

PUBLICACIÓN TURÍSTICA

EJEMPLAR GRATUITO · DOAKO ALEA · FREE

**LLEVESELA**  
Obsequio  
de su taxista  
**TAKE AWAY**

OCTUBRE · ENERO 2013

Nº 13

# TAXI

*en ruta*



## GEOPARQUE COSTA VASCA

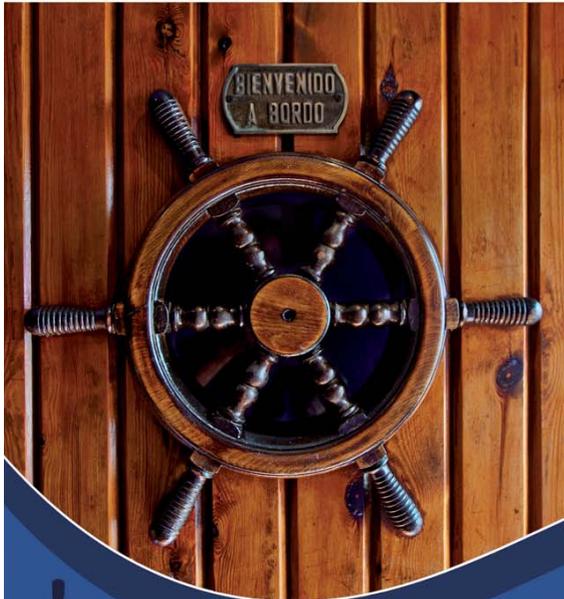
## BARAKALDO A TRAVÉS DEL CAMINO DE SANTIAGO



MUSEO RÍA DE BILBAO · BIZKAIA MEDIEVAL · ETXANOBE · DOWNTOWN BILBAO  
IGERETXE · KAROLA EXTEA · MERCADOS NAVIDEÑOS EN ALEMANIA Y AUSTRIA



# Kalidad con "K" de Karola



## KAROLA ETXEA

Entrañable Ambiente Marino-  
Pescados y Mariscos del Cantábrico  
Cocina de Autor Vasca Tradicional por Aitor Asenjo

Calle Aretxondo nº22 Puerto Viejo. Getxo-Bizkaia. +34 94 460 08 68. www.karolaetxea.net - karolaetxea@karolaetxea.net

TODOS LOS DÍAS MARISCADA DESDE 34 €  
(Presupuesto sin compromiso)



Fotografía portada Gonzalo Azumendi

**Dirección**  
Koldo Marcilla  
km@edicionextra.com

**Coordinación**  
Amaia Vildósola

**Publicidad**  
Jorge Caballero · Lourdes Garay  
Tel.: 94 444 18 00  
taxienruta@edicionextra.com

**Redacción**  
Rosi Guarrotxena  
Antonio García  
Fernando González  
Jorge Caballero  
Javier Urroz  
Imanol Frade

**Fotografía**  
Gonzalo Azumendi  
Ehleiter  
Eukene Olague  
Gorka Garate

**Traducciones**  
Koma translation & interpreters  
Rosi Guarrotxena

**Diseño y Maquetación**  
Esther Badiola  
Ignacio Badiola

**Impresión**  
Sprint Digital, S.L.

Edita  
**ediciónextra**

Telesforo Aranzadi, 3 - 2º  
48008 Bilbao  
Tel.: 944 441 800  
Fax: 944 221 509  
edicionextra@edicionextra.com  
www.edicionextra.com

**Distribuye**  
**DISTIBUYE**  
RADIO TAXI BILBAO  
TELE TAXI BILBAO  
RADIO TAXI NERVION  
FEDERACION MARGEN DERECHA Y  
AEROPUERTO  
RADIO TAXI GETXO - URIBE KOSTA Y LEIOA  
Un agradecimiento muy especial a todos y cada  
uno de los taxistas que con su colaboración hacen  
posible la distribución de TAXI EN RUTA.

Deposito Legal: BI-2626-09  
Prohibida la reproducción total o parcial de  
cualquier información gráfica o escrita por cualquier  
medio sin permiso por escrito de Edición Extra, S.L.

## Editorial

Bienvenido al taxi,

Llega el invierno, la estación de frío y nieve, con días más cortos y noches más largas, así que debemos aprovechar al máximo las horas de luz.

Para muchos es la estación del año ideal para visitarnos, ya que Euskadi en invierno está tan viva como en verano. Descubrir museos como el Museo Marítimo Ría de Bilbao, hacer excursiones como recorrer el camino de Santiago pasando por Barakaldo, ver un campeonato internacional de pádel, el encanto que tiene visitar el puerto viejo de Algorta, conocer la costa guipuzcoana, o simplemente disfrutar de nuestra gastronomía son algunos de los planes que les ofrecemos en este número 13 de TAXI EN RUTA.

Así pues, ya sea con paraguas o sin él, planes no nos faltan para enamorarnos de Euskadi. Si llueve mucho, la mejor elección es moverse en taxi ya que es el único servicio público que nos lleva de puerta a puerta.

Vivamos Euskadi apasionadamente.

## Editoriala

Ongietorri taxira,

Negua dator, hotz eta elurraren garaia, egun laburragoekin eta gau luzeagoekin; horrenbestez, argitasuneko orduak ahalik eta gehien aprobetxatu behar ditugu.

Askorentzat, urtearen garai onena da gu bisitatzeko, Euskadi neguan udan bezain bizirik dagoelako. Bilboko Itsasadarreko Itsas Museoa bezalako museoak deskubritzea, Santiagoko bidea, Barakaldotik igaroz, bezalako bideetan ibiltzea, padeleko nazioarteko lehiaketa bat ikustea, Algortako portu zaharra bisitatzek duen xarma, Gipuzkoako kostaldea ezagutzea, edo, besterik gabe, gure gastronomiaz gozatzea, TAXI IBILBIDEAN aldizkariaren 13. ale honetan eskaintzen dizkizugun planetariko batzuk dira

Horrela bada, bai aterkiarekin, bai aterkirik gabe, ez da planik falta Euskadiz maitemintzeko. Euri asko egiten badu, aukerarik onena taxian mugitzea da, aterik ate eramaten gaituen zerbitzu publiko bakarra baita.

Bizi dezagun Euskadi sutuki.

## Editorial

Welcome to the taxi!

Winter has arrived, the season of cold and winter, with short days and longer nights, so let's make the best of the daylight.

For many this is the ideal time to visit us, since Euskadi in winter is as alive as in summer. Discover museums like the Ría de Bilbao's Maritime Museum; take hikes like following part of St. James Way passing through Barakaldo; check out an international padel championship; enjoy the charm in visiting Algorta's old port; check out the Guipuzcoan coast, or simply enjoy our cuisine. These are just some of the plans offered in issue 13 of TAXI EN RUTA.

So with our without an umbrella, there's always something to do to fall in love with Euskadi. If it rains a lot, the best option is to go by taxi since it is the only public service that takes us door-to-door.

Let's live Euskadi to the fullest.

Director Zuzendaria Director  
**KOLDO MARCILLA**

# Sumario

## Aurkibidea

## Contents

### 22 BARAKALDO



A través del Camino de Santiago  
Santiagoko Bidean zehar  
Via St. James Way

### 32 GASTRONOMÍA



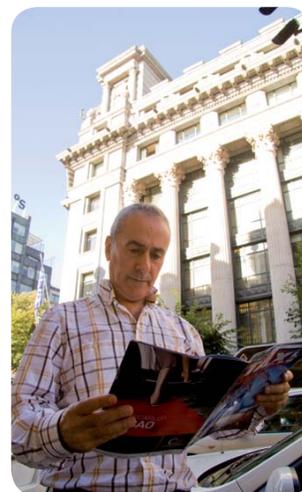
Un retrato del sabor de Bilbao  
Bilboko zapoarearen erretratua  
A portrait of the taste of Bilbao

### 60 ALEMANIA Y AUSTRIA



Mercados navideños  
Gabonetako merkatuak  
Christmas markets

- 05 TAXI!!!
- 07 RUTAS EN TAXI
- 12 SIMEON
- 14 DIARIO DE UN TAXISTA
- 16 IDIOSINCRASIA
- 18 MUSEO RIA DE BILBAO
- 26 PADEL
- 28 RESTAURANTE ETXANOBE
- 30 DOWN TOWN
- 36 IGERETXE
- 38 KAROLA
- 43 EHLEUTER
- 50 DEBA · ZUMAIA · MUTRIKU
- 53 ENTRE VINOS/TXAKOLIS · ARDOEN/TXAKOLIS ARTEAN · AMONG WINES/TXAKOLI
- 56 CONCURSO FOTOGRÁFICO
- 59 LIBROS · LIBURUAK · BOOKS
- 64 INFORMACIÓN ÚTIL · BALIAGARRIZKO INFORMAZIOA · USEFUL INFORMATION
- 66 ¿SABÍAS QUÉ... · BAZEKIAN... · DID YOU KNOW THAT ...



#### ATENCIÓN TAXISTA

En cualquier momento puede aparecer alguien del equipo de TAXI EN RUTA en tu parada y si comprueba que llevas la revista TAXI EN RUTA a la vista, te obsequiará con un vale para una comida o cena para dos personas en el Restaurante Exanobe o en el Restaurante Ibaigane.

Te aconsejamos que cuando te la entreguen nuestros repartidores o cuando la retires de la asociación, cojas varios ejemplares para así tener siempre un ejemplar visible en tu taxi. Gracias por tu colaboración.

TAXI EN RUTA es un proyecto compartido por todas las asociaciones de Taxi de Bizkaia. Colaboramos en su reparto y difusión y está orientada a los visitantes de Bilbao, Bizkaia y País Vasco en general, con el propósito de mostrar nuestra geografía y dar a conocer lo que en cada lugar se puede buscar, ver y degustar.

TAXI EN RUTA Bizkaiko Taxi Elkarte guztiek konpartitzen duten proiektua da. Bere banaketa eta zabalkuntza laguntzen diogu elkarri eta Bilbo, Bizkaia zein Euskal Herrira datozen bisitariei dago zuzenduta. Gure geografía erakustea da asmoa eta leku bakoitzean zer bilatu, ikusi eta dastatu daitekeen ezagutzera ematea.

TAXI EN ROUTE is a shared project by all the Taxi associations in Bizkaia. We contribute to deliver and spreading it and its meant for the visitants to Bilbao, Bizkaia, and Basque Country in general with the intention to show our geography and to make known what we can find, see and taste in each place.

#### TAXISTAS GANADORES DE LAS CENAS

SONDIKA 13, BILBAO 716, BILBAO 450, SONDIKA 30, BILBAO 680, BILBAO 678, SONDIKA 25, BILBAO 141, BILBAO 498, SONDIKA 50, BILBAO 608, BILBAO 710.

**RADIO TAXI BILBAO**  
(Bilbao ciudad)  
T. 94 444 88 88

**TELE TAXI BILBAO**  
(Bilbao ciudad)  
T. 94 410 21 21

**RADIO TAXI NERVION**  
(Bilbao, Margen izquierda y provincia)  
T. 94 426 90 26

**FEDERACION MARGEN DERECHA Y AEROPUERTO**  
T. 94 480 09 09

**RADIO TAXI GETXO - URIBE KOSTA Y LEIOA**  
T. 94 491 53 53

DESTINO . HELMUJA DESTINATION	ORIGEN Y PRECIO . IRTEERA ETA PREZIOA . ORIGIN AND PRICE		
a... Barakaldo	desde... Aeropuerto	20-25 €	Getxo 15-20 € Bilbao 19,34 €
a... Bilbao	desde... Aeropuerto	20-25 €	Getxo 20-25 €
a... Burgos	desde... Aeropuerto	210-220 €	Getxo 220-230 € Bilbao 217,70 €
a... Donostia (San Sebastián)	desde... Aeropuerto	130-145 €	Getxo 150-160 € Bilbao 121,42 €
a... Durango	desde... Aeropuerto	45-50 €	Getxo 50-60 € Bilbao 43,70 €
a... Gasteiz (Vitoria)	desde... Aeropuerto	100-110 €	Getxo 115-120 € Bilbao 80,82 €
a... Galdakao	desde... Aeropuerto	24-28 €	Getxo 35-40 € Bilbao 17,02 €
a... Gernika	desde... Aeropuerto	42-46 €	Getxo 60-70 € Bilbao 48,34 €
a... Getxo	desde... Aeropuerto	26-30 €	Bilbao 26,30 €
a... Pamplona	desde... Aeropuerto	215-225 €	Getxo 220-230 € Bilbao 187,54 €
a... Logroño	desde... Aeropuerto	210-220 €	Getxo 210-220 € Bilbao 164,34 €
a... Mondragón	desde... Aeropuerto	90-95 €	Getxo 100-110 € Bilbao 69,22 €
a... Portugalete	desde... Aeropuerto	27-30 €	Getxo 20-25 € Bilbao 21,66 €
a... Santander	desde... Aeropuerto	120-130 €	Getxo 110-120 € Bilbao 122,58 €
a... Santurtzi	desde... Aeropuerto	30-34 €	Getxo 25-28 € Bilbao 22,82 €
a... Termibús (estación autobuses)	desde... Aeropuerto	24-28 €	Getxo 23-25 €
a... Aeropuerto	desde...		Getxo 28-30 € Bilbao 19,34 €

El taxi de Bizkaia está a vuestro servicio y allá donde os encontréis tenéis un número de teléfono donde poder llamar.

En cada uno de los teléfonos ofrecemos:

- servicio 24 horas
- servicios de encargo: para quien necesite un taxi y quiera desprecuparse, puede solicitarlo con antelación. A la hora fijada su taxi le estará esperando a la puerta.
- Servicios de empresa: con atención en el momento que lo precisen sin previo aviso; concertados previamente; cobros con tarjeta o servicio de facturación.
- Servicios de mensajería y farmacia: si necesita recoger o entregar un paquete, contacte con nosotros, lo haremos por usted.
- Lagun taxi : vehículos de gran tamaño adaptados para pasajeros con discapacidades.
- Taxi turístico: Los taxistas somos las primeras personas con las que un viajero se encuentra al llegar a cualquier ciudad. Entre las actividades del taxista, se encuentra la de hacer de guía tanto en la ciudad como en los pueblos de la provincia. Así mismo y pensando en nuestros clientes, hacemos una relación de 16 destinos con sus precios, con la intención de que sean una referencia válida en sí mismos, o una idea aproximada en distancias equivalentes. Los recorridos han sido confeccionados tomando como referencia de origen el Aeropuerto de Loiu.

Estos precios corresponden a la tarifa laboral diurna:

**Tarifa 3:**  
Lunes a viernes de 7h a 22 h.

Para la Tarifa 4, que corresponde a la nocturna y festiva, el precio de estos recorridos quedaría incrementado en un 10%.

**Tarifa 4:**  
Lunes a viernes: de 22h a 7h  
Sábados, Domingos y festivos.

Bizkaiko taxia zuen zerbitzura dago eta zaudeten tokian egonda telefono zenbaki bat daukazuze deitu ahal izateko.

Telefono zenbaki bakoitzean honako eskaintzen dugu:

- 24 orduko zerbitzua
- Agindutako zerbitzuak: taxi bat behar duenarentzat eta ardurarik ez izateko, aurretiaz eskatu daiteke. Taxia, esandako orduan izango duzu atean zain.
- Empresa zerbitzuak: behar duzunean izango duzu aurretiaz deitu gabe; aurretiaz hitzartutakoak; kobrantzak barteletarekin edo fakturazio zerbitzua
- Mezularitza eta farmazia zerbitzuak: pakete bat jaso edo entregatu behar baduzu, deitu egiguzu, zugatik egingo dugu.
- Lagun Taxi : tamainu handiko ibilgailuak dira, ezintasunak dituzten bidaiariak eramateko egokitutakoak.
- Taxi Turistikoa: taxi gidariak gara bidaiari batek edozein hirira heltzerakoan aurkitzen dituen lehenengo lagunak. Taxi gidariaren egin beharrekoan artean dago gidarena egitea bai hirian zein probintziako herrietan. Era berean, eta gure bezeroak kontuan hartuz, 16 helmuga eta euren prezioak azaltzen ditugu, erreferentzi onargarria izateko asmoagaz edo behintzat, batz besteko ideia bat egiteko antzeko distantzietan. Loiuko aireportutik irtetzen diren ibilbideak hartu dira erreferentziatzat.

Prezio hauek eguneko lan tarifaren dira:

**Tarifa 3:**  
Asteleheneretik ostiralera 7tik 22ra. Tarifa 4arentzat, hau da, gaueko eta jaiegunetakoarentzat, joan-etorri hauen prezioa %10 garestiagoa litzateke.

**Tarifa 4:**  
Asteleheneretik ostiralera: 22tik 7ra.  
Larunbat, Igande eta Jaiegunak.

**Bizkaia's taxi is at your service and wherever you are, you have a telephone number which you can call to. In each of these phones we offer:**

- 24 hour service
- Ordered service: for whoever may need a taxi and does not want to bother about it, can ask for it in advance. your taxi will be waiting for you at the set time.
- Services for companies: with a prompt service at the moment required, without booking it in advance; previously arranged; charges by credit card or check-in services.
- Messenger and chemist's services: if you need to pick up or to deliver a parcel, contact us and will do it for you.
- Lagun taxi : big-sized vehicles adapted for disabled passengers.
- Sightseeing taxi: the taxi drivers are the first people who travellers meet when they arrive at any city. Among the activities done by the taxi driver, being the guide in the cities as well as in the villages in the province is one of them. Likewise, and thinking of our clients here you have a list of 16 destinations with their fares to be a valid reference themselves or just an idea in equivalent distances. The routes have been made, taking Loiu's Airport as a reference point of origin.

These fares are for the daytime in working days:

**Fare 3:**  
Monday to Friday from 7:00a.m. to 22:00p.m.  
Fare 4 which is for night services and holidays, would be increased by a 10%.

**Fare 4:**  
Monday to Friday: from 22:00p.m. to 7:00a.m.  
Saturday, Sunday and holidays.

A continuación sugerimos tres rutas. Son recorridos en Taxi, para un máximo de 4 pasajeros y el conductor. Partimos del Aeropuerto de Loiu e indicamos el tiempo estimado en realizarlos, los kilómetros recorridos y el precio.

Ibilbide iru proposatzen ditugu jarraian. Taxian egitekoak dira, gehienez 4 bidaiarientzat, gidariak gain. Loiuko aireportuan iritenda, gutxi gora behera, zenbat denboran egiten diren, zenbat kilometro dauden eta prezioa zein den zehaztuko dugu.

Next we suggest three routes. They are trips by taxi, they are for maximum 4 passengers and the driver. We leave from the Loiu airport and we indicate the estimated time to do them, the kilometres done and the fare.



## Rutas en taxi Bidaiak taxian Routes by taxi



Aeropuerto - Archanda (mirador) - por Enekuri y Rontegi al Alto Castrejana y Kobeta (tomamos un trago contemplando Bilbao desde el alto).  
 - Luis Brinas - Puente Euskalduna - Campo Volantín - Askao- Catedral de Santiago - Bidebarrieta - Gran Via - Aeropuerto.

Tiempo estimado: 3.30 horas  
 Kilómetros: 50 kilometros  
 Precio: 130€

Ibilbidea: "Bilbo Panoramikoa"

Aireportua - Arxanda (begiratakia) - Enekuri eta Rontegitik Castrejana Gainera eta Kobetara (edari bat hartuko dugu Bilbo gainetik ikusten).  
 - Luis Brinas - Euskalduna Zubia - Campo Volantín - Askao- Santiagoko Katedrala - Bidebarrieta - Kale Nagusia - Aireportua.

Estimatutako denbora: 3.30 ordu  
 Kilometroak: 50 kilometro  
 Salneurria: 130€

Route: "Panoramic Bilbo"

Airport - Archanda (viewpoint) - via Enekuri and Rontegi the Alto Castrejana and Kobeta (have a drink overlooking Bilbao) - Luis Brinas - Euskalduna Bridge - Campo Volantín - Askao- Santiago Cathedral- Bidebarrieta - Gran Via - Airport.

Estimated time: 3.30 hours  
 Kilometres: 50 Km  
 Price: 130€



# Bilbao panorámica



Aeropuerto - Erandio - Puerto Viejo de Algorta - Zugazarte - Puente Colgante (pasamos la barquilla) - Zierbena (tomamos algo para seguir recorrido).  
 Gallarta (Museo Minero) - Trapaga - La Reineta (el que quiera sube en el funicular) - La Arboleda (posibilidad de comer una alubia o un tentempié) vuelta a Bilbao o al Aeropuerto.

