

GASTEIZKO TABERNA ETA JATETXEEN GIDA

ONGI ETORRI EUSKAL HERRIRA
WEBGUNEA



B2.1
ARATZ euskaltea
08:00-10:00

SOHO TABERNA

Hiri erdian dagoen tabernari buruz hitz egingo dizuegu, Soho du izena eta Postas kalean dago, Colonial taberna zegoen lekuan.

Tabernak arrakasta itzela lortu du epe laburrean.

Tabernaren jabea Mirandakoa da eta han ireki zuen lehen Soho taberna. Arrakasta hori aprobetzatuz, erabaki zuen Gasteizen beste bat irekitzea.

Oso modernoa da, giroa ezin hobea da, batez ere erabilitako kolore eta argiarekin lortu du giro beroa eta atsegina.



Zerbitzariei buruz, esan ahal dugu oso profesionalak eta adituak direla. Sartzean zerbitzariak beti daude prest gu ahalik eta erosoan egoteko.

Jartzen duten musika ezin hobea da eta mota askotakoa entzun daiteke bertan , reggeton edo patxanga izan ezik.

Giroa banatu ahal ditugu lau zatitan; goizean oso gosari onak ematen dituzte, gero eguerdian pintxo goxoenetarikoak aurkitu ditzakezu. Beste aldetik; arratsaldean kafea eta infusio goxo-goxoak hartzeko aukera paregabea duzu. Eta azkenik, gauean hara joateko eta izugarrizko konbinatuak dastatzeko ohitura dago.



Hori guztia ikusita, adin guztietako jendea joaten da SOHO tabernara.

ESKOLABERRI JATETXEA

Hiri erdigunean gainerakoak ez bezalako den jatetxea aurki dezakegu. Bere izena osoa “ Eskolaberri Soul Cooking” da eta Manuel Iradier Kalean dago.

Jatetxea oso handia ez denez gero, giro atsegin eta hurbila da. Oraingoz, ez da oso ezaguna, nahiko berria delako.



Jatetxeen dekorazioa tradizionala da, eta, bazkaltzen eta afaltzen duzun bitartean, etxeko jangelan zaudela ematen du.

Bai zerbitzariak bai sukaldaria oso gasteak dira eta zu jatetxean izan

bitartean ahalik eta erosoan egoten saitzen dira.

Eguneko menu degustazioa ematen dute.

Eskola berri da menu degustazioa ematen duten jatetxeen artean merkeena. Eguneko menuak 18 euro besterik ez du balio. Egunero aldatzen dute menua eta ez dago kartarik; zerbitzariak platera ateratzen dizunean, esaten dizu zer den eta zeintzuk diren lehengaiak.

Kalitate handiko lehengaiak erabiltzen dituzte bazkaria egiteko. Beraz, menu degustazio onenaz goatzeko aukera paregabea izango duzu.

Hori guztia izateagatik, arrakasta handia lortu du eta oso gomendagarria da hara joatea!



BLACK SALAD

Manuel Iradier Kalea, 84

01005 Gasteiz

Ordutegia: 13:30etik 16:30era astelehenetik larunbatera
Igandeetan itxita dago.

Gasteizko begetariano jatetxerik ospetsuenak Black Salad izena du. Manuel Iradier kalean kokatuta dago, hirigunean eta Iradier Arena aurrean.

Lokal xumea baina eroso eta moderno gisaz apainduta, ez dago leku egokiagorik janari onaz gozatzeko.



Hain handia izan ez arren, badago lekurik zortzi mahaitarako, baina normalean jendez gainezka egoten da. Erreserba egitea komenigarria da.

Eguneko menua aurkezten du aste osoan igandeetan izan ezik



Adin guztietako jendea joaten da egunero, bai begetarianoak bai ez direnak. Menua goxoa izateaz aparte, produktu onenekin eginda dago. Seitan egindako hamburgesek arrakasta handia daukate bezeroaren artean eta espinakako espirulinarekin egindako smoothiak laguntzen digu primerako janaria amaitzen.

Oso aukera osasungarria denontzat!

