postre, se trata de una chistera de cobertura de chocolate al 60% de cacao, rellena de mousse de chocolate con trocitos de bizcocho brownie y peta zetas de chocolate.



## Pastelería Sosoaga



Rioja, 17

01005 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)

T\_945 263 529 | Fax\_945 130 656

[luislopezdesosoaga@hotmail.com](mailto:luislopezdesosoaga@hotmail.com)



Diputación, 9

01001 Vitoria-Gasteiz

T\_945 258 573

## Artepan panadería y pastelería



Jesús Guridi, 2

01004 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)

T\_945 278 888 | Fax\_945 287 361

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

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



Centro Comercial El Boulevard

Zaramaga, 1

01013 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)

T\_945 068 888 | Fax\_945 065 555

...y de la calidad de nuestros vinos



Enoteca Unión de Cosecheros  
de Rioja Alavesa

Sancho el Sabio, 20  
01008 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_945 220 529 | Fax\_945 229 758  
exclusivasrioja-alavesa@euskalnet.net

Realización de envíos a toda la península.  
Otros destinos, consultar.



martin's bodega

Cuchillería, 74  
01001 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)  
T\_675 711 307 - 656 731 795  
martinsbodega@gmail.com  
www.martinsbodega.com



# Visite

nuestras secciones...

Ofertas

Noticias

Accesibilidad

Zona de descargas

Reservas on line



Asociación Empresarial Congresos y Turismo



Edificio Cámara de Comercio de Álava

Eduardo Dato, 38 - 1º

01005 Vitoria-Gasteiz (Araba/Álava)

T\_ 945 141 800 | Fax\_ 945 143 156

info@alavaincoming.com



www.alavaincoming.com

Convenios con:



▶ Arabako Foru  
Aldundia  
Diputación  
Foral de Álava  
▶



INDUSTRIA, BERRAKUNTZA,  
MERKATUETZA ETA TURISMO SAILA  
DEPARTAMENTU IKERKETA,  
INNOBATION, COMERCIO Y TURISMO



Ayuntamiento  
de Vitoria-Gasteiz  
Vitoria-Gasteizko  
Udala



cámara de álava  
arabako ganbera