Tiempo estimado: 4 horas (sin contar parada en la Arboleda).  
 Kilómetros: 75 kilometros  
 Precio: 160€ (Si se come en la Arboleda se añadiría tiempo de espera).

Ibilbidea: " Bizkaia Meategien eremuan"

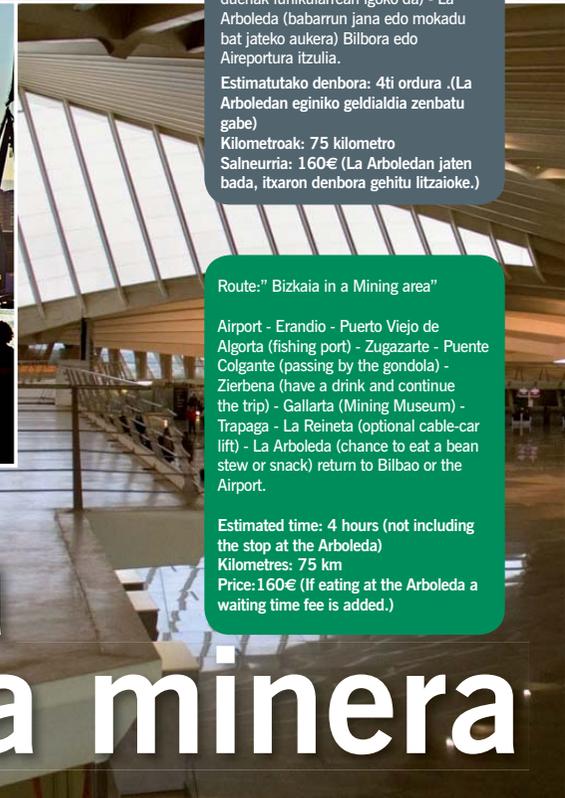
Aireportua - Erandio - Algortako Portu Zaharra - Zugazarte - Zubi Esekia (ontzitoxa pasatuko dugu) - Zierbena (zer edo zer hartuko dugu ibilbiderekin jarraitzeko) - Gallarta (Meataritza Museoa) - Trapaga - La Reineta (nahi duenak funikularrean igoko da) - La Arboleda (babarrun jana edo mokadu bat jateko aukera) Bilbora edo Aireportura itzulia.

Estimatutako denbora: 4ti ordua .(La Arboledan eginiko geldialdia zenbatu gabe)  
 Kilometroak: 75 kilometro  
 Salneurria: 160€ (La Arboledan jaten bada, itxaron denbora gehitu litzaioke.)

Route: " Bizkaia in a Mining area"

Airport - Erandio - Puerto Viejo de Algorta (fishing port) - Zugazarte - Puente Colgante (passing by the gondola) - Zierbena (have a drink and continue the trip) - Gallarta (Mining Museum) - Trapaga - La Reineta (optional cable-car lift) - La Arboleda (chance to eat a bean stew or snack) return to Bilbao or the Airport.

Estimated time: 4 hours (not including the stop at the Arboleda)  
 Kilometres: 75 km  
 Price: 160€ (If eating at the Arboleda a waiting time fee is added.)



# Bizkaia en zona minera

"Getxo a fondo": 38€

Puente Colgante - Ermita de Santa Ana - Iglesia de las Mercedes (Avda Zugazarte) - Playa Ereaga - Palacio Lezama Leguizamón - Puerto deportivo - Puerto Viejo de Algorta - Santa María de Getxo - Molino de Aixerrota - playa de Arrigunaga - Punta Galea - Puente Colgante.

"Getxo Monumental": 15 €

"Getxo oso osorik": 38€

Bizkaiko Zubia - Santa Anako Ermita - Merzedeeetako Eliza (Zugazarte Etorbidea) - Ereaga Hondartza - Lezama Leguizamón Jauregia - Kirol Portua - Algortako Portu Zaharra - Getxoko Andra Mari - Aixerrotako errota - Arrigunagako hondartza - Punta Galea - Bizkaiko Zubia.

"Getxo monumental": 15 €

"Getxo in-detail": 38€

The Suspension Bridge - Santa Ana hermitage - Las Mercedes Church (Zugazarte Avenue) - Ereaga Beach - Lezama Leguizamón Palace - Leisure Harbour - The old Fishing Port in Algorta - Santa María de Getxo - Aixerrota Windmill - Arrigunaga Beach - Punta Galea - The Suspension Bridge.

"Coastline and architecture": 15 €



# Getxo



Cuando visitamos un lugar hay ciertos sitios imprescindibles de conocer y este es el caso de los locales que aquí les mostramos. Unos con tradición y otros mas modernos, pero todos ellos ofrecen algo singular. El Mirador Usategui nos ofrece unas amplias instalaciones con unas vistas impresionantes además. Restaurante Sausalito, comida mejicana de calidad en un puerto pesquero. Asador Goiezzi, comida tradicional con un toque moderno en el puerto viejo de Algorta. Aita Mari, pintxos, copas y buen ambiente en el centro de Algorta. Y en Getxo Rugby Taberna, recientemente inaugurado, también podemos comer muchos pintxos variados y cazuelitas caseras.

Toki bat bisitatzan dugunean, ezinbestez ezagutu beharreko lekuak daude, eta hori da, hain zuzen ere, hemen erakusten dizkizuegun lokalen kasuan. Batzuk tradizioarekin eta besteak, modernoagoak, baina guztiek zer edo zer berezia eskaintzen dute. Usategui Begiratokiak ikuspegi ikaragarriak dituzten instalazio zabalak eskaintzen dizkigu. Sausalito jatetxeak kalitatezko janari mexikarra arrantza-portu batean. Goiezzi Erretegia, ukitu modernoko janari tradizionala, Algortako portu zaharrean. Aita Mari, pintxoak, kopak eta giro ona Algortako erdigunean. Eta Getxo Rugby Tabernan, inauguratu berri den horretan, mota askotako pintxoak eta etxeko kaxolak ere jan ditzakegu.

When we visit a place, there are some must see places, and this is the case with the following restaurants. Some more traditional, and other modern, but all with something unique. The Mirador Usategui offers us spacious facilities with impressive views. Sausalito Restaurant, quality Mexican food in the fishing port. Asador Goiezzi, traditional food with a modern touch in Algorta's old port. Aita Mari, pintxos, cocktails and a good vibe in Algorta's city centre. And the Getxo Rugby Taberna, just recently opened, where we can also eat a variety of pintxos and homemade dishes.



RESTAURANTE SAUSALITO

Puerto Viejo. Algorta. Teléfonos: 944 912 899 - 666 444 445



CAFÉ USATEGI

Parque de Usategi s/n. Algorta. Teléfono: 944 606 413



GETXO RUGBY TABERNA

C/Gaztelugatxe 3 Lonja. Algorta. Teléfono: 946 557 995



ASADOR GOIEZZI.

Aretxondo 14, Puerto Viejo. Algorta. T.: 944 912 593 - 944 603 883



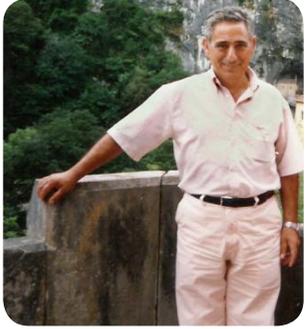
BAR AITA MARI

Avda. Algorta, 3 - Algorta.

Teléfonos: 944 605 203

# Getxo

Imprescindibles  
Essential  
Beharrezkoak



## Homenaje a Simeón, en recuerdo a Sondika-8

El viernes 19 taxistas del Aeropuerto, taxistas de Bilbao y taxistas de pueblos de Bizkaia nos reunimos en el Atrio de Salidas del Aeropuerto, dando forma a un círculo, con el pensamiento centrado en nuestro compañero.

### SIMEON y su FAMILIA.

Leonés de nacimiento, hincha del Real Madrid y forofó de Raúl, no tenía en la parada muchos con quien compartir los colores de su equipo. Pero sí había algo que "Sime" sabía hacer como un león, era discutir con vehemencia para tratar de llevarse el "gato al agua".

Era de su gusto el horario amplio de trabajo que nos ofrece el Aeropuerto, al que se adaptaba ausentándose unas horas diarias para poder gozar de la libertad del taxista autónomo y elegir, según los ritmos de su familia, el mejor horario para su trabajo diario.

Fue un hombre de fuerte carácter, pequeño en tamaño pero grande en determinación.

Años atrás había sido intervenido del corazón y procuraba mantenerse en forma. Paseaba y nadaba con asiduidad.

A sus 62 años pensaba en la jubilación y en traspasar a su hijo la labor de sus últimos veintitantos años como taxista del Aeropuerto. El 18-10-2012 cumpliendo con su trabajo como otro día cualquiera, su coche no avanzó siguiendo al compañero de adelante.

"Nos dejaste en la fila, que para un taxista lo es todo. Es el principio y también el final, nuestra vida y nuestro sustento. Aquí nos socializamos, hacemos amigos y aprendemos a convivir con nuestros compañeros. Lo que nunca pensamos es que también podemos morir.

Estamos frustrados porque no supimos atenderte como nos hubiera gustado"

Completamos el círculo para abrazaros en él a ti y a tu familia, homenajeando tu recuerdo y expresando de este modo, que compartimos una forma de vida.

!!Somos Taxistas del Aeropuerto!!

Ostiralean, Aireportuko 19 taxilari, Bilboko taxilariak eta Bizkaiko herrietako taxilariak, Aireportuko Irteeren Atrioan elkartuko ginen, zirkulu bat osatuz, pentsamendua gure lankidean genuela.

### SIMEON eta bere FAMILIA.

Jaiotzez Leongoa, Real Madrilén jarraitzailea eta Raulen zale amorratua, ez zuen gerezalekuan bere taldearen koloreak partekatzeko lagun asko. Baina "Simek" lehoi baten moduan zer edo zer egiten baldin bazekien, sutsuki eztabaidatzea zen, arrazoa bere alde egoteko. Aireportuak eskaintzen digun laneko ordutegi zabala gustukoa zuen. Horretara egokitzen, eta egunero ordu batzuek alde egiten zuen, taxilari autonomoaren askatasunaz gozatzeko eta, bere familiaren erritmoen arabera, bere eguneroko lanerako ordutegi onena aukeratzeko.

Izaera gogorreko gizona izan zen, txikia tamainan baina handia ausardian.

Orain dela urte batzuk, bihotzetik operatu zuten eta sasoiaren egoten saiatzen zen. Pasioak ematen eta igeri egiten zuen ohikotasunarekin.

Bere 62 urteekin, erretiratzean eta Aireportuko taxilari gisa bere azkeneko hogeita piko urteren lana bere semeari pasatzean pentsatzen zuen. 2012-10-18an, beste edozein egunetan bezala, bere lana egiten ari zela, bere ibilgailuak ez zuen aurrera egin, aurreko lankideari jarraitzeko.

"Lerroan utzi gintuzun, taxilari batentzat dena den leerro horretan. Hasiera eta amaiera ere da, gure bizitza eta gure bizigai. Hemen sozializatzen gara, lagunak egiten ditugu eta gure lankideekin bizitzen ikasten dugu. Hil gaitzkeela da inoiz pentsatzen ez duguna.

Frustrazioa sentitzen dugu, ez ginelako gai izan gustatuko zitzaigukeen bezala laguntzen"

Zirkulua osatu genuen, horretan zu eta zure familia besarkatzeko, zure oroimenean omenaldia egiteko eta modu horretan, bizimodu bat partekatzen dugula adierazteko.

Aireportuko Taxilariak gara!!

Friday 19th, Airport taxi drivers from Bilbao and from other Vizcaya towns met just outside of Airport Departures, taking the form of a ring, all sharing the same thought, of our partner.

### SIMEON AND HIS FAMILY.

Born in Leon, Real Madrid supporter and Raúl's no.1 fan, Simeon didn't have many at the stop with whom he could share his team colours. But if there was anything about "Sime" it was that he knew how to do it like a lion, there was many a heated discussion to try to take the "cat to the water".

The Airport working timetable given to him was to his liking. He would adapt by skipping a few daily hours to enjoy the freedom of an independent taxi driver and to choose the best working timetable to suit the rhythm of this family.

He was a man with a strong character, small in size but grand in determination.

Years back he had undergone heart surgery and had tried to keep fit ever since by walking and swimming regularly.

At 62 years old he thought of retiring and handing over the twenty-something years of taxi driver work to his son.

On the 18.10.2012 going about his work like any other day, his car didn't approach that of his colleague in the taxi in front.

"You leave us here in the line, which for a taxi driver is everything. It is the first and also the last, our life and our livelihood. This is where we socialize; we make friends and learn to live with our work colleagues. What we never thought was that we can also die here.

We are frustrated because we failed to serve you as we would have liked.

We completed the ring to embrace you and your family, paying homage to your memory and expressing that we all shared a way of life.

We are Airport Taxi Drivers!



## Disfruta del sabor del País Vasco

Tamarises contiene dos ofertas gastronómicas diferentes: un Bistró actual y moderno en el Bar & Terraza y un Asador Selecto del siglo XXI. Gran producto, la justa elaboración, un toque casero y mucha sensatez. A tu disposición para todas tus celebraciones y veladas inolvidables.



Restaurante Tamarises

944 910 005 - 944 910 544

Muelle de Ereaga nº4. Getxo, Bizkaia - [www.lostamarises.com](http://www.lostamarises.com)



## Diario de un taxista Taxilari baten egunkaria Diary of a taxi driver

Estando en la fila del aeropuerto de Loiu me ha tocado en suerte trasladar a dos señoras a Bilbao.

Tras colocar el pequeño equipaje con el que se trasladan, se cierran las puertas y el taxi es animado con nuevos olores, fragancias suaves y frescas que toman presencia y son protagonistas los primeros minutos.

Loiuko aireportuko lerroan nengoela, Bilbora bi andre eramatea egokitu zait.

Zekarten ekipaje txikia taxian jarri ondoren, ateak itxi eta taxia usain berriekin animatu da, lurin suabe eta freskoak, lehenengo minutuetan agerian jarri eta protagonistak direnak.

Elkarrekin hitz eta pitz aritu dira, oso pozik dirudite. Artxandako tuneletan sartzerakoan,

In line at Loiu airport I had the chance to drive two ladies to Bilbao.

After putting their suitcases away we closed the doors and the taxi was alive with new smells, soft and fresh perfumes that appear and initially take over.

They talked incessantly amongst themselves, seeming very lively. Upon



**Especialidad Bahalao Victor**

**Una de las bodegas más amplias de Vizcaya**

**Repostería de elaboración propia**



Restaurante Victor. Plaza Nueva, 2. Bilbao (Vizcaya). 94 415 16 78 Reservas Comedor. 94 415 01 18 Cafetería



No paran de hablar entre ellas, parecen muy animadas. En el momento de entrar en los túneles de Artxanda, tomando el puente de La Salve me hacen partícipe de su ilusión por visitar Bilbao y por el fin de semana largo, con puente incluido en La Comunidad de Madrid, que ellas van a aprovechar. Según sus comentarios escapadas como ésta son las que han ligado su amistad. Y ahora una vez más, soltando amarras a la rutina, se han fabricado un puente con una nueva ilusión.

Iban a tomar el tren de La Robla.

Se alojarían en el tren durante tres noches, con desayuno incluido y comida y cena en lugares próximos al recorrido. Un guía les llevaría en autobús a visitar lugares de interés. El último día se lo dedicarían a Bilbao antes de regresar a casa.

Compartieron conmigo sus planes, su excitación por el viaje y lo bonita que encontraban Bilbao que, iluminada por un Sol mortecino, abriéndose paso entre las nubes, mostraba la Ciudad sumamente interesante, mientras bajábamos por el puente de La Salve.

Les deje en la estación de FEVE. Se marcharon sonriendo y saludando con la mano. Dos jóvenes maduras de Cuarentayveinte años. Me dieron ganas de irme con ellas a ver este recorrido antaño minero y hoy convertido en recorrido turístico de interés cultural. Pero lo mío era devolver el saludo, desearles buen viaje e irme a por otra historia.

La Salveko zubia hartzen ari ginela, Bilbo bisitatzeagatik eta aprobetxatu behar zuten asteburu luzeagatik, Madrigo Komunitatean zubia denagatik, zuten ilusioaren partaide egin didate. Haien hitzen arabera, horrelako irteerei esker oso lagun dira gaur egun. Eta orain, berriz ere, egunerokotasunaren amarrak askatuz, zubi bat eraiki dute ilusio berri batekin.

La Roblado tren a hartu behar zuten.

Trean hiru gau igaro behar zituzten, gosaria barne eta bazkaria eta afaria ibilbidearen ondoko lekuetan zuten. Gida batek, autobusean, intereseko lekuak bisitatzera eraman behar zituen. Azkeneko eguna Bilbora dedikatu behar zioten, etxera itzuli aurretik.

Haien planak kontatu zizkidaten, baita bidaiaagatik zuten asaldura ere eta Bilbo oso polita ikusten zutela esan zidaten ere. Une hartan, eguzki argiantzak argituta, hodeien artean igaroz, Hiria oso interesgarria agertzen zen gure aurrean, La Salveren zubitik jaisten ginenean.

FEVEko geltokian utzi nituen. Irribarrez alde egin zuten, eskuarekin agurtuz. Berrogeitahogei urteko bi gazte helduek. Haiekin joateko irrika sartu zitzaidan, aspaldian meatzaritzakoa eta, egun, interes kulturalerako ibilbide turistiko bihurtutako ibilbidea ezagutzera. Baina nirea agurra itzultzea zen, bidaia ona opatzea eta beste istorio baten bila joatea.

passing the Artxanda tunnel, taking La Salve bridge I could feel their excitement for visiting Bilbao and finally the long weekend with extended holidays in Madrid which they decided to take advantage of. I overhear comments suggesting that weekend escapes like these were what made their friendship. And now once again, escaping their routine, they have set up before them a long weekend full of new excitement.

They planned on taking La Robla train.

They would stay on the train three nights, breakfast included and meals in places near the route. A guide would take them by bus to places of interest. The last day would be spent in Bilbao before returning home.

They told me their plans, shared their excitement about the trip and how pretty Bilbao was, lit up with a soft sun, shining between the clouds, lighting up the city while we got off La Salve bridge.

I dropped them off at the FEVE station. They left happy and waving goodbye. Two young adults, some forty-twenty years old. I got the urge to go with them and see this old mining rail now converted into a tourist route. But my job was just to wave back, wish them a good trip and go on to another story.

Texto · Testua · Text: Taxi Sondika-55



#### Visita obligada

Bilbao, ciudad singular donde las haya se presenta ante el mundo como paradigma de diseño y evolución. Una micro-visita de unos días es suficiente, a veces, para descubrir algunos de los maravillosos rincones que esconde. Todo depende del motivo o la razón que ha llevado al turista a visitar esta ciudad.

Si has venido en viaje de negocios, por ejemplo, podrías hacer un alto en el camino en algunos de los puntos emblemáticos que adornan la ciudad y la convierten en ejemplo tal y como he comentado anteriormente. Sí, habrás podido visitar el Guggenheim, el museo de Bellas Artes o cualquiera de los mágicos espacios que alberga la villa, pero no podrás decir que conoces esta ciudad, no hasta que visites el templo del fútbol que domina la villa, muy cerquita del Sagrado Corazón, de nuestro corazón. Deberías visitar San Mamés.

Ahora que está a unos pocos años de ser derribado, y sustituido por otro campo acorde al siglo XXI, no puedes obviar la visita a la catedral del fútbol en este país, y estadio de referencia desde que se construyó allá por 1913. Porque en Bilbao se respira fútbol, rezuma Athletic allá por donde vayas. Claro que también puede pasar que no te guste el fútbol...

¡Bienvenidos a Bilbao! ¡Ah! ¡Y aupa Athletic!

#### Derrigorrezko bisitaldia

Bilbo, paregabeko hiria, munduaren aurrean diseinu eta bilakaeraren paradigma bezala aurkezten da. Egun bakar batzuetako mikro-bisitaldia nahikoa da, noizean behin, gordetzen dituen txoko liluragarri batzuk aurkitzeko. Guztia turistak hiria bisitatzeko daukan zergati edo arrazoiairen menpe dago.