DAZZ TABERNA

Lehenengo eta behin, esango dizuegu *Dazz* taberna aukeratu dugula, taberna desberdina eta berezia iruditzen zaigulako.

Non dagoen jakin nahi badugu, Alde Zaharreko bihotzean, Kutxi kalean, bilatu behar dugu lokal modernoa, *El 70* aspaldian zegoen lekuan (Gasteizen hezi direnek ezagutuko dute).

Lokalak bi zati dauzka. Lehenengo zatian, sartzetakoan, pintxoak betetako barraz goza daiteke. Barnealdean, espazio handi bat dauka, *vintage* estiloko altzariz jantzita dagoena. Beste zati horretan kopa edo infusioak hartu ahal dira, eta tapa batzuk ere jan daitezke. Baina taberna hori bereziagoa egiten duena da bazter txiki bat, musika zuzenean egiteko prestatuta; *Dazz*-en mundu osoko jazz taldeekin atsegin hartu ahalko dugu. Sekulako arrakasta lortu du bere kontzertuei esker. Musikazaleentzat ez dago toki egokiagorik. Baina, kontzertuaz ahalik eta ondoen disfrutatu nahi bada, komenigarria da laster joatea, gero jendez lepo egoten da-eta.



Edozein egunetan bisitatu ahal dugu leku hori, bai goizez, bai gauez. Baina, kontzertuak noiz egongo diren jakiteko, onena da bere Facebook-en orrian

begiratzea.

EL CLARETE JATETXEA

El Clarete, Tripadvisor web-orrialdearen arabera, Arabako hiriburuko jatetxerik onenetakoa da. Zerkabarren Kalean dago, eta 1927an sortu zen jatetxe zahar hau.

Bi menu desberdin dauzka, bakoitza jatorrizko izen batekin. Lehenengo menua lanegunetarakoa da: *"Menu koilara (jatera, 5 egun dira-eta)"*. Beste menua egunero dasta dezakegu: *"Menu degustazioa"*, sukaldaritza berezia sasoiko elikagaiez gozatzeko. Bezeroak ustekabeen harrapatzea da helburua, eta, horretarako, platerak aurkezten dituzte jadanik mahaietan daudenean, eta ez lehen, jolas bat bezala.

Itxaroten ari garenean, barruan, ikus dezakegu arlo batean "beirak jarritako sotoa", eta beste arlo batean, "erdikusitako sukaldea". Modu horretan, platerak prestatzen dituzten bitartean, ikus dezakegu sekulako ikuskizuna.





TOLOÑO



Alde zaharreko tabernarik ezagunenetakoa da Toloño. San Frantzisko kalean dago, arkupeen azpian.

Nahiz eta betiko taberna izan, orain dela urte batzuk berrituta dago. Bere dekorazioa modernoa da. Adin guztietako jendearentzako taberna denez gero, orduaren arabera giro desberdina aurkitu daiteke.

Barra pintxoz beteta egoten da. Kalitate handiko lehengaiak erabiltzen dituzte beren pintxoak egiteko. Pintxorik ezagunenetako bat *Irlandés de Perretxikos* da. Pintxoez gain, sukaldaritza tradizional onenaz gozatu daiteke. Goizez nahiz gauez, musikak bezeroei laguntzen die.

Toloño, igandeetan izan ezik, bederatzietatik hamabiak arte zabalik dago. Informazio gehiago aurkitu daiteke webgunean Toloño.com.



ORIO



Gasteizen, *Orio* da erretegien artean famatuena. Prado parke aurrean dago. Euskal estilo tradizionaleko dekorazioa jarraitzen du. Tamaina ertaineko jatetxea da. Familiarentzako eta lagunentzako jatetxerik egokiena da.

Orio jatetxean ez dugu eguneko menurik topatuko, baina bai, ordea, karta zabala: bai arrainak, bai haragiak. Arrainei dagokienez, erreboiloa da bere espezialitateetako bat. Haragien artean, txuletoa famatuena da. Han, denetariko ardoak dastatu daitezke, batez ere txakolina eta Errioxako ardoak.

Hain handia ez denez gero, derrigorrezkoa da erreserbatzea, batik bat, asteburuetan. Alavesek jokatzen duenean, giro berezia aurkitu daiteke. Informazio osoa aurkitu daiteke webgunean: Asadorio.com.

***BLACK MOON* TABERNA**



Salburua auzoan dagoen taberna ezagunenetariko bat da: Praga Hiribidean kokatuta dago, parke handi baten aurrean.

Auzo berri batean egoteagatik, taberna modernoa, argitsua eta handia da. Giroari dagokionez, adin guztietako jendea elkartzen da bertan, nagusiki gazteak. Sartzean, ikusten duzun lehengo gauza pitxoak beteta dagoen barra bat da, eta, han bertan ezer zaitezke. Leku lasaiagoa nahi baduzu, beste aldean mahaia daude.

Black Moon-eko langileek jatorrak eta profesionalak dira.

Zer aurkitu dezakezu lokal honetan? Gosariak, kafeak, infusioak, tortilla beteak, opil gozoak, eta, gauean, bokatak eta era askotako errazioak.

Ondo bukatzeko, ondo eginda dagoen konbinatua edan dezakezu bere terrazan, parkea ikusten.

EL 7 JATETXEA



Gasteizeko alde zaharrean dagoen betiko jatetxea da, hain zuzen ere, Aiztogile kalean.

El 7 tabernak urte asko darama irekita eta beti jendez lepo egoten da, adin guztietakoa.

Jatetxeak Euskadiko betiko jatetxe baten antza dauka. Hau da, dekorazio tradizionala eta giro familiarra. Ezin da esan txikia denik, ezta handia ere.

Langileak oso atseginak eta hurbilak dira, eta horrek eragiten du berriro joateko gogoia izatea.

Sukaldaritza tradizionala da, eta menua aldatzen da egunero, baina, nahiago baduzu bokata bat hartu, bokata-karta bat ere badaukazu.

Eskaintzen diren ardo nagusienak, Errioxako ardoak dira.

Esan dugun bezala, arrakasta handia dauka jatetxe honek, jendez beteta dago beti, ez du inporta zein ordutan: jendea egongo da. Afaltzeko eta gosaltzeko, egokiena da erreserbatzea, lasaiago joateko, baina joan ahal zarete erreserbatu gabe.

Aukeratu dugu gidan agertzeko, Gasteizko betiko jatetxea izateagatik eta oso ondo jaten delako.

TRISKARI TABERNA

Diputazio Kalea, 8

01001 Gasteiz

Ordutegia: 09:00etatik 24:00etara, asteazkenetan izan ezik (itxita);
eta Igandeetan 12:00etatik 24:00etara

Gasteizko hirigunean, Diputazio kalean, 8, Triskari Taberna aurkitzen dugu.

Orain dela urte batzuk, Zuñiga Txasko arrebek hartu zuten tabernaren zuzendaritza eta, ordutik, izugarriko arrakasta lortu dute. Benetako profesionalak dira, eta hora nabaritzen da.



Nahiz eta lokala txikia izan, leku argitsua, modernoa eta alaia da.

Astean zehar aurki dezakegu pintxoak betetako barra nagusia. Pintxoak dastatzeaz gain, aukera ona da giro lasaiz gozatzeko.

Nabaritzen da pintoak maitasunez egindakoak direla. Gainera, erabilitako produktoen kalitatea onena da, eta gehienak km 0 elikagaiak dira. Pintxozaleak ez direnentzat, aparteko bokatak eta tostak eskaintzen dituzte.



Leku txiki izan arren, badago lekurik hiru mahaitarako, baina zaila baino zailagoa da mahairen bat libre aurkitzea.

Asteburuetan, jendez gainezka egoten da, batez ere 35 urtetik gorakoak.

Eguraldi ona bada, Triskarik terraza dauka zure edaria lasaitasunez gozatzeko. Normalean, toperaino egoten da eta giro atsegina ematen dio han dagoen jendeak Diputazio Kaleari.



Bisita bat merezi du!!