Negozio bidaia egitera etorri bazara, adibidez, bidean atseden har dezakezu, jarraibide batean bihurtu duten eta hiria apaintzen duten puntu nabarmenetan geldialdia eginez, lehen adierazi bezala ere. Bai, Guggenheim, Arte Ederretako museoa edo hiribildua barne hartzen duen edozein leku xarmagarri bisitatzeko aukera izango zenuen, baina ezin izango duzu esan hiria ezagutzen duzula hiribildua menpe hartzen duen futbolaren tenplua bisitatu arte, Jesusen Bihotzetik, gure bihotzetik oso hurbil. San Mamés bisitatu beharko zenuke.

Gainera urte gutxi barru lurreratuko dute, eta XXI. mendearekin bat datorren beste zelai batek ordezkatuko du une horretan, herrialde honetako futbolaren katedrala eta 1913an eraiki zenetik erreferentziazko estadioa izan dena bisitatu behar duzu nahitaez. Bilbon futbola arnasten delako, zoazen tokitik zoazela athletic dago. Noski, gerta daiteke agian futbola ez izatea gustukoa...

Ongi etorriak Bilbora! Ah! Eta aupa Athletic!

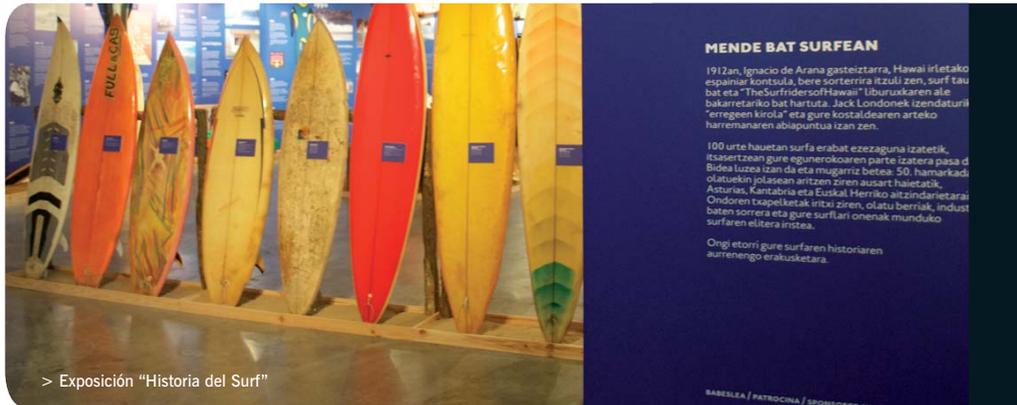
#### Must see

Bilbao is the only city in the world to be presented before the world as a paradigm for design and development. Sometimes a micro-visit of just a few days is enough to discover a few of the marvelous hidden corners. It all depends on the motives or reasons behind your tourist visit to this city.

If you have come on a matter of business for example, you might like to unwind during a walk through some of the iconic landmarks that decorate the city, and that convey an example of what I have mentioned earlier. Just because you have been able to visit the Guggenheim, Fine Arts Museum or any of the magical spots residing in the town, does not mean that you know this city, not until you visit the temple of football that overlooks the city, situated very close to the Sacred Heart Church, as well as to our own heart. You must visit San Mamés.

You have just a few years left to view this site before it is demolished and substituted by another newer pitch from the XXI century. Whilst in this country you cannot ignore visiting the football stadium 'The Cathedral' that was built back in 1913. In Bilbao we live and breathe football, Athletic Bilbao oozes out from wherever you go. Of course you can still visit even if you are not a football lover... Welcome to Bilbao! Oh! And hi Athletic Bilbao!





&gt; Exposición "Historia del Surf"



&gt; Alrededores del museo



&gt; Interior del museo

La historia del surf se expone en Bilbao  
Surfaren historia Bilbon jartzen da ikusgai  
The history of surfing is exposed in Bilbao

# MUSEO MARITIMO RIA DE BILBAO

El nacimiento de los astilleros Euskalduna, en el año 1900, supuso el arranque de la construcción naval civil y moderna en el País Vasco. Emplazados en la margen izquierda de la Ría de Bilbao trajeron consigo una larga etapa de esplendor para la economía de la villa, hasta que Euskalduna anunció su cierre en 1984. Años más tarde, en 2003, este espacio vio nacer al Museo Marítimo Ría de Bilbao, dentro del cambio que ha experimentado la ría y desde entonces vuelve a ser protagonista, pero esta vez como lugar de esparcimiento y ocio.

El exterior del museo se ha conservado como testimonio vivo de la historia humana de la ría. Una grúa cigüeña, más conocida por el nombre de "Carola", es ahora un elemento simbólico del museo y es en este espacio donde se exponen de forma libre, barcos y elementos navales.

El interior del museo se organiza en tres grandes zonas, que presentan la evolución física y económica de la Ría a lo largo de la historia y las actividades y funciones de las que ha sido escenario y motor.

La temática tratada en estas tres zonas son: la Ría, puerto marítimo; la Ría, mercado y factoría; y la Ría, astillero naval.

Euskalduna ontziolen jaiotzak, 1900. urtean, Euskal Herrian ontzi-eraikuntza zibila eta moderna egiten hastea suposatu zuen. Bilboko Itsasadarraren ezkerreko aldean kokatuta, goieneko etapa luzea ekarri zioten hiribilduaren ekonomiari, Euskaldunak bere itxiera jakinarazi zuen arte 1984. urtean. Urte batzuk geroago, 2003. urtean, eremu horrek Bilboko Itsasadarreko Itsas Museoa jaiotzen ikusi zuen, itsasadarrak bizi izan duen aldaketaren barruan, eta ordutik, protagonista da berriz ere, baina, abagune honetan, aisialdirako leku gisa.

Museoaren kanpoaldea kontserbatu da itsasadarraren giza historiaren bizirik dagoen lekuko gisa. Garabi zikoina batek, "Carola" izenarekin ezagunagoa dena, egun, museoaren elementu sinboliko bat da eta, eremu horretan, modu librean, itsasontziak eta ontzizintza-elementuak erakusten dira.

Museoaren barrualdea hiru eremu handietan antolatzen da, historian zehar Itsasadarraren eboluzio fisiko zein ekonomikoak erakusten dutenak, eta baita eskenatoki eta eragilea izan den jarduerak eta funtzioak ere aurkezten dute.

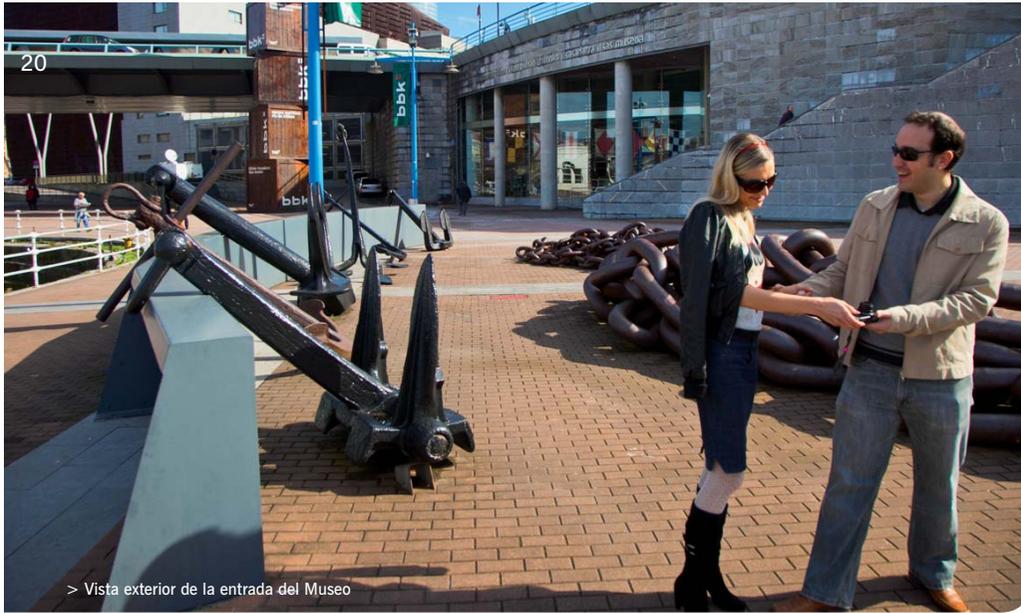
Hiru eremu horietan landutako gaiak hurrengoak dira: Itsasadarra, itsas portua;

The establishment of the Euskalduna shipyards in 1900 was the start of the naval and civil construction in the Basque Country. Located on the left side of Bilbao's Estuary, they brought about a long phase of splendour for the city's economy, until the Euskalduna announced its closing in 1984. Years later in 2003, this space became the Ría de Bilbao Maritime Museum; in the context of the estuary's changes to the present, it again plays a leading role, but now for entertainment and leisure.

The museum's exterior has been conserved as a living testimony of the river's human history. A crane, popularly known as "Carola", is now just a symbolic element of the museum and is where now ships and naval elements are exhibited freely.

The museum's interior is organised into three large areas that present the physical and economic evolution of the Estuary throughout history and the activities and functions it has staged and promoted.

The themes of these three areas are: The estuary: seaport; The estuary: market and factory; and The estuary: shipyard.



> Vista exterior de la entrada del Museo

#### SURF X 100 - UN SIGLO DE SURF

Exposición temporal. En 1912 el vitoriano Ignacio de Arana, cónsul español en las islas Hawái, regresó a su hogar trayendo una tabla de surf así como uno de los pocos ejemplares del libro "The Surfriders of Hawaii". Es el inicio de la relación entre el "deporte de los reyes" -como lo llamó Jack London- y nuestra costa.

Durante estos 100 años el surf en la Costa Cantábrica ha pasado, de ser algo desconocido o de minorías, a formar parte del cotidiano de nuestras playas. El camino ha sido largo y lleno de hitos: desde los "juegos de olas" que varios valientes practicaban en los años 50, hasta los surfistas pioneros de Asturias, Cantabria y Euskadi. Luego llegaron los campeonatos, el descubrimiento de nuevas olas, el nacimiento de una industria, de la federación vasca de surf y la llegada de nuestros mejores surfistas a la élite del surf mundial.

Hasta el 13 de enero ya puedes visitar, entre otras exposiciones, la exposición itinerante sobre nuestra historia en el surf en el Museo Marítimo Ría de Bilbao.

Itsasadarra, merkatua eta faktoria; eta Itsasadarra, ontziola.

#### SURF X100 - SURFEKO MENDE BAT

1912. urtean, Ignacio de Arana gasteiztarra, Hawai irletan zegoen Espainiako kontsula, exera itzuli zen surf taula batekin, eta baita "The Surfriders of Hawaii" liburuaren ale batzuekin ere. "Erregeen kirolaren" -Jack Londonek deitu zuen bezala- eta gure kostaldearen arteko harremanaren hasiera izan zen.

100 urte hauetan zehar, Kantauriko Kostaldean, surfa ezezaguna edo gubxiengoena zen zerbait izatekin gure hondartzetako egunerokotasunaren zati izatera igaro da. Bidea luzea izan da eta gertaera gogoangarriak bete: 50. hamarkadan ausart batzuk praktikatzeko zitzuten "olatuen jolasetatik", Asturias, Cantabria eta Euskadiko surfari aitzindariak arte. Ondoren, lehiaketak iritsi ziren, olatu berrien deskubrimendua, industria baten sormena, surfeko euskal federazioa eta gure surfari onenak munduko surfeko eliteria iristea.

Jada, Bilboko Itsasadarreko Itsas Museoan, urtarrilaren 13a arte, beste erakusketen artean, surfean izan dugun historiari buruzko erakusketak ibiltaria bisita dezakezu.

#### SURF X100 - A CENTURY OF SURF

In 1912 the Vitorian, Ignacio de Arana, Spanish consul in Hawaii, returned home with a surfboard and one of the few copies of the books "The Surfriders of Hawaii." This was the start of the relationship between "the king of sports" -as Jack London called it- and our coast.

For 100 years surf on our Cantabrian Coast has gone from being unknown or a minority sport, to a daily part of our beaches. The path has been long and full of milestones. From the "game of waves" that many daredevils attempted in the fifties, to the pioneer surfers in Asturias, Cantabria and Euskadi. Then the championships arrived: the discovery of new waves, the birth of the industry, the Basque Surfing federation and the arrival of our best surfers to the world surfing elite.

Until 13 January you can visit, along with other exhibits, the travelling exhibit on our history of surf at The Ría de Bilbao Maritime Museum.

Museo Marítimo Ría de Bilbao

Muelle Ramón de la Sota, 1

Horario de reservas:

De lunes a Viernes, de 9.00h. - 14.00h.

Teléfono: 94 608 55 00 / 94 608 55 06

[www.museomaritimobilbao.org](http://www.museomaritimobilbao.org)

Bilboko Itsasadarreko Itsas Museoa

Muelle Ramón de la Sota kaia, 1

Erreserben ordutegia: Astelehenerdik

ostiralera, 9.00etatik- 14.00etara

Telefonoa: 94 608 55 00 / 94 608 55 06

[www.museomaritimobilbao.org](http://www.museomaritimobilbao.org)

Ría de Bilbao Maritime Museum

Muelle Ramón de la Sota, 1

Reservation schedule:

Monday through Friday: 9.00- 14.00

Telephone: 94 608 55 00 / 94 608 55 06

[www.museomaritimobilbao.org](http://www.museomaritimobilbao.org)



#### JAZZMASTER MAESTRO

AUTOMATIC - SWISS MADE [WWW.HAMILTONWATCH.COM](http://WWW.HAMILTONWATCH.COM)



**SALAZAR**  
JOYEROS Y RELOJEROS  
DESDE 1931

Juan de Garay, 17 - BARAKALDO - Tel. 94 437 80 74  
[www.joyeriasalazar.es](http://www.joyeriasalazar.es)



> Señalización Camino de Santiago



> Puente del Diablo



> Paso por el Cementerio de San Vicente

## A través del Camino de Santiago Santiagoko Bidean zehar Via St. James Way

# BARAKALDO

A Santiago se llega pasando por Barakaldo. Una de las etapas más activas e importantes del paso vasco del Camino está ubicada en la ciudad fabril. El vasto cinturón verde que rodea la ciudad junto con diversos puntos de interés situados en plena urbe son un entorno ideal para atravesar a realizar esta etapa del trayecto.

El "camino de la Costa" dentro de Bizkaia comprende cinco etapas. Comienza en Berriatua y finaliza en la localidad de El Haya. Su paso por Barakaldo comienza con la llegada al Barrio Zubileta, donde cruzamos el Puente del Diablo, construido en el siglo XVI. Cuenta la leyenda que el diablo se le apareció a una jovencita que para visitar a su amado tenía que cruzar el río. Belcebú le propuso construir un puente en una sola noche a cambio de su alma, a lo que la muchacha accedió. La deuda que iba a contraer fue, a última hora y debido a la intervención de la Virgen de Begoña, evitada gracias a la intercesión de San José, quien en lugar de Satanás, puso la última piedra al puente antes de amanecer.

Cruzado el puente estamos en el Barrio de las Delicias, tomamos a la izquierda ascendemos en fuerte pendiente durante 1,2 Km. hasta alcanzar la Ermita de Santa Agueda en el Barrio del mismo nombre. En la subida, tomamos la calzada medieval que nace a la derecha de la carretera por la que ascendemos. Durante un corto tramo nos lleva a través del bosque y nos deja de nuevo en la carretera por la que continuamos ascendiendo hasta alcanzar la Ermita. Desde

Santiagora Barakaldotik igarota iristen da. Bidearen euskal ibilbidearen etapa aktibo eta garrantzitsuenetarikoa bat industria-hirian kokatuta dago. Hiria inguratzen duen gerriko berdeak, hirian bertan dauden intereseko toki askorekin batera, ibilbidearen etapa hori egitera ausartzeko inguru bikaina izatea egiten du.

Bizkaiaeren barruko "Kostako bideak" bost etapa ditu. Berriatuan hasten da eta El Haya herria amaitu. Barakaldotik duen ibilbidea Zubileta Auzora iristerakoan hasten da. bertan Deabruaren Zubia gurutzatuko dugu, XVI. mendean eraikitakoa. Kondairak dioenez, deabrua bere maitea bisitatzeko ibaia zeharkatu behar zuen neska gazte bati agertu zitzaion. Beelzebubek gau bakar batean, bere arimaren truk zubi bat eraikitzea proposatu zion, eta neskatoak baietz esan zion. Izan behar zuen zorra, azkeneko momentuan, eta Begoñako Birjinaren esku hartzeari esker, saihestu egin zen, San Josek ere neskatoaren alde egin zuelako, Satanasen orde, egusentia baino lehen, zubiaren azkeneko harria jarri baitzuen.

Zubia zeharkatzerakoan, Las Deliciaseko Auzoan egongo gara, ezkerretara hartu eta aldapa gogor bati ekingo diogu 1,2 kilometrotan, Santa Agendako ermitara iritsi arte, izen bereko auzoan kokatzen dena. Igoeran, igotzen ari garen errepidearen eskuinera jaiotzen den Erdi Aroko gaitzada hartuko digu. Zati labur batean, horrek basoak zehar eramango gaitu, eta ondoren, berriz ere, errepidean utziko gaitu, Ermitara arte igotzen jarrai dezagun. Ermitatik

You get to Santiago via Barakaldo. One of the most active and important stages of the Basque section of the Camino is in this industrial city. The vast green belt surrounding the city together with various points of interest in the city are an ideal surrounding for trying this stage of the route.

The "Costal route" within Bizkaia has five stages. It starts in Berriatua and ends in the town of El Haya. It enters Barakaldo upon reaching Barrio Zubileta, where we cross the Puente del Diablo, built in XVI. The legend goes that the devil appeared to a young girl who had to cross the river to visit her lover. Beelzebub offered to build the bridge in a single night in exchange for her soul, and the girl accepted. Her debt was avoided in the last minute thanks to the intervention of the Virgin of Begoña and the help of St. Joseph, who instead of Satan laid the bridge's last stone before dawn.

After crossing the bridge we reach Barrio de las Delicias, taking a left we reach a steep 1.2 km hill to the St. Agueda Hermitage in the Barrio of the same name. Going up the hill we take the medieval footpath that starts on the right of the road we are going up. For a short stretch we pass through a forest and it again reaches the road on which we have to climb until reaching the Hermitage. From the hermitage we continue the road that offers great views of the estuary and the Barrio de Cruces. We never cross the bridges that go over the



&gt; Momento del Camino

la ermita sigue la carretera que nos ofrece estupendas vistas sobre la ría y el Barrio de Cruces. No cruzamos en ningún momento los puentes por encima de la autopista. Al alcanzar las primeras casas tomamos a la izquierda para, bordeando el campo de fútbol, tomar un pequeño camino que nos deja en la pista de la Vía Verde de El Regato. Llegados a la autopista tomamos a la izquierda y pasando bajo un pequeño puente salimos a la carretera que une los Barrios de Retuerto y El Regato, ambos en territorio de la Anteiglesia de Barakaldo. Alcanzamos la carretera y cruzamos para pasar junto a la iglesia del Sagrado Corazón y desde allí nos dirigimos al Barrio de San Vicente donde visitaremos su Iglesia, edificada en el siglo XII, en los albores del primer Barakaldo.

itsasadarreko eta Gurutzetako Auzoaren ikuspegi ederrak eskaintzen dizkigun errepideak jarraitzen du. Ez dugu autopistaren gaineko zubirik gurutzatuko. Lehenengo etxeetara iristerakoan, eskerretara joko dugu, futbol-zelaia inguratuz, eta bide txiki bat hartuko dugu, El Regatoko Bide Berdearen pista uzten gaituena, alegia. Autopistara iristerakoan, ezkerretara hartu eta zubi txiki baten azpitik igaroz, Retuerto eta El Regatoko auzoak lotzen dituen errepidera iritsiko gara, biak Barakaldoko Elizatearen lurraldean. Errepidera iritsi eta Bihotz Guztiz Santuaren elizaren ondoan igaroko gara. Hortik San Vicenteko auzora joango gara; bertan, bere Eliza bisitatuko dugu, XII. mendearen lehenengo Barakaldoren hastapenetan, eraikitakoa.

motorway. Upon reaching the first homes we take a left to walk along the football pitch, taking a small path that leaves us on the El Regato Via Verde track. Upon arriving at the motorway we take a left and go under a small bridge, exiting on the road that joins the Retuerto and El Regato Barrios, both in the territory of Parish lands of Barakaldo. Upon arriving at the road and crossing it we go along the Sagrado Corazón Church and from there we go to the San Vicente Barrio where we visit its Church, erected in the 12th century during the origins of Barakaldo.

Programa de visitas guiadas por el Camino de Santiago a su paso por Barakaldo

Noviembre: 18 y 25 / Diciembre: 2 y 16  
Longitud de 9.6 km Dificultad Baja-media  
Duración: 4 horas.

Salida desde el centro de Barakaldo.

Teléfonos de información:

010 y 944 789 202

Santiagoko bidearen, Barakaldotik igarotzen den zatiaren, bisita gidatuen programa

Azaroa: 18 eta 25 / Abendua: 2 eta 16  
9.6 kmko Luzera Zailtasuna: Bajua-erdikoa  
Iraupena: 4 ordu.

Irteera Barakaldoko erdigunetik.

Informazio-telefonoak:

010 eta 944 789 202

Program for guided tours of St. James way in the stretch through Barakaldo

November: 18 and 25 / December: 2 and 16  
Length: 9.6 km. Difficulty: Low-medium.  
Duration: 4 hours.

Departure from Barakaldo's city centre.

Telephone numbers:

010 eta 944 789 202



&gt; Vista panorámica



&gt; Paso por el Parque Tellaetxe



&gt; Momento del Camino



**El mejor padel del mundo en Bizkaia**  
Munduko padelik onena Bizkaian  
The world's best padel in Bizkaia



Ver una competición deportiva entre los mejores del mundo, siempre es algo interesante y esto es lo que ocurre cada año en Bizkaia con la KOPA JULIO ALEGRIA al acercarnos el mejor padel del mundo. Tanto si somos aficionados a este deporte como si no, presenciar un campeonato de esta índole es algo que nos hará vibrar. Lo propio es disfrutar todo el torneo y así poder ver como eliminatoria tras eliminatoria, los ganadores han llegado hasta la gran final.

Los encuentros se celebrarán en Zamudio del 10 al 13 de noviembre en la Fase Previa de Club Es. La final del 14 al 18 de noviembre en el Polideportivo de la Casilla en Bilbao.

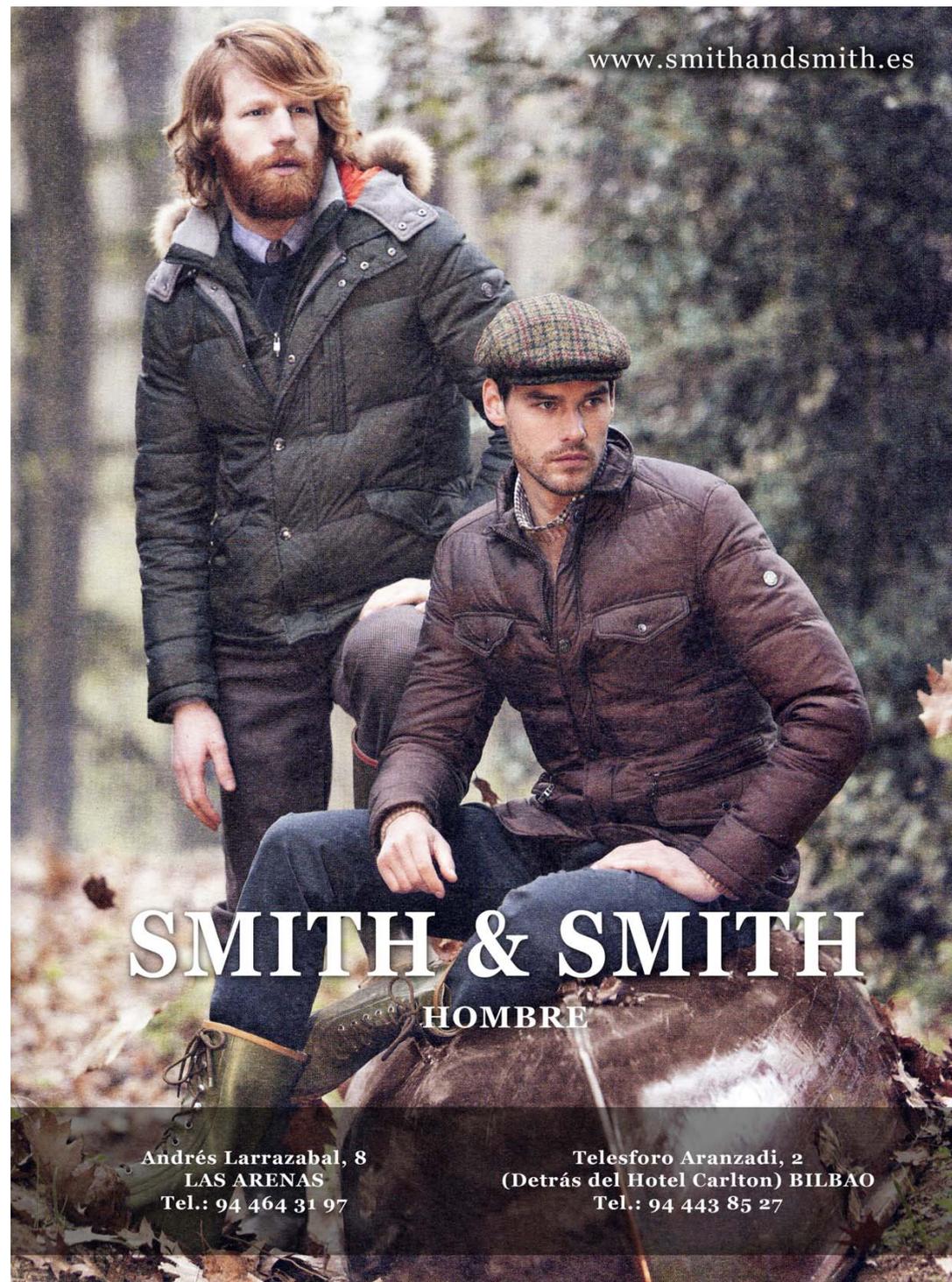
Munduko onenen arteko kirol-lehiaketa bat ikustea, beti, interesgarria da ikusteko, eta hori da, urtero, Bizkaian KOPA JULIO ALEGRIA lehiaketarekin gertatzen dena, munduko padelik onenera gerturatzen garenean. Kirol horren zale izan edo ez, izaera horretako lehiaketa bat ikusteak hunkituko gaita. Egin beharrezkoa torneo osoaz gozatzea da eta horrela irabazleak kanporaketaz kanporaketa final handira iritsi direla ikustea.

Partiduak Zamudio izango dira azaroaren 10etik 13ra, Kluben Aurretiko Fasea, hain zuzen ere. Finala azaroaren 14tik 18ra izango da, Bilboko La Casilla Kirolegian.

To watch top sporting events is always interesting, and this happens every year in Bizkaia with the KOPA JULIO ALEGRIA, the best padel tennis in the world. Whether you're fans or not, watching a championship at this level will make you shiver with excitement. Ideally you can watch the whole tournament and see how round after round, the winners arrive to the finals.

The matches are held in Zamudio from 10 to 13 November in the Club Es. Opening rounds. The finals are from 14 to 18 November in Bilbao's Sport's Complex la Casilla.

[www.smithandsmith.es](http://www.smithandsmith.es)



**SMITH & SMITH**  
HOMBRE

Andrés Larrazabal, 8  
LAS ARENAS  
Tel.: 94 464 31 97

Telesforo Aranzadi, 2  
(Detrás del Hotel Carlton) BILBAO  
Tel.: 94 443 85 27



## RESTAURANTE ETXANOBE

Palacio Euskalduna  
Avda. Abandoibarra, 4  
T. 944 421 071  
www.etxanobe.com



**Cientes satisfechos**  
**Pozik dauden bezeroak**  
Satisfied clients

# RESTAURANTE ETXANOBE

En la última planta del “último buque” construido en el olvidado astillero Euskalduna, se encuentran uno de los tesoros de la cocina vasca. El restaurante Etxanobe es un templo gastronómico cuyo principal objetivo es que sus clientes disfruten de la cocina. Y lo consigue con creces, ya que éstos, no dejan de demostrar la satisfacción que les produce haber degustado las excelencias que cocina el equipo del Etxanobe liderado por Fernando Canales.

El caudal de críticas favorables fluye de forma abundante en la red: Blogs, diarios digitales y páginas especializadas están repletas de piropos al restaurante por la rapidez del servicio, la buena atención y por supuesto su extensa, variada, deliciosa y sorprendente carta.

Una buena prueba de ello, es que la guía norteamericana Trip-Advisor ha otorgado su diploma de excelencia al restaurante Etxanobe del Palacio Euskalduna, como reconocimiento a las “magníficas puntuaciones” recibidas en su página web.

El restaurante Etxanobe ha obtenido una de las máximas puntuaciones, con 4,5 sobre 5. Según los responsables de Trip-Advisor “el premio se otorga a los establecimientos con mejor rendimiento para la comunidad de negocio de la agencia” y busca que la mayor cantidad de gente posible disfrute de las prestaciones que reconocen sus Diplomas de Excelencia.

Desde luego el Restaurante Etxanobe lleva camino de cumplir sus objetivos.

Ahaztutako Euskalduna ontziolan eraikitako “azkeneko ontziaren” azkeneko solairuan, euskal sukaldaritzaren altxorretako bat dago. Etxanobe jatekoa gastronomiatenplu bat da. Bere helburu nagusia bezeroek sukaldaritzaz gozatzea da. Eta soberan lortzen du, bezero horiek, etengabe, Fernando Canales buru duen Etxanoberen taldeak prestatutako bikaintasunak dastatu izanak sortzen dien poztasuna erakusten baitute.

Sarean, aldeko kritika ugari agertzen dira: Blogak, egunkari digitalak eta espezializatutako orriak jatekoari eskainitako hitz ederrez beteta daude; bere zerbitzuaren azkartasunagatik, arreta onarengatik eta, nola ez, bere karta zabal, anitz, goxo eta harrigarriagatik.

Horren adierazgarri ona da Trip-Advisor Ipar Ameriketako gidak bere bikaintasuneko diploma Euskalduna Jauregiko Etxanobe jauregiari eman izana, haien web orrian jasotako “puntuazio ikaragarriak” aitortzeko.

Etxanobe jatekoak puntuazio altuenetarikoa bat lortu du, 5etik 4,5. Trip-Advisoren arduradunen arabera, “saria agentziaren negozio-komunitaterako etekin handiena duten establezimenduei ematen zaie”, eta bere helburua haien Bikaintasuneko Diplomek aitortzen dituzten zerbitzuez ahalik eta jende gehien gozatzea da.

Ezbairik gabe, Etxanobe Jatekoak bere helburuak betetzeko bidean dago.

On the top floor of the “last ship” built in the forgotten Euskalduna shipyard, we find one of the treasures of Basque cuisine. The Etxanobe restaurant is a temple to the culinary arts, set on having its clients enjoy its cuisine. And they do the job right, since customers continue to show their satisfaction after having tasted the excellence of the Etxanobe team led by Fernando Canales.

A slew of positive critiques flow abundantly on the internet: Blogs, digital diaries and specialised pages are full of compliments for its fast service, customer service and of course, its extensive, varied, delicious and surprising menu.

As good proof of this is the North American guide, Trip-Advisor, which has granted the diploma of excellence to the Etxanobe restaurant in the Euskalduna Conference Centre, for its acknowledgment of the “magnificent scores” received on the webpage.

Etxanobe Restaurant has obtained one of the highest scores, with 4.5 of 5. According to the managers at Trip-Advisor “the award is granted to those establishments with top performance for the agency’s business community” and looks for those with the highest number of people enjoying the features included in its Diplomas of Excellence.

So as we can see, the Etxanobe Restaurant is on track to fulfilling its objectives.

**> DOWNTOWN BILBAO**

Juan de Ajuriaguerra, 8 – Bilbao

Tel: 944 234 133

www.downtownbilbao.com



**Un restaurante con corazón en el corazón de Bilbao**  
 Bihotza duen jatetxe bat, Bilboko bihotzean  
 A restaurant with heart, in the heart of Bilbao

## DOWNTOWN BILBAO

La ciudad de Bilbao está viva y prueba de ello es la reciente apertura del nuevo restaurante Downtown Bilbao. Versátil y abierto a todas las posibilidades.

Amplios espacios, salones privados, barra con música en directo, adaptando su carta a productos de temporada... todo esto hace de DTB un lugar idóneo para Eventos, reuniones familiares, de amigos, de empresas o simplemente desayunar o tomar una copa en su barra o salón.

En Downtown Bilbao podemos degustar los clásicos del cocinero, como la ensalada Downtown o carnes y pescados a su gusto. También disponemos de carta joven, Menú con posibilidades de personalizarlo adaptado a las sugerencias de sus clientes. Asómese a su excelente carta de vinos. Realmente merece la pena.

Su serie de fotografías de Chus Terán, sobre la ciudad, decoran el restaurante reafirmando la imagen de marca.

Bilboko hiria bizirik dago eta horren adierazgarri da Downtown Bilbao jatetxe berriaren irekiera. Aldakorra eta aukera guztiei irekia.

Eremu handiak, areto pribatuak, musika zuzenean duen barra, bere karta sasoiko produktuei egokitzeak,... horrek guztiak DTB Ekitaldiarako, familia-, lagun- eta enpresa-bilerarako edo gosaltzeko edo bere barran edo aretoan edari bat hartzeko soilik leku ezin hobea izateko egiten du.

Downtown Bilbaon sukaldariaren klasikok dasta ditzakegu, hala nola; Downtown entsalada edo haragiak zein arrainak zure gustura. Era berean, karta gaztea dugu eta pertsonalizatzeko aukera eskaintzen duen Menua, bere bezeroen iradokizunak kontuan hartzen dituena. Iku ezazu duen ardo-karta bikaina. Benetan, merezi du.

Hiriari buruzko Chus Teránen argazki-sortak jatetxea apaintzen du, eta, aldi berean, markaren irudia berresten du.

The city of Bilbao is alive and as proof we have the opening of the new restaurant, Downtown Bilbao. Versatile and open to everything.

Ample spaces, private halls, a bar with live music, seasonal menus... all making DTB an ideal place for Events, family reunions, for friends to meet, companies or simply for breakfast or having a drink at the bar or hall.

At Downtown Bilbao we can enjoy classics from the chef, like the Downtown salad or meats and fish to your liking. We also have a kid's menu with the options of customising it to the client's suggestions. Check out our excellent wine list. It's truly worth it.

It is decorated with photographs of the city by Chus Terán, again reaffirming the brand's image.

# EL SABOR DE BILBAO



por Javier Urroz

> Zarate  
>> Meliá



## Un retrato del sabor de Bilbao Bilboko zaporearen erretratu A portrait of the taste of Bilbao

# GASTRONOMÍA

Javier Urroz

Una vez más colaboro en la revista Taxi en Ruta, un bello ejemplo de cosas que se pueden hacer con un mínimo apoyo y muchas ganas. Esta vez, me lo van a permitir, me voy a auto citar porque presento un libro por estas fechas. Un libro que retrata “El sabor de Bilbao”, la evolución de ese gusto especial que tienen algunas ciudades, la nuestra sin duda.

En realidad es una guía de la historia presente de nuestra cocina. Participan en él los mejores locales –según mi criterio- de los diferentes apartados del libro. Un espacio culinario que viaja desde los asadores, ancestral uso del fuego para cocinar, a la alta cocina, pasando por las cocinas clásicas de Bilbao y por la mano femenina ante el fogón. Este es un apartado novedoso, que selecciona a varias mujeres cocineras, que el ánimo de revalorizar su faena.

Tras treinta y cinco años narrando la gastronomía vasca y bilbaína me considero maduro para contar esa pequeña historia que yo he vivido de “El sabor de Bilbao”. Es una historia fácil de leer porque los protagonistas son los restaurantes, sus fichas están ilustradas con fotos y contiene datos importantes para el usuario consumidor.

Se narran historias “secretas”, poco secreto queda en Bilbao; explica cosas ya conocidas y, lo principal, retrata locales típico-míticos para nosotros y para nuestros visitantes. Lugares “imprescindibles”, si se me permite

Gure Hiribilduaren gustua azaltzen duen liburua, eta hori dastatzeko tokirik onenak.

Berriz ere, Taxi Ibilbidean aldizkarian kolaboratu dut. Aldizkaria sustapen minimoarekin eta gogo handiekin egin daitezkeen gauzen adibide ederra da. Oraingo honetan, nire burua aipatuko dut, zuen baimenarekin, data hauetan liburu bat aurkezten ari naizelako. Liburuak “Bilboren zaporea” irudikatzen du, hiri batzuek duten gustu berezi horren eboluzioa, gureak, ezbaierik gabe, duen gustua.

Egia esan, gure sukaldaritzaren egungo historiaren gida bat da. Horretan, liburua atalen ezberdinetako lokalik onenek -nire irizpidearen arabera- parte hartzen dute. Sukaldaritza-eremu bat, erretegietatik, janaria prestatzeko suaren antzinako erabileratik, aparteko sukaldaritzara bidaiatzen duena, Bilboko sukalde klasikoetan eta suaren aurrean dauden emakumeen eskuetan geldialdiak eginez. Azken hori atal berritzailea da, emakume sukaldari batzuek hautatzen dituen, haien lanari balioa emateko.

Hogeita hamabost urte Euskal Herriko eta Bilboko gastronomía kontatzen eman ondoren, nik bizi izan dudun “Bilboren zaporea” historia kontatzeko heldu ikusten dut nire burua. Erraz irakurtzen den historia da, protagonistak jateak direlako; haien fitxak argazkiekin ilustratuta daude eta erabiltzaile kontsumitzaileerako datu garrantzitsuak jasotzen ditu.

Istoria “sekretoak” kontatzen dira, nahiz eta Bilbon sekretu gutxi gelditzen den; jada ezagunak diren

A book explaining the flavour of our town and the best places to go to savor it.

Once again featured in “Taxi en Ruta” magazine is fine example of things that can be done with a little help and lots of eagerness. I am currently writing a book and for this reason, on this occasion, they are letting me give a personal account. A book that portrays “The taste of Bilbao”, the evolution of this special cuisine found in a few cities, and undoubtedly in ours.

In other words, it is a guide to the history of our cuisine. From a personal point of view, it features the best locals in each different section of the book. A culinary journey that travels from barbeques, the ancient use of fire for cooking, to haute cuisine, passing through conventional Bilbao kitchens and the feminine touch in the kitchen. This is an innovative section that focuses on various female chefs, in the hope of giving them more credit for their profession.

After thirty-five years narrating Basque and Bilbao cuisine, I consider myself to be mature in telling this short story as I have lived “The taste of Bilbao”. It’s a story that is easy to read because the protagonists are the restaurants, their tabs are illustrated with photos and they contain important information for the consumer.

They tell stories “secrets”, little a secret kept in Bilbao; explaining things that we already



> C. Ensanche



> Guria Bac



> Barra Monty



> Dana Ona

el adjetivo; desde luego inseparables de las papilas que nos permiten conocer el sabor del Bilbao de este comienzo del S. XXI.

Más de 120 páginas para hacer un scanner, un TAG, de nuestra oferta gastronómica, sus usos y costumbres. Buscando llegar a la gente a través de una conjunción de pinceladas gustativas, aromas y colores para hacerles comprender nuestro sabor que viene de un pasado gris industrial, de smog y shirimiri, con merenderos y txakolis folclóricos.

De ese pasado, vamos hacia una modernidad florida en el Puppy, soleada en las orillas de la ría y renaciente en aquellos sabores y productos que nos han formado y que hoy conviven en el tiempo con los nuevos perfiles de la realidad universal en la que nos movemos. Un sabor que combina el acero corten y el puchero esmaltado; los bacalaoos aligerados, las salsas a la bizkaína, y de otros colores. Los pescados de verdad, y el va y viene cazuelero. Una dosis importante de escuelas culinarias y no poco de tradición materna. Alta tecnología emulsionada con raíces profundas.

Todo ello para obtener un paladar más moderno de lo que cuentan, tan famoso como otros, y desde luego, honesto. On egin, buen provecho.

gauzak azaltzen ditu eta, nagusiena, guretzat eta gure bisitariarentzat lokal tipiko-mitikoak irudikatzen ditu. "Ezinbesteko" lekuak, adjektibo hori erabili badaiteke; XXI. mendearen hasieratik Bilboko zaporea ezagutzeko aukera eman didaten papiletatik banatu ezin daitezkeenak.

Gure eskaintza gastronomikoaren, erabileren eta ohituren scanner bat, TAC bat, egiteko 120 orrialde baino gehiago. Jendearengana iristea bilatzen duena, dastamen, aroma eta koloreen bateratze baten bidez, gure zaporea industria-iragan gris batetik, smog eta biximiri, askaldegiak eta txakolin folklorikoak zituen iragan batetik datorrela uler dezaten.

Iragan horretatik, modernitate loretsu batera goaz, Puppyrekin, itsasadarren ertzetan eguzkitsua den eta hezi gaituzten eta, egun, mugitzen garen errealitate unibertsalaren profil berriekin bizi diren zapore eta produktu horietan birsortzen den modernitate. Corten altzairua eta esmaltatutako lapikoa; arindutako bakailaoak, bizkaitar erara egindako saltsak, eta beste kolorekoak konbinatzen dituena. Benetako arrainak, eta lapiko-eramailearen joan-etorria. Sukaldaritzako eskola asko, eta ama-tradizio handia. Aparteko teknologia sustrai sakonekin emulsionatuta.

Hori guztia esaten dutena baino zapore modernoago bat lortzeko, beste hainbeste bezain ospetsua dena, eta ezbaierik gabe, zintzoa dena. On egin, buen provecho.

know and, most importantly, portrays the locals in a typical-mythical way for us and for our visitors. "Must-see" places, if you will allow me to use the adjective; places that should not be distinct from the taste buds that allow us to savour the flavor of Bilbao from its origin in the XXI century.

More than 120 pages in which to take in our gastronomic offer, its uses and customs. Looking to reach people through a mixture of touch, taste, aroma and colour to make them understand our flavor that comes from a grey industrial past, of fog and shirimiri (light rain), with picnics and txakoli folk wine.

From this past, we are moving towards modernity flourishing in the Puppy, sunlit on the banks of the river. It flourishes in these flavors and products that we have founded, and that today coexist in time with the new flavours of a constantly moving universe. A flavor that combines the steel cut and the enameled pot; thinner cod, Vizcaina sauces, and of other colours. The coming and going of saucypan filled with this real fish. It is an important dose of both culinary school education and local native production. High technology emulsified with deep roots.

All of this to obtain a modern palate, as famous as others, containing most of all, honesty. On egin, Bon appétit.

# 7 plan gozatzeko planes para disfrutar



1

## TAXI TOUR

Bisita gidatua 15 €-tik hasita/ taxia  
Visita guiada desde 15 €/taxi



2

## IRTEERAK BELAONTZIZ SALIDAS EN VELERO

Belak zabalik 30 €-tik hasita  
Sensaciones a toda vela desde 30 €



3

## BISITA GIDATUAK VISITAS GUIADAS

Inoiz kontatu ez dizuten moduan 3 €-tik  
Como nunca te lo han contado desde 3 €



4

## BIZKAIA ZUBIA PUENTE BIZKAIA

Izugarrizko ikuspegiak burdinazko erraldoi honetatik.  
Extraordinarias vistas desde el coloso de hierro



5

## PORTU ZAHARRA PUERTO VIEJO

Itsasoko zaporea eta tradizioa  
Con sabor a mar y tradición



6

## GETXO AQUARIUM

Arrainak uretan bezalaxe 3 €-tik hasita  
Como pez en el agua desde 3€



7

## ETXE HANDIEN PASEALEKUA

PASEO DE LAS GRANDES VILLAS  
Monumentu Multzoz izendatua  
Declarado Conjunto Monumental

Opariak eta deskontuak  
Regalos y descuentos  
(doako txartela-tarjeta gratuita)

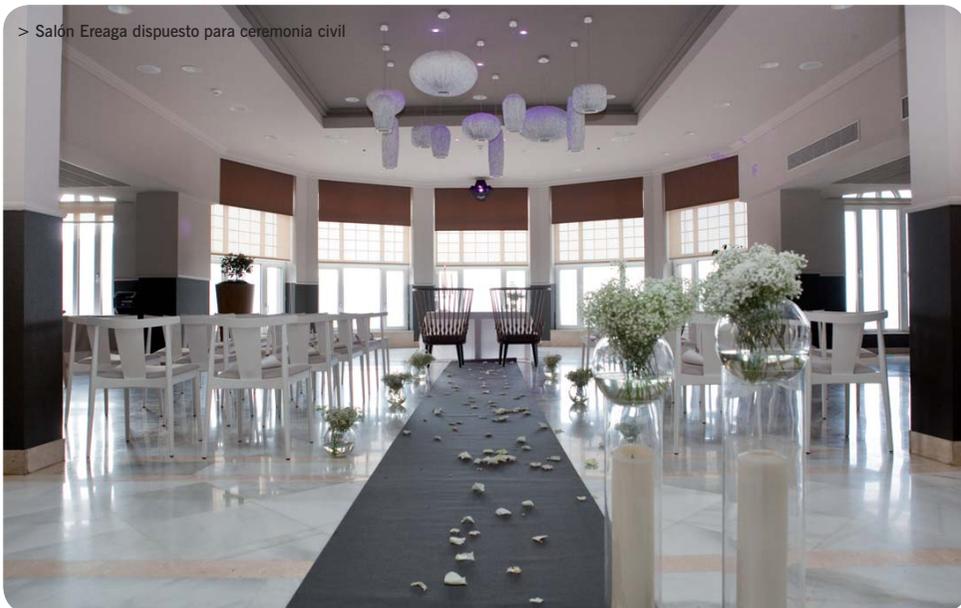


94 491 08 00  
infoturismo@getxo.net

WWW.getxo.net/turismo



&gt; Salón Ereaga dispuesto para ceremonia civil



&gt; Jardines para recepción de los invitados



### HOTEL IGERETXE

Muelle de Ereaga 3 Getxo

Abierto todos los días de la semana, de lunes a domingo incluidos.

Asteko egun guztietan irekita, astelehenetik igandera, biak barne.

Open every day of the week, Monday and Sunday included.

&gt; Rincones coquetos para los novios

&gt;&gt; Galería El Puerto mesa imperial



**Un enclave privilegiado para celebrar una boda**  
**Ezkontza bat ospatzeko enklabe pribilegiatua**  
 A privileged enclave to celebrate your wedding

## HOTEL IGERETXE

El nuevo Hotel Igeretxe, situado a pie de la Playa de Ereaga en el municipio histórico de Getxo, se convierte en un lugar incomparable para celebrar un día tan especial como una boda.

Este edificio emblemático de la costa vizcaína, renovado 100 años después de su creación, dispone de varios salones, todos ellos renovados con un estilo moderno y acogedor, donde los invitados se sentirán como en casa.

Con una capacidad máxima de hasta 500 invitados, los novios podrán elegir el Salón que más les convenga, todos ellos con vistas directas al mar. Cuenta también con sus dos galerías más íntimas y coquetas que pueden complementarse a la perfección con los salones.

El nuevo Hotel Igeretxe combina a la perfección modernas instalaciones y rincones capaces de transportarnos al pasado. Acogedores salones, jardines coquetos para la recepción de los invitados, y una cocina exquisita al estilo tradicional pero con un toque vanguardista, de la mano de un equipo de jóvenes cocineros forjados en los fogones de la cocina vizcaína. Materia prima de primera calidad, y con una puesta en escena sorprendente.

Está abierto todos los días del año, y conviene reservar con un mínimo de 6 meses para poder celebrar una boda de forma exclusiva en el espacio que más guste del Hotel Igeretxe.

Igeretxe Hotel berria, Getxoko udalerrí historikoan dagoen Ereaga Hondartzaren oinetara, toki paregabea da, ezkontza bat bezain berezia den egun bat ospatzeko.

Bizkaiko kostaldeko eraikuntza enblematiko horrek, sortu eta 100 urtetara berritutakoak, hainbat areto ditu, guztiak estilo moderno eta atseginarekin berritutakoak. Horietan, gonbidatuak etxean bezala sentituko dira.

500 gonbidatu arteko edukiera maximoarekin, ezkontideek nahi duten Aretoa aukeratu ahalgo dute. Areto guztiak, Zuzenean, itsasora begira daude. Era berean, lasaia goak diren bi galeria ditu, oso dotoreak direnak, aretoekin bikain bateratu daitezkeenak.

Igeretxe Hotel berriak oso ongi nahasten ditu instalazio modernoak eta iraganera eramanez ahal gaituzten bazterrak. Areto atseginak, lorategi dotoreak gonbidatuei harrera egiteko, eta sukalde aparta, estilo tradizionallean baina ukitu abangoardista batekin, kostalde bizkaitarreko suetan trebatutako sukaldari gazteez osatutako talde baten eskutik. Lehen mailako lehengaiak, eta eszenaratzeko zoragarria.

Urteko egun guztietan irekita dago, eta, gutxienez, 6 hilabeteko aurrerapenarekin erreserbatzea gomendatzen da, Igeretxe Hotelean gehien gustatzen zaizun eremuan, modu eksklusiboan, ezkontza bat ospatu nahi baduzu.

The new Hotel Igeretxe, located at the foot of Ereaga Beach in the historic municipality of Getxo, has become an incomparable place to celebrate the special day that is your wedding.

This emblematic building along the Vizcayan coast, renovated 100 years after its creation, has several halls, all in a modern and welcoming style where guests will feel at home.

With a maximum capacity of 500 guests, newly-weds can choose the hall that best suits them, all with direct sea views. It also has two more intimate galleries that can complement the halls perfectly.

The new Hotel Igeretxe combines modern installations with special nooks that take you back in time. Comfortable halls, adorable gardens for receiving guests, exquisite cuisine with traditional food but with a touch of nuance, at the hands of a team of young cooks trained in Vizcayan kitchens. Top quality raw materials and with a surprising presentation.

It is open every day of the year, and we recommend making reservations at least 6 months beforehand to be able to hold your wedding exclusively in the space that best suits you at Hotel Igeretxe.



Restaurante con encanto  
Xarma duen jatetxea  
A restaurant full of charm

## KAROLA ETXEA



> **KAROLA ETXEA**  
Tel: 944 600 868  
c/Aretxondo, 22 Puerto Viejo  
Algorta, Getxo  
[www.karolaetxea.net](http://www.karolaetxea.net)

Puedes encontrar más información sobre los menús en nuestra web:  
[www.karolaetxea.com](http://www.karolaetxea.com)  
Servicio a domicilio en Navidades. Resto del año consultar.  
Posibilidad de encargar platos para recoger en el local

Visitar el puerto viejo de Algorta siempre es un quehacer muy goloso, pero si además hacemos una parada en KAROLA ETXEA, sin duda será la guinda que complete este estupendo plan.

Ubicado en una casa de más de 300 años se encuentra Karola Etxea, un restaurante con encanto, que ofrece ambiente acogedor, además de excelente cocina.

Su gerente, Aitor Asenjo, nos comenta que en Karola Etxea la Calidad de sus productos se escriben con "K" de Karola, y razón no le falta porque comer en Karola Etxea es sinónimo de buena calidad tanto en cocina como en trato. Sin olvidarse de una escogida carta de vinos y txakolis.

Ofrecen una selecta carta de pescados y mariscos con toque de autor, así como

Algortako portu zaharra bisitatzea, beti, oso eginkizun erakargarria da, baina, gainera, KAROLA ETXEAn geldialdi bat egiten badugu, ezbairik gabe, plan bikain hori osatuko duen ginga izango da.

Karola Etxea 300 urte baino gehiago dituen etxe batean dago, xarma duen jatetxe bat, giro atsegina eskaintzen duen, sukalde bikainaz gain.

Bere kudeatzailea den Aitor Asenjo esaten digunez, Karola Etxean, bere produktuen Kalitatea Karolako "K"rekin idazten da, eta arrazoi guztia du, Karola Etxean jatea bai sukaldean, bai tratuan, kalitate onaren sinonimoa baita. Ardo eta txakolin-karta hautatu batez ahaztu gabe.

Egile-ukitua duten arrain eta itsaski karta aparta eskaintzen dute, eta baita hainbat

Visiting Algorta's old fishing port is always a tasty treat, but if we also stop in at KAROLA ETXEA, it will without a doubt be the cherry on top of this excellent visit.

Located in a more than 300 year old house, Karola Etxea is a restaurant with charm, offering a welcoming environment with excellent cuisine.

The manager, Aitor Asenjo, tells us that at Karola Etxea the Quality of its products is written with a "K" for Karola. And he seems to be right, since Karola Etxea is synonymous with quality cuisine and service. Without forgetting to mention its selected wine and txakoli menu.

They offer a select fish and seafood menu with the chef's personal touch, along with



diversos menús: menú del día, 17 €, menú ejecutivo, 30 € y menú fin de semana 38 €. Para celebraciones o comidas de grupo también cabe la posibilidad de realizar menús personalizados. En Karola Etxea es un acierto pedir una mariscada (mínimo dos personas) ya que las proponen a precios populares y con una calidad excelente. En Karola Etxea piensan en todo, y prueba de ello es que ofrecen servicio a domicilio para así poder disfrutarlo en nuestra vivienda o txoko. Pueden solicitar presupuesto sin compromiso y el equipo de Aitor Asenjo les recomendará una excelente combinación.

Si acuden a Karola Etxea cualquier plato será una buena elección, pero les recomendamos que prueben Lasaña de

menu ere: eguneko menua, 17 €, menu exekutiboa, 30 € eta asteburuko menua 38 €. Ospakizun edo taldeko bazkarietarako menu personalizatuak ere egiteko aukera dago. Karola Etxea itsaski-jan bat eskatzea (gutxienez bi pertsona) oso erabaki ona da, herri salneurrietan proposatzen dituztelako, eta betiere, aparteko kalitatearekin. Karola Etxean gauza guztietan pentsatzen dute, eta, esate baterako, etxer ebeko zerbitzua eskaintzen dute, eta horrela gure etxe edo txokoan gozatzeko aukera izango dugu. Konpromisorik gabe aurrekontuan eska dezakezue, eta Aitor Asenjoen taldeak konbinazio bikaina gomendatuko dizue.

Karola Etxera etorri zergo, plater guztiak aukera ona izango dira, baina Foieko lasagna,

various fixed menus: Menu of the day, 17 €, Executive menu, 30 € and weekend menu, 38 €. And for celebrations or group meals you can also create customised menus. At Karola Etxea you can never go wrong ordering the seafood platter (minimum of 2) since it is offered at reasonable prices and of excellent quality. At Karola Etxea they think of everything, and as proof of this they offer home delivery for you to enjoy it at home or your private tavern. You can ask for prices without having to commit to anything, and Aitor Asenjo's team will always recommend an excellent combination.

If you visit Karola Etxea, any dish is the right dish, but we recommend our Foie



foie, ensalada de bogavante o tronco de trufa. Para el maridaje les proponemos el Txakoli vizcaíno, Itsasmendi 7. La repostería es totalmente casera. El precio medio por comensal ronda los 45 € / 55 €.

En familia, de negocios, en pareja o en plan turista, KAROLA ETXEA siempre es una buena elección.

Los algerteños presumen de las muchas bondades que contiene su municipio. Desde la propia ubicación del municipio, muy cerca del mar, hasta la extensa oferta gastronómica que ofrece, y este restaurante te sorprenden con su carta en un bonito paraje. Karola Etxea, un lugar del que presumir.

abakando entsalada edo errape-enborra boliur-aromarekin dastatzea gomendatzen dizuegu. Uztartzerako, Itsasmendi 7, Bizkaiko txakolina proposatzen dizuegu. Gozoki guztiak etxean egiten dira. Jankide bakoitzeko batez besteko salneurria 45 € / 55 € ingurukoa da.

Familian, negozioetan, bikotearekin edo plan turistan, KAROLA ETXEA, beti, aukera ona da.

Algortakoek haien udalerriki dituen ontasan guztiez harro agertzen dira. Udalerriaren kokapen beretik hasita, itsasotik oso hurbil, eskaintzen duen eskaintza gastronomiko zabalera arte, eta jateke horrek, bere paraje ederrean, bere kartaren harrituko zaitu. Karola Etxea, harro agertzeko leku bat.

Lasagne, lobster salad or truffled monkfish. For wine pairings we suggest Vizcayan Txakoli, Itsasmendi 7. All pastries are homemade. The average price per person is around 45 € / 55 €.

For families, businesses, couples or tourism, KAROLA ETXEA is always a good choice.

The people of Algorta are proud of many of its municipality's qualities. From the municipality's location near the sea, to the varied culinary offers, and this restaurant will surprise you with its menu in such a beautiful location. Karola Etxea, a place to be proud of.



## IBAIGANE

Restaurante y salones de eventos  
para particulares y empresas

Ubicado en el recién renovado Edificio Coliseo Albía del Gran Casino Bilbao en pleno centro de la ciudad, ofrece varios menús elaborados por el Chef Guillermo García: Menú del día ejecutivo, Carta de Temporada y Menús Selección.

En él, podemos disfrutar de su sala restaurante, comedores privados y salones para eventos.

### RESTAURANTE IBAIGANE

Información y reservas en  
Alda Urquijo 13, Bilbao

Tel. 94 421 19 21

[www.cafesdebilbao.net/ibaigane](http://www.cafesdebilbao.net/ibaigane)

[www.grupoiruna.net/elcoliseo](http://www.grupoiruna.net/elcoliseo)

### Horario Restaurante

De lunes a miércoles solo mediodía

Jueves, viernes y sábado:

mediodía y noche.



**Cenas líricas El Coliseo en el Restaurante Ibaigane**  
Disfrute de un exquisito menú al compás de grandes voces de la lírica integradas en la velada para sorprenderle.

**Restaurante Ibaigane, con la garantía del Grupo Iruña**



**IRUÑA**  
**GRUPO**  
cafesdebilbao  net  
grupoiruna.net



Torre Martiartu. XVI D.C.

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

EHLEUTER

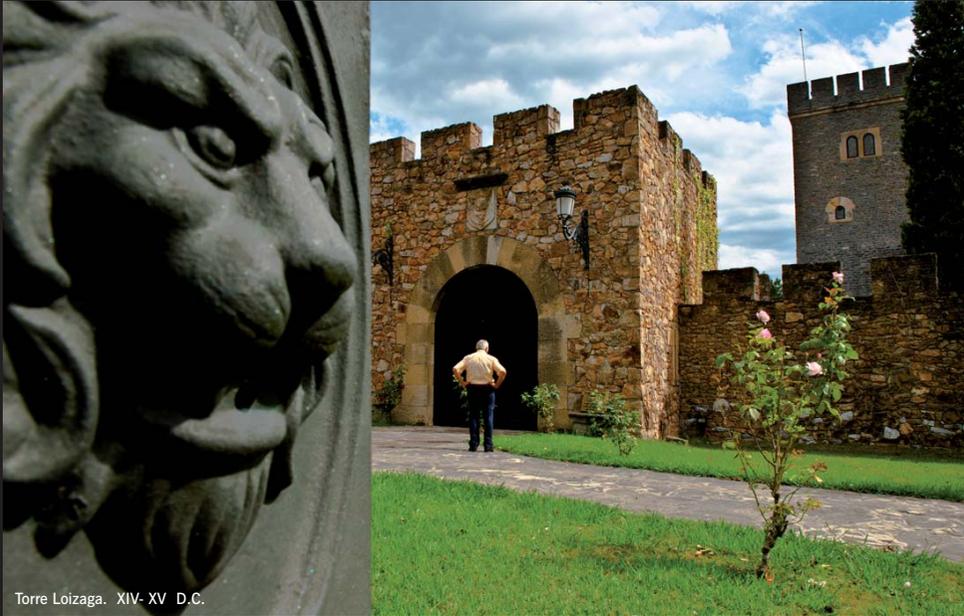
## BIZKAIA MEDIEVAL

Aunque remodelados o modificados posteriormente en la mayoría de los casos, Bizkaia contiene elementos que aún conservan la esencia de la época medieval de la que proceden.

Nahiz eta kasu gehienetan ondoren birmoldatu edo aldatuta izan, Bizkaiak Erdi Aroko garaiaren funtsa jatorri gisa mantentzen duten elementuak ditu.

Although further remodeled or modified in most cases, Biscay contains elements that still retain the essence of the medieval times from which they came.

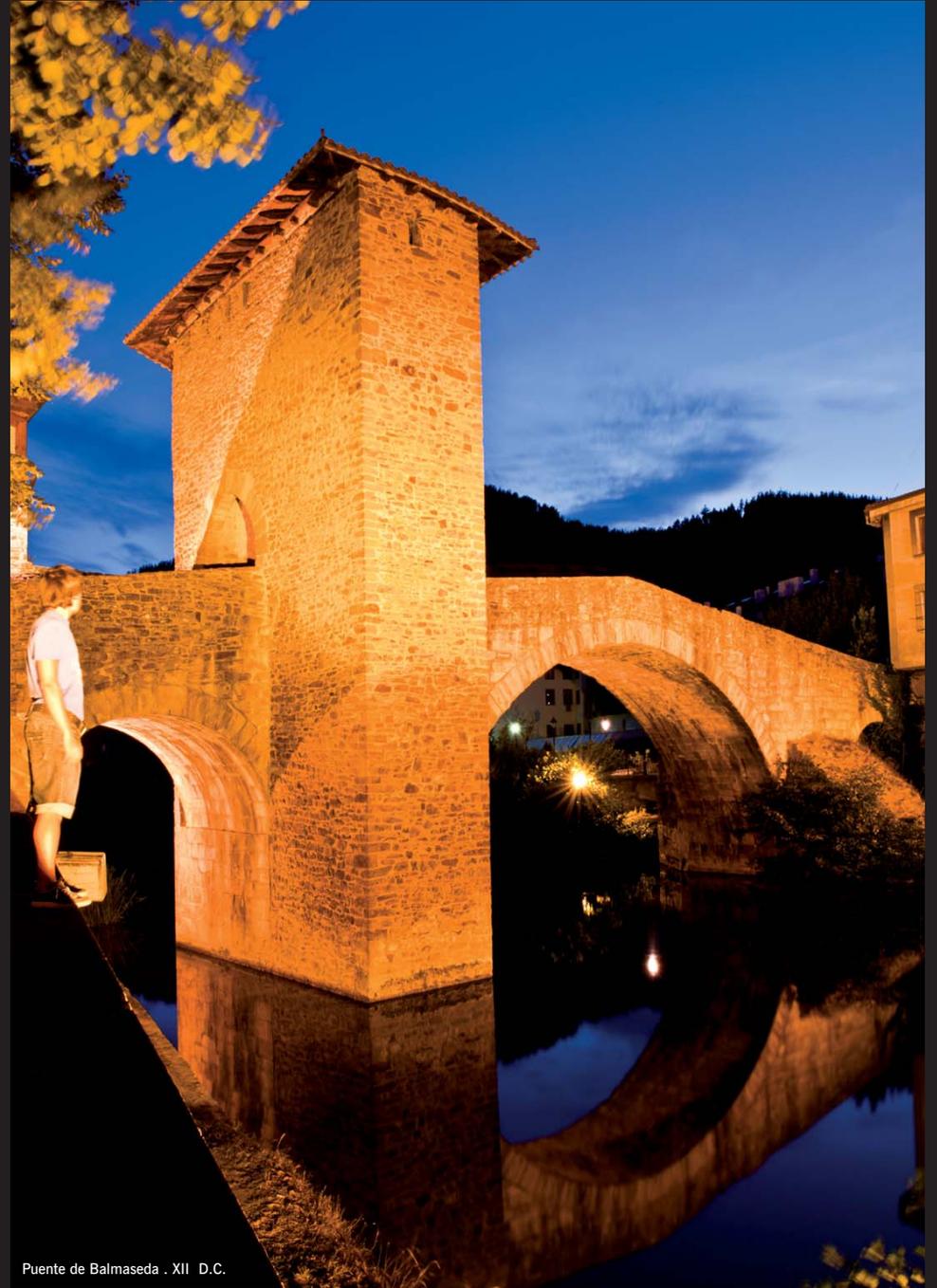
EL COLISEO



Torre Loizaga. XIV-XV D.C.



Torre de Zamudio. XV D.C.



Puente de Balmaseda . XII D.C.



Iglesia Sta Maria Magdalena de Plentzia. XVII D.C.





Castillo de butrón. XVI D.C.



Necropolis de Argiñeta. VII-IX D.C.



HOTEL  
IGERETXE

100

AÑOS DESPUÉS ABRE SUS PUERTAS EL NUEVO HOTEL IGERETXE  
*Un enclave privilegiado para celebrar tu boda*

*Ven a descubrir sus acogedores salones recientemente reformados con vistas al mar y su gastronomía de primera calidad de la mano de su equipo de jóvenes cocineros.*

*Frente a la playa de Ereaga, un lugar perfecto para celebrar un día tan especial.*



&gt; Sakoneta (Deba)

## Geoparque de la Costa Vasca

### Euskal Kostaldeko Geoparkea

### Basque Coast Geopark



&gt; Playa de Itzurun (Zumaia)

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



&gt; Excursión en barco. Ruta del Flysch

# ZUMAIA-DEBA-MUTRIKU

Las localidades costeras de Zumaia, Deba y Mutriku conforman un fascinante mundo por descubrir, el Geoparque de la Costa Vasca. A lo largo de todo el año, el Geoparque ofrece multitud de actividades y visitas guiadas dirigidas a toda la familia.

#### RUTA DEL FLYSCH

La Ruta del Flysch es el conjunto de actividades y experiencias al alcance de todos para descubrir la costa del Geoparque. Las excursiones marítimas nos permitirán recorrer el fascinante frente de acantilados que conforman la costa, con el importantísimo afloramiento de flysch de Deba a Zumaia

Zumaia, Deba eta Mutriku, kostaldeko herriek, deskubritu beharreko mundu zoragarri bat osatzen dute; hots, Euskal Kostaldeko Geoparkea. Urtean zehar, Geoparkeak, familia osoari zuzendutako, jarduera eta bisita gidatu anitz eskaintzen ditu.

#### FLYSCHAREN IBILBIDEA

Flyscharen ibilbidea guztion eskura dagoen jarduera zein esperientzia multzoa da, geoparkearen kosta ezagutuko badugu. Itsas txangoek kostaldea osatzen duten labar-fronte ikaragarritik igarotzeko aukera eskainiko digute, Debatik Zumaia dagoen flyschaz gozaten dugun bitartean (Babestutako Biotopoa), edo

The coastal cities of Zumaia, Deba and Mutriku make up a fascinating world to discover: the Basque Coast's Geopark. Throughout the year the Geopark offers many activities and guided tours for the whole family.

#### FLYSCH TOUR

The Flysch Tour offers various activities and experiences for everybody to discover the Geopark's coast. The boat trips allow us to see the fascinating cliffs that make up the coast, with the important flysch from Deba to Zumaia (Protected Biotype), as well as the seven beaches of Mutriku and its

Flysch & Karst Experience

Geoparque de la Costa Vasca ■  
Zumaia-Deba-Mutriku ■  
[www.geoparkea.com](http://www.geoparkea.com) ■

**Geoparkea**  
Costa Vasca - Euskal Kostaldea



A lo largo de todo el año, el Geoparque ofrece multitud de actividades y visitas guiadas dirigidas a toda la familia.

Urtean zehar, Geoparkeak, familia osoari zuzendutako, jarduera eta bisita gidatu nitz eskaintzen ditu.

Throughout the year the Geopark offer many activities and guided tours for the whole family.



> Casco Histórico de Mutriku

(Biotopo Protegido), o también las Siete Playas de Mutriku y su flysch negro. Desde tierra, el trekking del flysch, las visitas geológicas, o los geotours ponen a nuestro alcance, igualmente, los secretos de esta costa.

#### RUTA DEL KARST

Adentramos en la Ruta del Karst supone iniciar un viaje a un mundo conformado por una variedad de paisajes sorprendentes, como el valle de Lastur en Deba, uno de los más bellos y singulares de Gipuzkoa, o Astigarribia y Olatz en Mutriku. Entre la infinidad de cuevas del territorio destaca la de Ekain (Deba), Patrimonio de la Humanidad desde 2008, y que atesora un importantísimo conjunto de pinturas del paleolítico. La Ruta del Karst nos permitirá conectar con la vida rural de este entorno, disfrutar con la degustación de especialidades locales, o descubrir que la zona es morada de seres mitológicos y un lugar para imaginar nuestros orígenes.

#### VISITAS CULTURALES Y EXPERIENCIAS

El rico patrimonio cultural de Zumaia, Deba y Mutriku es el punto de partida para multitud de actividades y visitas guiadas en los tres municipios. Entre ellas podemos citar las visitas destinadas a conocer sus parroquias, sus ermitas, palacios, cascos urbanos y otros muchos elementos que hacen de la zona un entorno único. Información, reserva y compra de visitas on line:

baita Mutrikuko Zazpi Hondartzak eta bere flysch beltza. Lurretik, flyscharen trekkingak, bisita geologikoeak, edo geotourrek ere kostaren sekretuak gure eskura jartzen dituzte.

#### KARSTAREN IBILBIDEA

Karstaren ibilbidean barrena bagoaz, paisaia zoragarri anitzez osatutako bidai bat hasiko dugu, hala nola: Lasturreko harana Deban, Gipuzkoako paisaia aparta eta ederrenetarikoa bat, edo Astigarribia eta Olatz Mutriku. Lurraldeko kobazulo askoren artean, Ekainena (Deban) nabarmen da, 2008tik Gizateriaren Ondarea dena, eta Paleolitoko irudi-multzotako ikaragarria duena. Karstaren ibilbideak aukera emango digu, inguru honetako landa-bizitzarekin konektatzeko, tokiko espezialitateen dastatzarekin gozatzeko, edo eremua izaki mitologikoen etxea dela eta gure arbasoak imajinatzeko leku bat dela deskubritzeko.

#### BISITA KULTURALAK ETA ESPERIENZIARIK

Zumaia, Deba eta Mutrikuko kultura-ondarea irteera-puntua da, hiru udalerrietan dauden jarduera eta bisita gidatuarako. Horien artean, aipa ditzakegu, horien parrokiak, ermitak, herriguneak eta beste hainbat elementu ezagutzera zuzendutako bisitak. Horiek guztiak eremua aparteko ingurua izatea egiten dute. Informazioa, erreserba eta bisiten erosketak sarean:

black flysch. From land: you can hike along the flysch, take geological tours, and the geotours also give you access to the secrets of the coasts.

#### KARST TOUR

To take the Karst Tour means to start a journey into a world made up of a variety of surprising landscapes, like the Lastur in Deba, the most beautiful and unique valleys in Gipuzkoa, or Astigarribia and Olatz in Mutriku. Among the infinite number of caves in the region it is worth noting Ekain (Deba), a World Heritage Site since 2008, which has an important group of Palaeolithic paintings. The Karst Route will allow us to connect with this region's rural life, to enjoy some of its local specialties, or discover how the area is full of mythological beings and a place for imagining our origins.

#### CULTURAL VISITS AND EXPERIENCES

A rich cultural heritage in Zumaia, Deba and Mutriku as the starting point for many activities and guided tours of the three municipalities. These include tours of parishes, hermitages, palaces, city centres and many other things that make this region unique. For information, reservations and to purchase your guided tour online:

Oficina de Turismo de Zumaia. 943 143 396  
Oficina de Turismo de Deba. 943 192 452  
Oficina de Turismo de Mutriku. 943 603 378

Zumaia Turismo Bulegoa. 943 143 396  
Debako Turismo Bulegoa. 943 192 452  
Mutrikuko Turismo Bulegoa. 943 603 378

Zumaia Tourist Office. 943 143 396  
Deba Tourist Office. 943 192 452  
Mutriku Tourist Office. 943 603 378

**Arabarte Crianza 2006**

Valoración  
Balorazioa  
Star rating: \*\*\*\*

**Texto · testua · text**  
Antonio García

Gerente Enoteca El Rincón del Vino  
Presidente  
de la Asociación de Euskadi de Sumilleres

Rincón del Vinoko Kudeatzailea Euskadiko  
Sumilleren Elkarteoko Presidentea

Manager of the wine library "El Rincón  
del Vino" President of the Euskadi  
Sommeliers' association

#### ARABARTE CRIANZA 2006

Las Bodegas Arabarte, están situadas en Villabuena de Álava, Rioja Alavesa con el marco perfecto para el cultivo de viñedos. Poseen el mejor tipo de tierra para la producción del vino: la arcilla calcárea. Y, además, presentan un clima ideal para el cultivo del vino debido a su latitud y a su altura.

Estas tierras han sido trabajadas durante años para adaptarse a la producción del vino. En Bodegas Arabarte tienen 42 hectáreas de viñedos propios.

La elaboración es artesanal con las más modernas técnicas de producción. Disponen de una capacidad de 750.000 litros en depósitos de acero inoxidable, equipados con la más alta tecnología, donde reposa el vino en las mejores condiciones. Y para las variedades de crianza y reserva, tienen 600 barricas de roble americano y francés. Variedades Tempranillo, Graciano y Mazuelo. Uva seleccionada de los viñedos con edades superiores a los 50 años.

**Fermentación:** En depósitos de acero inoxidable, con control de temperatura. El encubado tiene una duración aproximada de 11-15 días, en los cuales se realizan continuas y diarias labores de "remontado" para provocar el contacto del mosto con los hollejos y que el vino empiece a definir su propia personalidad. El descube se realiza en el momento óptimo para obtener un vino equilibrado, que se comporte bien en la crianza.

**Crianza:** Envejecido durante 12 meses en barricas de roble americano y francés, y afinado durante 12 meses mínimo en botella.

Ficha cata: En nariz tiene recuerdos a violeta y fresca en sazón, con la madera perfectamente ensamblada.

En boca es fino con buena entrada, pasando con cierta soltura, sin aristas, redondo, suave; no muy tánico, no desentona, bien ligado todo ello con la acidez, con peso de fruta en todo el recorrido, en el final es un vino de media intensidad con excelentes recuerdos.

**Maridaje:** Ragut de ternera.

**Temperatura de servicio:** 18° C.

#### ARABARTE CRIANZA 2006

Arabarte Upategiak, Arabako Eskuernagan kokatzen dira, Arabako Errioxan, leku ezin hobea mahastiak landatzeko. Lur motarik hoberena dute ardoa ekoizteko: buztin karetsua. Eta gainera, klima bikaina dute ardoa lantzeko bere latitude eta altueragaitik.

Lur hauetan hainbat urtez ibili dira lanean eta horrek ardoaren ekoizpenerako egokitzea ekarri du. Arabarte Upategietan eurenak diren 42 hektarea mahasti dituzte.

Eskuz egiten dute lana baina produktiorako teknika modernoan erabiltza. 750.000 litro izateko gaitasuna dute altzairu herdoilgaitzeko biltegiak, goi mailako teknologia dutenak, non, ardo baldintza hoberenetan dagoen. Eta ardo ondu eta erreserbakoentzat, haritz amerikar eta frantziarrez egindako 600 upel dituzte.

Barietateak Tempranillo, Graziano eta Mazuelo. 50 urte baino gehiagoko mahastietatik aukeraturako mahatsa.

**Hartzidura:** Altzairu hergoilgaitzeko biltegiak, temperaturaren kontrolarekin. Upelerrateak, gutxi gora behera, 11-15 eguneko iraupena du, non egunero egiten diren "jasotze" jarraituak mostoak eta mahats-lapen arteko kontaktua eragiteko eta ardoaren izaera propioa definitzen has daiten. Upelak ardo orekatua lortzeko unerik hoberenean husten dira, ardoa ondu moldatu daiten ontze prozezuaz.

**Ontzea:** 12 hilabetetan zaharkitua haritz amerikar eta frantziarrez egindako upelatan, eta gutxienez 12 hilabetetan hobetua botilatan.

Dastatzea: Sudurrean bioletoa eta marrubi helduen oroitzenak ditu, ezin hobeto mihiztatutako egurrekin.

Ahoan fina da sarrera onarekin, erraztasun handiarekin igaroz, ertzik gabe, biribila, leuna; ez oso tainoduna, ez du desentonaten, guzti honek lotura ona izanik garraztasunarekin, frutaren pisuarekin ibilbide guztian, amaieran oroitzen bikainak dituen erdi mailako bizitasuna duen ardo da.

**Maridajea:** Txahalaren ragut-a

Zerbitzurako temperatura: 18 °C

#### ARABARTE CRIANZA 2006

Bodegas Arabarte is located in Villabuena de Álava, the Rioja Alavesa, in a perfect setting for growing grapes. It has the best type of land for wine production: calcareous clay. Besides, because of its latitude and altitude, it has an ideal climate for growing wine.

These lands have been worked for years, adapting it for wine production. Bodegas Arabarte has 42 hectares of its own vineyards.

It is hand crafted with modern production techniques. It has a capacity for 750,000 litres in stainless steel vats, equipped with the latest technology, where the wine rests in optimal conditions. And for oak barrel aged varieties, crianza and reserva, it has 600 American and French oak barrels.

Varieties Tempranillo, Graciano and Carignan A grape selected from vineyards older than 50 years.

**Fermentation:** In stainless steel vats, at controlled temperatures. It is stored for approximately 11-15 days, with daily pumping up to have the juice contact the branches and for the wine to gain its personality. De-tanking is done at the optimal timing in order to obtain a balanced wine that behaves well in the crianza, or ageing in an oak barrel.

**Ageing:** It is aged for 12 months in American and French oak barrels, then affined for a minimum of 12 months in the bottle.

Tasting notes: To the nose it has violet and ripe strawberry notes, with the wood perfectly harmonising.

To the palette it opens well, going in smoothly, without hard edges, rounded, smooth; not many tannins, balanced, and well in-line with its acidity, with a heavy fruity tone throughout; the finish is a mid-intensity wine with an excellent finish.

**Wine pairing:** Veal Ragout

**Serving temperature:** 18° C



## Artzai Txakolina

Valoración  
Balorazioa  
Star rating: \*\*\*\*

El viñedo de Artzai ofrece condiciones especiales: laderas a media montaña, buena aireación, suelos con muy buen drenaje, temperaturas templadas, vientos de componente sur, suelos variados de mucha profundidad ligeramente ácidos y de textura franco arcillosa, sobre pizarra, arena y margas. Ligeramente ácidos, clima de atlántico. En líneas generales, es más fresco y ligero, con algo más de acidez y de intensidad aromática y una graduación alcohólica en torno a los 12°. La vid se cultiva en ladera, resguardada de los vientos del norte y buscando siempre zonas de máxima insolación para conseguir la maduración de las uvas, a una altitud media de 200 m. Tipo de cepas: Petit Corbu (hondarribi Zuri) Grand Corbu. Fermentado en barricas nuevas durante 40 días

### Características

Es un vino de color amarillo pálido, con ligeros reflejos verdosos, limpio, glicérico, denso y con buena integración del carbónico.

Sus aromas revelan claramente la calidad de la viña y la naturalidad del suelo. En nariz aparece una buena intensidad frutal (manzana, pera, banana, cítricos, pomelo), hierba fresca y unos matices mentolados, que le aportan una nota fresca. También encontramos unas notas ligeramente ahumadas, toques de frutos secos, integración perfecta de la madera que apenas si la intuimos, perfumes de flores blancas de manzano y de geranio. En la boca es amable en su entrada con buen intensidad por todo el paladar donde la fruta envuelve todas y cada una de las papilas sin dejar ningún tipo de aristas. Es un txakoli muy bien armonizado, donde podemos disfrutar del sabor puro de gran elaboración. Al final resulta agradable con ese matiz ligeramente verdoso que lo hace aun más persistente, en vía retronaal nos aparecen recuerdos a fruta nuevamente fina y sutil.

### Maridaje

Filetes de lenguado elaborados con salsa del propio txakoli, unas anchoas ahumadas o un salmón ahumado.

### Decantar

No es necesario pero si conviene abrir con antelación.

### Vida

Es un Txakoli con buen cuerpo y buena acidez, por lo que se le supone una vida de 2 a 3 años.

### Copa

Copa fina de cristal no muy cerrada en la superficie para que florezcan todos los aromas que posee.

Artzai mahastiak baldintza bereziak eskaintzen ditu: mendí erdiko aldapak, aireztatze ona, drainatze oso ona duten lurrak, temperatura epelak, hegoaldeko haizea, sakonera handiko lurzoruak, azidoak eta ehundura nahiko buztintsua dutenak, pizarra, arena eta marga gainean. Pixka bat azidoak, antiant klima. Zepa motak: Petit Corbu (hondarribi zuri) Grand Corbu. Barrika barrietan harrotua 40 egunetan zehar. Orokorean, freskoagoa eta arinagoa da, garraztasun eta usainen intentsitate gehiagorekin eta 12º inguruko graduazio alkoholikoarekin. Mahatsondoa aldapan landatzen da, iparraldeko haizeetatik babestuta eta eguzkitzpen handiena duten guneak bilatuz, mahatsaren heldutasuna lortzeko, 200 metroko batatz besteko altueran.

### Ezaugarriak

Kolore hori hitsa duen ardoa da, distira berdezkekin, garbia, glizerikoa, trinkoa eta karbonikoaren integrazio onarekin. Bere usainek argi uzten dute mahastiaren kalitatea eta lurraen naturaltasuna. Sudurrean, fruten intentsitate ona agertzen da (sagarra, madaria, banana, zitrikoak, pomeloa), belar freskoa eta mentatzko ñabardurak, nota freskoa ekartzen dutenak. Keztatutako nota batzuk ere aurkitzen ditugu, fruitu idorren ikutuak, ia gartzten ez dugun egurraren integrazio perfektua, sagarrondo eta geranioen lore zurien lurrinak. Ahoan, atsegina da sarreran, intentsitate onarekin ahogain osoan, non frutak papila guztiak inguratzen dituen, zirikiturik utzi gabe. Usain ona duen bakolina da, elaborazio handiaren egiazko zaporeaz disfrutatzeko modukoa. Azkenean atsegina da, ñabardura berdezka horrekin, iraunkorragoa eginaz, sudurretik doan bidean, fruta fin eta sotilaren oroitzapenak agertzen zaizkigu.

### Maridajea

Txakolinaren saltsarekin egindako mihi-arrain xerrak antxoa keztatutak edo izokin keztatua.

### Dekantazioa

Ez da beharrezkoa baina aurretiaz zabaltzea aholkatzen da.

### Bizitza

Gorputz ona eta garraztasuna dituen bakolina da, horregatik 2tik 3 urtera arteko bizia du.

### Kopa

Kristalezko kopa fina, ez oso itxia gorengo aldean, dituen usain guztiak nabarmendu daitezkan.

Artzai's vineyard offers special conditions: slopes in the middle of the mountain, good aeration, soils with good drainage, mild temperatures, south component winds, different kind of soils with a lot of depth slightly sour and with pure clayey texture soils, over slate, sand and marl. Slightly sour, atlantic climate. Kind of vines: Petit Corbu (Hondarribi zuri) Grand Corbu. Fermented in new barrels for 40 days. Broadly speaking, it is fresher and lighter, with a bit more of sourness and aromatic intensity and about 12° alcohol content. The grapevine is grown on the slope. Protected from the northern winds and always looking for the maximum isolation to get the grape ripening at an average altitude of 200 metres.

### Characteristics

It is a pale yellow colour wine, with green light gleams, clean, glyceric, dense and with carbonic integration. Its bouquets clearly reveal the quality of the vine and on natural soils. It gets in the nose a fruit intensity (apple, pear, banana, citrus, grapefruit), fresh grass, and some mentholated nuance that give it a fresh note. We also find smoked notes, nuts touches, a perfect integration of the wood that we hardly feel it, apple tree white flowers and geranium. It is pleasant in the mouth when it goes through with good intensity over the whole palate where the fruit wraps all and each of the taste buds, not leaving any edge. It is a well blended txakoli, where we can enjoy the pure taste of a good making. In the end it turns out pleasant with that green slightly nuance which makes it even more persistent, and again memories of fruit, fine and delicate appear in the tract of the nose.

### Pairing

Sole fillet made with bakoli sauce, some smoked anchovies or smoked salmon.

**Decanting:** It is not necessary but it should be opened in advance

### Life

It is a full-bodied and good sourness and for this reason it is assumed to last from 2 to 5 years.

### Glass

Fine crystal glass not very close on the surface to flourish all the bouquets it has.

# SAMAR

FOTO • VIDEO • IMAGEN DIGITAL



## Canon

**CAMARA REFLEX CANON EOS 60 D**  
Cámara réflex digital de 18 millones de píxels

- \* DIGIC 4
- \* Disparo a 55,3 f.p.s. con máximo de 58 imágenes en JPEG
- \* AF en 9 puntos con sistema IF CL
- \* Sistema de limpieza integrado
- \* Pantalla Clear View de 3", visión directa
- \* Conexión HDMI (1080 líneas)
- \* Chasis de magnesio, resistente a la lluvia
- \* Video Full HD
- \* Peso 730 gr.

e-mail: [digital@fotosamar.es](mailto:digital@fotosamar.es)

[www.fotosamar.es](http://www.fotosamar.es)

DR. ACHUCARRO, 2. BILBAO. TLF.: 94 416 31 10 - AVDA. LIBERTAD, 33. BARAKALDO. TLF.: 94 437 58 20  
PASEO FUEROS, 10. BARAKALDO. TLF.: 94 437 09 17

# CONCURSO FOTOGRAFICO

## TAXI EN RUTA

TAXI EN RUTA ARGAZKI LEHIAKETA  
TAXI EN RUTA PHOTOGRAPHIC CONTEST



GANA UNA FABULOSA OLYMPUS VG 130  
OLYMPUS VG 130 IKUSGARRIA IRABAZTEKO AUKERA  
WIN A FABULOUS OLYMPUS VG 130

¿Te consideras buen fotógrafo?  
¡Te ponemos a prueba!  
Si en tu estancia entre nosotros  
crees que has realizado una  
fotografía digna de ser publicada,  
¡¡envíanosla!!

Argazkilaria ona zara? Frogan ipiniko zaitugu!  
Gure artean egon zaren bitartean, argitaratua  
izan daitekeen argazkia egin duzula uste  
baduzu, bidali eiguazu!

Do you consider a good photographer  
yourself? We'll test you!

If in your stay with us you think you have  
taken a photograph that is worth publishing,  
send it to us!!

PATROCINA · BABESLEA · SPONSOR

**SAMAR**  
FOTO · VIDEO · IMAGEN DIGITAL

www.fotosamar.es

Dr. Achucarro, 2 · T 94 416 31 10  
Avda. de la Libertad, 33 · T 94 437 58 20  
Paseo Fueros, 10 · T 94 437 09 17

### RULES

The photographs must have been taken within the Basque country territory. They can be in black and white or in colour.  
Maximum two photographs each person.  
Photographs which have taken part in other contests will not be accepted.  
There have to be original and unpublished photographs which their authors must be responsible for, according to the applicable rules if plagiarism was discovered.  
Judging: creativity, originality and photographic quality.

### PRESENTATION

Entry deadline: January 10th, 2013  
The photographs presented have to be accompanied by:  
Name and two surnames, identity card and telephone  
They'll have to be sent to: taxienruta@edicionextra.com

### FINAL RULE

By entering this contest, all entrants are meant to agree with the rules required above, also, the authors grant the rights to Edición Extra, S. L. to copy, modify and the use of the photographs.

(\*Postage and packing are included in the Iberian Peninsula.

### BASES

Las fotografías deben ser realizadas dentro del territorio del País Vasco.  
Pueden ser en b/n o color.  
Máximo 2 fotografías por persona.  
No se aceptarán fotografías que hayan participado en otros concursos.  
Deberán ser fotografías originales e inéditas, respondiendo los autores de las mismas, según la normativa aplicable si se descubriese la existencia de plagio.  
Se valorará: creatividad, originalidad y calidad fotográfica.

### PRESENTACIÓN

Plazo de entrega: hasta 10 enero 2013  
Las fotografías presentadas deberán ir acompañadas de:  
Nombre y dos apellidos, DNI, dirección y teléfono  
Título y lugar de la fotografía  
Se deberán enviar a: taxienruta@edicionextra.com

### NORMA FINAL

La participación en el presente concurso supone la total aceptación de las bases indicadas, asimismo los autores ceden los derechos a Edición Extra, S.L. de reproducción, modificación y utilización de las fotografías.

(\*Gastos de envío incluidos en Península Ibérica

### OINARRIAK

Euskal Herrian egindako argazkiak izan behar dira Zuri beltzean zein kolorez izan daitezke Gehienez argazki bi pertsona bakoitzeko Ez da beste lehiaketa batzuetan parte hartu duten argazkirik onartuko Argazki originalak eta argitaragabeak izan beharko dira. Plagioa egon dela frogatu ezkerre egilea izango da erantzunleaz ezarritako araudiaren arabera Baloratuko dena: argazkiaren sormena, originaltasuna eta kalitatea

### AURKEZPENA

Entregatzeko epea: 2013ko urtarrilaren 10 Aurrezkatutako argazkiekin batera: izena eta abizen bi, NAN, zuzenbidea eta telefonoa taxienruta@edicionextra.com helbidera bidali beharko dira

### AZKEN ARAUA

Lehiaketa honetan parte hartzeak, aipatutako baldintza guztiak onartzea dakar. Era berean, eginleek Edición Extra SL-ri ematen dizkiete argazkien erreproduzio, aldatzea eta erabileria eskubideak.

(\* Bidalketa gastuak Iberiar Penintsulan bame

# FOTO GANADORA



"Espejos"  
Ricardo Abad. Bilbao

## FINALISTAS



"La torre"  
Mar Belostegi. Arrigorriaga



"La nueva Alhóndiga"  
Mertxe García. Bilbao



"El viejo Bilbao"  
Laura Iriarte. Pamplona



"Orduña"  
Javier Presas. Gijón



"Vértigo"  
Carlos Ruano. Vitoria



"Hasta mañana"  
Juan Carlos Alvaro. Bilbao

## Publicaciones para descubrir Euskal Herria Euskal Herria ezagutzeko argitalpenak Publications to discover Euskal Herria

### BILBAO

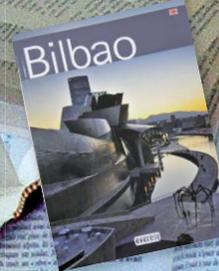
Nueva edición de la editorial Everest. Hay dos versiones a la venta, una en castellano y otra en inglés. Libro de 80 páginas y formato grande. Vende la villa Bilbaina por el mundo. Sus páginas relatan la historia de la ciudad, desde su nacimiento, hasta nuestros días, su arquitectura, su cultura. Todo acompañado de infinidad de fotografías que hacen de este libro el regalo ideal para todo visitante.

### BILBAO

Everest argitaletxearen edizio berria. Bi bertsiio daude salmentan, bat gaztelaniaz eta bestea ingelesez. 80 orrialdeko liburua, formatu handikoa. Bilboko hiribildua munduan zehar saltzen duena. Bere orrialdeek hiriaren historia kontatzen digute, sortu zenetik, gaur egun arte, bere arkitektura, bere kultura. Dena argazki askorekin; eta horrek egiten du, liburu hori bisitari guztientzat opari ezin hobea izatea.

### BILBAO

A new edition from Everest Publishing. There are two versions on sale, one in Spanish and another in English. An 80 page large format book. Show-off the city of Bilbao around the world. Its pages tell the city's history, from its establishment to the present, its architecture and its culture. All accompanied by an infinite number of pictures that make this book an ideal gift for any visitor.



80 páginas  
19,5 cm. x 25,8 cm.

### GUIA DE AVES DE EUSKAL HERRIA

Los motivos que podemos tener para hacer turismo, pueden ser muy diversos. Incluso como en este caso, ver y reconocer las aves del País Vasco. En las páginas de este magnífico libro, vamos a encontrar 220 aves, que podemos identificar con esta guía a través de nuestra geografía, bien porque viven entre nosotros o simplemente están de paso. La guía describe cada ave, su vuelo, su canto, donde habita e infinidad de datos. Pero lo mejor de todo, son las ilustraciones, las posturas que adoptan en reposo o en vuelo. Todo esto, hace de esta guía la compañera ideal para salir al campo o en muchas ocasiones a los parques de nuestras ciudades.

### EUSKAL HERRIKO HEGAZTIEN GIDA

Turismoa egiteko izan ditzakegun arrazoiak asko izan daitezke. Baita, kasu honetan bezala, Euskal Herriko hegaztiak ikustea eta ezagutztea. Liburu bikain horren orrialdeetan, 220 hegazti aurkituko ditugu, gure geografian zehar, gida horren laguntzarekin identifikatzeko gai izango garenak, bai gure artean bizi direlako, bai hemendik igarotzen ari direlako. Gidak hegazti bakoitza, bere hegaldia, bere txioa, non bizi den eta beste hainbat datu deskribatzen dizkigu. Baina onena irudiak dira, atsedena hartzen daudenean edo hegan egiten daudenean hartzen dituzten jarrerak. Horrek guztiak gida hori landara joateko edo, abagune askotan, gure hirietako parkeetara joateko lagun ideala izatea egiten dute.

### BIRDS OF EUSKAL HERRIA

The reasons we have for tourism may vary. Even, like in this case, to see and recognise the birds of the Basque Country. This magnificent book contains 220 birds that we can identify with this guide in our land, because they either live here, or are just passing through. The guide describes each bird, its flight, its birdsong, its habitat and much more information on it. But best of all are its illustrations, the positions they take when resting or in flight. All of this makes this book an ideal companion for your trips to the country, or often in many of our cities' parks.



255 páginas  
11,5 cm. x 19,5 cm.

**TINTAS**  
Librerías **TAS**  
www.libreriatintas.com





¿Por qué no? El Invierno y la Navidad evocan bellísimas imágenes que se potencian en lugares donde la propia Estación y el paisaje bailan una armónica polka que les dota de una aura especial. La tradición navideña se palpa en los diferentes mercados que se forman año a año con la complicidad de los habitantes de estas regiones y millones de habitantes que los visitan y disfrutan de ellos. Este es el caso de Nuremberg. Anualmente, más de 2 millones de personas lo visitan. Rodeada por una muralla medieval de casi 700 años, esta ciudad cuenta con un atractivo especial que aumenta con la llegada del último mes del año. Es en estas fechas cuando se pone en marcha uno de los mercados navideños más atractivos del viejo continente.

Otra ciudad que no puedes perderte es Weissenburg, donde aún hoy en día puedes tropezarte con numerosas ruinas romanas en perfecto estado. Unas de las más bellas y reconocibles son los restos de un baño

Zergatik ez? Neguak eta Gabonek irudi oso ederrak ekartzen dizkigute gogora, eta horiek Urtaroa bera eta paisaia polka harmoniko bat dantatzaten duten tokietan handitzen da, horiek aura berezi bat ematen dietelako. Gabonetako tradizioa, urtez urte, antolatzen diren merkatu ezberdinetan ikus daiteke. Merkatu horiek lurralde horietako bizilagunen eta horiek bisitatzeko eta disfrutatzen dituzten milioika biztanleen konplizitateari esker osatzen dira. Hori da, hain zuzen ere, Nurembergen kasua. Urtero, 2 milioi pertsona baino gehiagok bisitatzeko dute. La 700 urte dituen Erdi Aroko harresi batez inguratuta, hiri horrek erakargarri berezi bat du, urteko azkeneko hilabetea iristerakoan handitzen dena. Izan ere, data horietan marxan jartzen da kontinente zaharreko gabonetako merkatu erakargarrietariko bat.

Ezagutu behar duzu beste hiri bat Weissenburg da. Bertan, gaur egun ere, egoera ezin hobean dauden aztarna erromatar

**Why not? Winter and Christmas evoke beautiful images in places where the season and landscape dance in polka harmony to provide its magic. You can feel the Christmas tradition in different markets held year in and year out supported by the region's people and the millions of visitors who enjoy it. This occurs in Nuremberg. More than 2 million people visit it annually. Surrounded by an almost 700 year old medieval wall, this city's special attractiveness increases by the last month of the year. During this month one of the most attractive Christmas markets in the old world is held.**

**Another city not to miss is Weissenburg, where even today you can visit many Roman ruins in perfect condition. One of the most beautiful and popular is the Roman bath ruins, which have been recently converted into a museum. The**

romano que recientemente ha sido convertido en un museo. La muralla que rodea la ciudad, ya desde la Edad Media se ha conservado prácticamente intacta y el propio Ayuntamiento de la ciudad, de estilo gótico sigue luciendo como el primer día tras más de 500 años desde la ciudad que lo vio nacer.

Otro mercado navideño que no deberías perderte es el que da color a la capital alemana en diciembre todos los años. Con unas dimensiones impresionantes y una gran oferta de productos típicos (y no tan típicos) se convierte en una excusa perfecta para acercarse a Munich cuando los parajes verdes se tornen blancos y mágicos.

Antes de abandonar Alemania y poner rumbo a Austria tenemos otra parada obligada. En la región de Baviera, muy cerca de Fussen podemos disfrutar con el edificio más fotografiado del país. No es otro que el castillo de Neuschwanstein. Uno de los castillos

> Mercado navideño de Nuremberg



## Mercados navideños Gabonetako merkatuak Christmas markets

# ALEMANIA Y AUSTRIA

ugarri aurki ditzakezu. Eder eta ezagunetarikoa bat bainuetxe erromatar batenak dira, museo bihurtu berri dena. Hiria inguratzen duen harresia Erdi Arotik bertatik ia jatorrizko egoeran kontserbatu da, eta hiriko Udaletxea bera, estilo gotikokoa, lehenengo egunean bezala dago, hiriari jaiotzen ikusi zuenetik jada 500 urte igaro direnean.

Galdu beharko ez zenuekeen beste gabonetako merkatu bat, urtero, abenduan, Alemaniako kapitalari kolorea ematen diona da. Dimentsio izugarriekin eta produktu tipikoen (eta ez hain tipikoen) eskaintza handiarekin, aitzakia bikaina da Munizhera joateko, paraje berdeak zuri eta magiko bihurtzen direnean.

Alemania utzi eta Austriara joan baino lehen, derrigorrezko geldialdi bat egin behar dugu. Bavariako lurraldean, Fussenetik oso gertu, herrialdean argazki gehien ateratzen diren erakuntzak goza dezakegu; hau da, Neuschwansteineko gazteluaz.

wall surrounding the city, since the Middle Ages, has been almost perfectly conserved along with the Gothic City Hall which continues to shine like its first day more than 500 years ago when the city saw it erected.

Another Christmas market not to be missed is one that gives the German Capital its colour every December. Impressively large in size and with a wide range of typical products (and not so typical) this becomes a perfect excuse to visit Munich when the green landscapes turn white and magical.

Before leaving Germany to go on to Austria, we have another required stop. In Bavaria, very close to Fussen, we can enjoy the most photographed building in the country. None other than the Neuschwanstein castle. One of the most recognisable neo-Gothic castles.

**MERCADOS NAVIDEÑOS**  
www.politours.es

**POLITOURS**

**PRAGA** del 05 al 09 de diciembre.....**580 €.**  
HOTELES 3\*  
Salidas desde BILBAO

(Los precios incluyen tasas)

**MERCADOS NAVIDEÑOS**  
www.politours.es

**POLITOURS**

**BERLIN** del 05 al 09 de diciembre desde.....**695 €.**  
HOTELES 3\*  
Salidas desde BILBAO

(Los precios incluyen tasas)

**MERCADOS NAVIDEÑOS**  
www.politours.es

**POLITOURS**

**ALEMANIA Y AUSTRIA** del 01 al 08 de diciembre.....**1.344€.**  
HOTELES 3\*/4\*

(Los precios incluyen tasas)

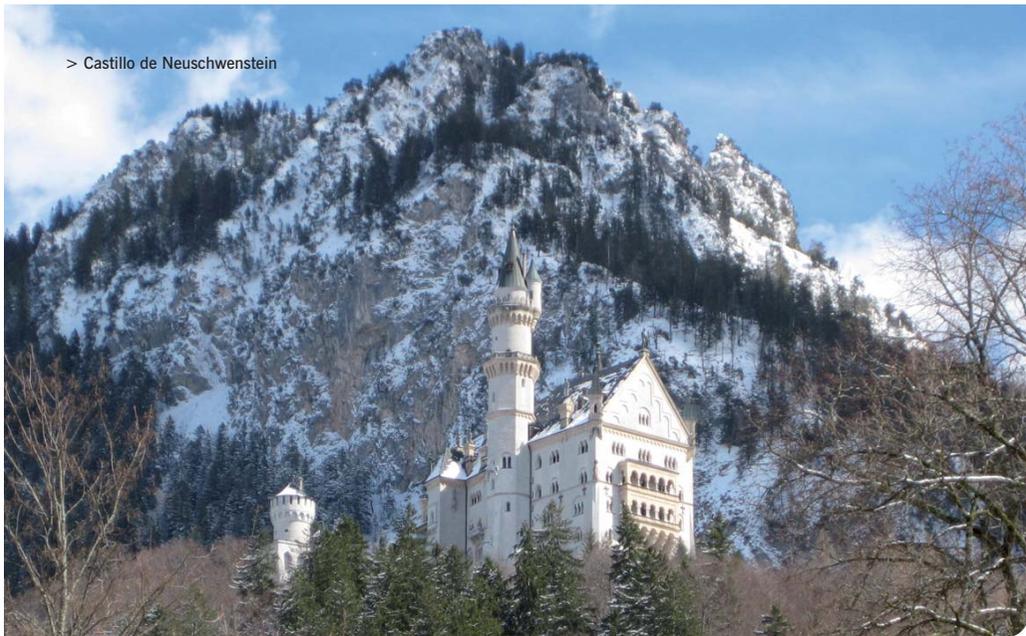
**MERCADOS NAVIDEÑOS**  
www.politours.es

**POLITOURS**

**MUNICH** del 06 al 09 de diciembre desde.....**638 €.**  
HOTELES 3\*  
Salidas desde BILBAO

(Los precios incluyen tasas)

> Castillo de Neuschwanstein



neogóticos mas reconocibles. Un "capricho" de Luis II de Baviera construido en 1866 que deslumbra por su belleza arquitectónica y el idílico lugar donde se encuentra asentado.

Los más futboleros recordarán Innsbruck como la sede donde residió la selección española en su glorioso camino hacia la victoria de la Eurocopa de 2008. Situado en la misma zona climática que Moscú, Estocolmo o Montreal tiene gran fama internacional por la práctica de deportes invernales. Por supuesto, si tienes la posibilidad de visitar esta ciudad en Diciembre no puedes perderte su mercado navideño enclavado en medio de los Alpes. Si has decidido disfrutar de Austria no puedes dejar de visitar otra ciudad con un importante mercado navideño como es Salzburgo, donde además del mercado puedes disfrutar del casco antiguo de la ciudad, uno de los centros históricos mejor conservados de Centroeuropa.

Con la mayorista Politours puedes visitar todos estos mercadillos navideños en diciembre.

¿Por qué no?

Ezagunetarikoa den gaztelu neogotikoetako bat. 1866. urtean eraikitako Bavariako Luis II. "apeta", bere edertasun arkitektonikoagatik eta dagoen leku idillikoagatik liluratsen duena.

Futbol zale amorratuek Innsbruck gogoratuko dute, Espainiako Selekzioa bizi izandako egoitza izan zelako, 2008ko Eurocoparen garaierara iristeko bide loriatsu horretan. Mosku, Stockholm eta Montrealeko zona klimatiko berean kokatutakoa, neguko kirolak praktikatzeko leku gisa, nazioarteko fama handia du. Ezbairik gabe, hiri hori abenduan bisitatzeko aukera baduzu, ezin duzu Alpeetako erdian dagoen bere gabonetako merkatua galdtu. Austriaz gozatzea erabaki baduzu, Salzburgeko hiria bisitatu behar duzu, bere gabonetako merkatua oso garrantzitsua delako. Bertan, merkatuaz gain, hirigune zaharra disfruta dezakezu, Erdialdeko Europan hobeto kontserbatutako gune historikoa duelako.

Politours handizkariarekin, abenduan, gabonetako merkatu horiek guztiak bisita ditzakezu.

Zergatik ez?

This "caprice" of Luis II of Bavaria was built in 1866 and shines because of its architectural beauty and idyllic location.

Football fans will remember Innsbruck as the glorious site where the Spanish national team stayed during their triumph of the 2008 Eurocup. Located in the same climate zone as Moscow, Stockholm or Montreal, it is internationally recognised for its winter sports. Of course, if you have the chance of visiting this city in December you can miss out on this Christmas market in the middle of the Alps. If you have decided to enjoy Austria you can't miss another city with an important Christmas market like Salzburg, where besides the market you can enjoy its historic quarters, one of the most preserved in Central Europe.

With Politours you can visit all these Christmas markets in December.

Why not?

PUENTE  
DICIEMBRE  
www.politours.es

  
POLITOURS

  
POLITOURS

PUENTE  
DICIEMBRE  
www.politours.es

ROMA del 05 al 09 de diciembre.....689€.  
HOTELES 3\*  
Salidas desde BILBAO

(Los precios incluyen tasas)

LONDRES del 06 al 09 de diciembre desde.....690 €.  
HOTELES 3\*  
Salidas desde BILBAO

(Los precios incluyen tasas)

# VITORIA GASTEIZ!

## EUROPEAN GREEN CAPITAL 2012



## GREEN WEEKENDS

Ezagutu ezazu 'green weekend' asteburuetako eskaintza turistikoa  
Conoce la oferta turística de los fines de semana 'green weekends'  
[www.vitoria-gasteiz.org/turismo](http://www.vitoria-gasteiz.org/turismo)



### URRIA-AZAROA OCTUBRE-NOVIEMBRE

- Greenkana / Turismo y Juegos en Familia (6-7 oct.)
- XV Festival Internacional de Cometas (14 oct.)
- Exposición World Press Photo
- Festival Internacional de Teatro
- Exposición European Green Capital 2012 (hasta mayo 2013)

### ABENDUA DICIEMBRE

- Ardoaraba: Feria del Vino de Rioja Alavesa
- Feria de Belenes
- La Noche Verde
- La Noche de las Velas
- Belén Monumental La Florida
- Pista y Tobogán de Hielo
- Rutas Turísticas Green



turismo@vitoria-gasteiz.org  
tel. 945 16 15 98 / 99  
/turismovitoria

VITORIA GASTEIZ!   
turismo

Laguntzaileak / Colabora:  
EUSKADI



## Información útil

### Baliagarrizko informazioa

### Useful information



- **RADIO TAXI BILBAO** (Bilbao ciudad)  
T. 94 444 88 88
- **TELE TAXI BILBAO** (Bilbao ciudad)  
T. 94 410 21 21
- **RADIO TAXI NERVION** (Bilbao, Margen izquierda y provincia)  
T. 94 426 90 26
- **FEDERACION MARGEN DERECHA Y AEROPUERTO**  
T. 94 480 09 09
- **RADIO TAXI GETXO - URIBE KOSTA Y LEIOA**  
T. 94 491 53 53



#### POLICIA Y EMERGENCIAS

#### POLIZIA ETA LARRIALDIAK

#### POLICE AND EMERGENCIES

- Ertzaintza. SOS- Deiak  
112 ó 94 444 14 44
- Policía Municipal  
Luis Briñas, 14.  
092
- Servicio Vasco de Salud  
94 410 00 00
- Servicio Médico de Urgencias  
UMADE  
902 21 21 24
- Eusko Tran  
902 54 32 10  
[www.euskotren.es/euskotran](http://www.euskotren.es/euskotran)
- FEVE  
Bailén, 2  
94 423 22 66
- RENFE  
Plaza Circular, 2  
902 24 02 02
- Metro Bilbao  
94 425 40 25
- Autobuses. Bilbobus - Bizkaibus - Aeropuerto  
902 222 265
- Terminal Autobuses Garellano - Terribus  
Gurtubay, 1  
94 439 52 05



#### TRANSPORTES

#### GARRAIOAK

#### TRANSPTS

- Aeropuerto Internacional de Bilbao - Loiu  
94 471 03 01
- Ferry Bilbao - Portsmouth  
Cosme Etxebarrieta, 1.  
94 423 44 77
- Información del Consorcio de Transportes de Bizkaia: Metro, Bizkaibus, Bilbobus, Eusko Tran, Eusko Tran, RENFE, FEVE, Transbordador de Bizkaia y Funicular de Arxanda.  
901 64 06 42
- Eusko Tran (ET/FV)  
Atxuri, 6.  
902 54 32 10
- Carlton \*\*\*\*\*  
Plaza Federico Moyúa, 2  
94 416 22 00
- G.H. Dómine Bilbao Silken \*\*\*\*\*  
Alameda Mazarredo, 61  
94 425 33 00
- Lopez de Haro \*\*\*\*\*  
Obispo Orueta, 2  
94 423 55 00
- Sheraton Bilbao \*\*\*\*\*  
Lehendakari Leizaola, 29  
94 428 00 00
- Abando \*\*\*\*\*  
Colón de Larreategui, 7  
94 423 62 00



#### HOTELES

#### HOTELAK

#### HOTELS

- Barceló Avenida \*\*\*\*  
Avda. Zumalacárregui, 40  
94 412 43 00
- Ercilla \*\*\*\*  
Ercilla, 37/39  
94 470 57 00
- Hesperia Bilbao \*\*\*\*  
Campo Volantín, 28  
94 405 11 00  
[www.hesperia-bilbao.com](http://www.hesperia-bilbao.com)
- Hesperia Zubialde \*\*\*\*  
Camino de la Ventosa, 34  
94 400 81 00  
[www.hesperia-zubialde.com](http://www.hesperia-zubialde.com)
- Husa Jardines de Albia \*\*\*\*  
San Vicente, 6  
94 435 41 40
- Miró Hotel \*\*\*\*  
Alameda Mazarredo, 77  
94 661 18 80
- NH- Villa de Bilbao \*\*\*\*  
Gran Vía, 87  
94 441 60 00
- Silken Indautxu \*\*\*\*  
Bombero Etxaniz, s/n  
94 421 11 98
- Zenit Bilbao \*\*\*\*  
Autonomía, 58  
94 410 81 08
- Abba Parque \*\*\*  
Rodríguez Arias, 66  
94 441 31 00
- 94 441 32 00
- Barceló Nervión \*\*\*  
Campo Volantín, 11  
94 445 47 00
- Best Western  
Conde Duque \*\*\*  
Campo Volantín, 22  
94 445 60 00
- NH de Deusto \*\*\*  
Francisco Macía, 9  
94 476 00 06
- Petit Palace Arana \*\*\*  
Bidebarrieta, 2  
94 415 64 11
- Tryp Arenal \*\*\*  
Fueros, 2 (Arenal)  
94 415 31 00



#### INFORMACION

#### INFORMAZIOA

#### INFORMATION

- Artexe \*\*  
Ctra. Enekuri Artxanda, Km. 7  
94 474 77 80  
[www.hotelartexe.com](http://www.hotelartexe.com)
- Bilbao jardines \*\*  
Jardines, 9  
94 479 42 10
- Bilbi \*\*  
Miribilla, 8  
94 415 28 11
- Estadio \*\*  
J.A. Zunzunegui, 10  
94 442 42 41
- Sirimiri \*\*  
Plaza Encarnación, 3  
94 433 07 59
- Vista Alegre \*\*  
Pablo Picasso, 13  
94 443 14 50  
[www.hotelvistaalegre.com](http://www.hotelvistaalegre.com)
- Zabálburu \*\*  
P. Martínez Artoia, 8  
94 443 71 00
- Arriaga \*  
Ribera, 3  
94 479 00 01
- Ripa \*  
94 423 96 77  
[www.hotel-ripa.com](http://www.hotel-ripa.com)
- Albergue Bilbao  
Ctra. Basurto - Kastrexana, 70  
94 427 00 54  
[www.albergue.bilbao.net](http://www.albergue.bilbao.net)
- Oficina Cuerpo Consular  
Diputación, 7  
94 420 78 03
- Información Ciudadana  
010 - 94 424 17 00
- Información General Carreteras  
900 12 35 05 ó 112
- Oficina Municipal Información Consumidor  
94 420 49 69



#### COMUNICACIONES

#### KOMINUKABIDEAK

#### COMMUNICATIONS

- Telegramas por teléfono  
94 424 20 00
- Correos y Telégrafos  
Alameda Urquijo, 19  
94 422 05 48 ó 94 422 03 76



#### BINGOS

#### BINGO-ARETOAK

#### BINGO-HALLS

- LA CONCORDIA. José María Olábarri, 1 (junto a la Bolsa). Bilbao



#### MONEDA

#### EXTRANJERA

#### ATZERRIKO MONETA

#### CURRENCY

- Tipo de Cambio Actualizado  
91 384 16 24
- Cambio Moneda  
En entidades bancarias y cajas de ahorros: de lunes a jueves, de 9.00 a 17.30 horas; y los viernes y los sábados, de 9.00 a 13.00 horas. En verano, de lunes a viernes, de 9.00 a 14.00 horas.



#### TRANSPORTES

#### TURISTICOS

#### GARRAIO

#### TURISTIKOAK

#### TOURIST TRANSPORT

- Funicular de Arxanda  
Fue construido en el año 1913 por la empresa Von Rou, de Suiza. Actualmente, y tras ser dotado de los últimos adelantos técnicos, realiza un recorrido de 770 metros desde Bilbao al monte Arxanda Carretera de Arxanda a Santo Domingo, 27. T. 94 445 49 66
- Puente Colgante  
El Puente - transbordador más antiguo del mundo que enlaza Las Arenas con Portugalete y que recientemente ha sido declarado monumento de la humanidad por el Comité del Patrimonio Mundial de la UNESCO. Diseñado por el arquitecto Alberto Palacio, fue inaugurado en 1893 y desde entonces lo han utilizado 650 millones de personas. El servicio de barquilla funciona las 24 horas del día, a 0,30€ el viaje. La pasarela



#### VISITASGUIADAS

#### POR BILBAO

#### BISITALDI GIDATUAK

#### BILBON BARRENA

#### GUIDED TOURS

#### THROUGH BILBAO

Bilbao Turismo organiza todos los sábados y domingos visitas guiadas a pie en compañía de un guía profesional, con dos itinerarios: Ensanche y Abandoibarra, con salida a las 12:00 horas desde la oficina de turismo situada junto al Museo Guggenheim; y Casco Viejo, con salida a las 10.00 horas desde la oficina de Bilbao Turismo en el Teatro Arriaga. Para grupos superiores a 15 personas, se puede organizar la visita el día y hora que se solicite. Precio por persona: 4 euros. Duración: 1 hora y 30 minutos. T. 94 479 57 60  
E-mail: [informacion@bilbaoturismo.bilbao.net](mailto:informacion@bilbaoturismo.bilbao.net)



## SALA CONGRESO



Paseo Uribitarte, 8. Bilbao. Tel.: 944 247 382. [www.salacongreso.com](http://www.salacongreso.com)



## ¿Sabías qué... Ba al zenekien?

Did you know that ...



...el primer edificio de hormigón armado del estado se encuentra en Bilbao?

En el 1855 Joseph-Louis Lambot publicó el libro «Les bétons agglomérés appliqués à l'art de construire» (Aplicaciones del hormigón al arte de la construcción), en donde patentó su sistema de construcción, expuesto en la exposición mundial en París, el año 1854. El primer edificio de entidad del Estado construido con hormigón armado es la fábrica de harinas La Ceres en Bilbao, de 1899-1900 (aún hoy en pie y rehabilitada como viviendas).

...Estatuaren lehenengo hormigoi armatzuko eraikuntza Bilbon dagoela? 1855. urtean, Joseph-Louis Lambot «Les bétons agglomérés appliqués à l'art de construire» (Hormigota eraikuntzaren artean dituen aplikazioak) liburua argitaratu zuen, eta, horretan, bere eraikuntza-sistema patentatu zuen, 1854. urteko Pariseko mundu mailako erakusketan erakutsi zuena. Estatuan hormigoi armatua eraikitako lehenengo eraikuntza Bilboko Las Ceres irin-fabrika izan zen, 1899-1900 (egun zutik dagoena eta etxebizitzekin berritu zena).

...the first reinforced concrete building in Spain is in Bilbao?

In 1855 Joseph-Louis Lambot published the book «Les bétons agglomérés appliqués à l'art de construire» (Applications of concrete in the art of construction), where he patented his construction system, presented in Paris' International Exposition dedicated to Art and Technology in Modern Life, 1854.

The first State building built with reinforced concrete was the La Ceres flour factory in Bilbao, from 1899-1900 (still standing and renovated into homes).

...El primer arco tirantado usado en una instalación deportiva fue el de San Mamés? Los autores del proyecto (1951) entendían que la tribuna del Estadio era la pieza clave del conjunto debía dominar toda la parte arquitectónica del campo. Querían construir la cubierta de hormigón armado más grande del mundo. Se levantó la Tribuna Principal, con dos anfiteatros cubiertos y rematados por un arco, que es lo que destaca del aspecto de San Mamés y por ello puede decirse que es la «aguja» de la Catedral.

...Kirol instalazio batean erabilitako lehenengo zintziilikatutako arkuak San Mamesekoa izan zela? Proiektuaren egileek (1951) Estadioaren tribuna multzoaren pieza gakoa zela, eta horrek zelaiaren arkitektura-alderdi guztia menderatu behar zuela. Munduko hormigoi armatzuko estaldura handiena eraiki nahi zuten. Tribuna Nagusia eraiki zuten, bi anfiteatro estaliek eta arku batekin amaitutakoekin, eta hori da, hain zuzen ere, San Mamesen itxuran nabarmentzen dena, eta horregatik esan daiteke Katedralaren «orratza» dela.

...the first tied-arch bridge in a sport's facility was San Mamés?

The project's architects (1951) understood that the Stadium's grandstand was the key part to the field's architectural project. They wanted to build the largest reinforced concrete cover in the world. The Main Grandstand was erected with two covered amphitheatres and finished with an arch, which is what most stands out at San Mamés and is known as the «spire» of the Cathedral.

...Para sacarse la licencia de taxista en Londres, es necesario realizar el curso de formación más exigente del mundo?

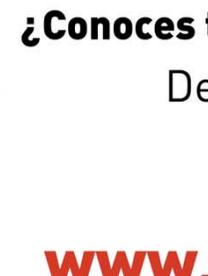
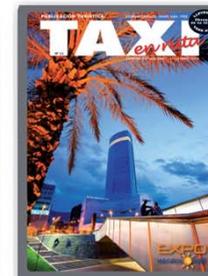
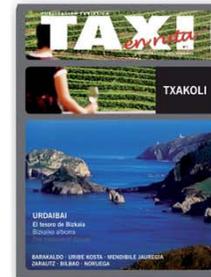
Según las estadísticas, los candidatos que la superan necesitan presentarse a una media de 12 convocatorias antes de aprobar y el examen requiere unos 34 meses de preparación. Actualmente, la cantidad de taxis que operan en la ciudad de Londres ronda los 21000. Además, los taxistas tienen que pasar un famoso examen: «The Knowledge», que traducido sería algo así como, el conocimiento, la sabiduría.

...Londonen taxilari-baimena ateratzeko, munduko trebakuntza-ikastaro zorrotzena egitean beharrezkoa dela?

Estatistikaren arabera, gainditzen duten hautagaiak, batez beste, gainditu baino lehenago 12 deialdiatar joan behar izaten dute, eta azterketak 34 bat hilabeteko prestakuntza eskatzen du. Egun, Londoneko hirian lan egiten duten taxikopurua 21000 ingurukoa da. Horretaz gain, taxilariak azterketa ospetsu bat gainditu behar dute: «The Knowledge», itzulita, ezagutza, jakituria esan nahiko duena, gutxi gorabehera.

...In order to get your taxi licence in London, you need to pass the hardest training in the world?

According to the statistics, the candidates that pass it need an average of 12 attempts to pass, and the exam requires 34 months of preparation. Currently the number of taxis running in London is 21,000. Furthermore, taxi drivers need to pass the famous exam known as «The Knowledge.»



¿Conoces todos nuestros números?

Descárgatelos en



[www.taxienruta.net](http://www.taxienruta.net)





# MONTECARLO? BILBAO

GRAN CASINO BILBAO, un espacio de ocio a la altura del nuevo Bilbao:

- Ruleta Americana
- Black Jack
- Poker sin descarte
- Pai Gow Poker
- Póker Texas Hold'em; Cash y Sit&Go todos los días

#### HORARIOS

- Sala de Juego de 17:00 a 05:00 h
- Sala de Máquinas de 10:00 a 05:00 h

IMPRESINDIBLE:  
D.N.I. Y MAYORES DE 18 AÑOS.



[facebook.com/casinobilbao](https://facebook.com/casinobilbao)

**CB**  
GRAN CASINO  
BILBAO

Alameda Urquijo, 13  
Tel.: 94 424 00 07

[www.casinobilbao.es](http://www.casinobilbao.es)