

Guía de la gastronomía floral

Disfruta de la gastronomía degustando productos elaborados con brotes, plantas y/o flores gracias a nuestra hostelería y comercios de alimentación locales.

Te invitamos a probar esta selección de platos, pintxos y productos elaborados con motivo del Festival de las Flores 2024. Vitoria-Gasteiz: City of Flowers.

DESCÁRGATE LA GUÍA EN TU MÓVIL:

www.vitoria-gasteiz.org/cityofflowers

www.gasteizon.eus
www.aenkomer.com
www.sea.es

Lore-gastronomiaren gida

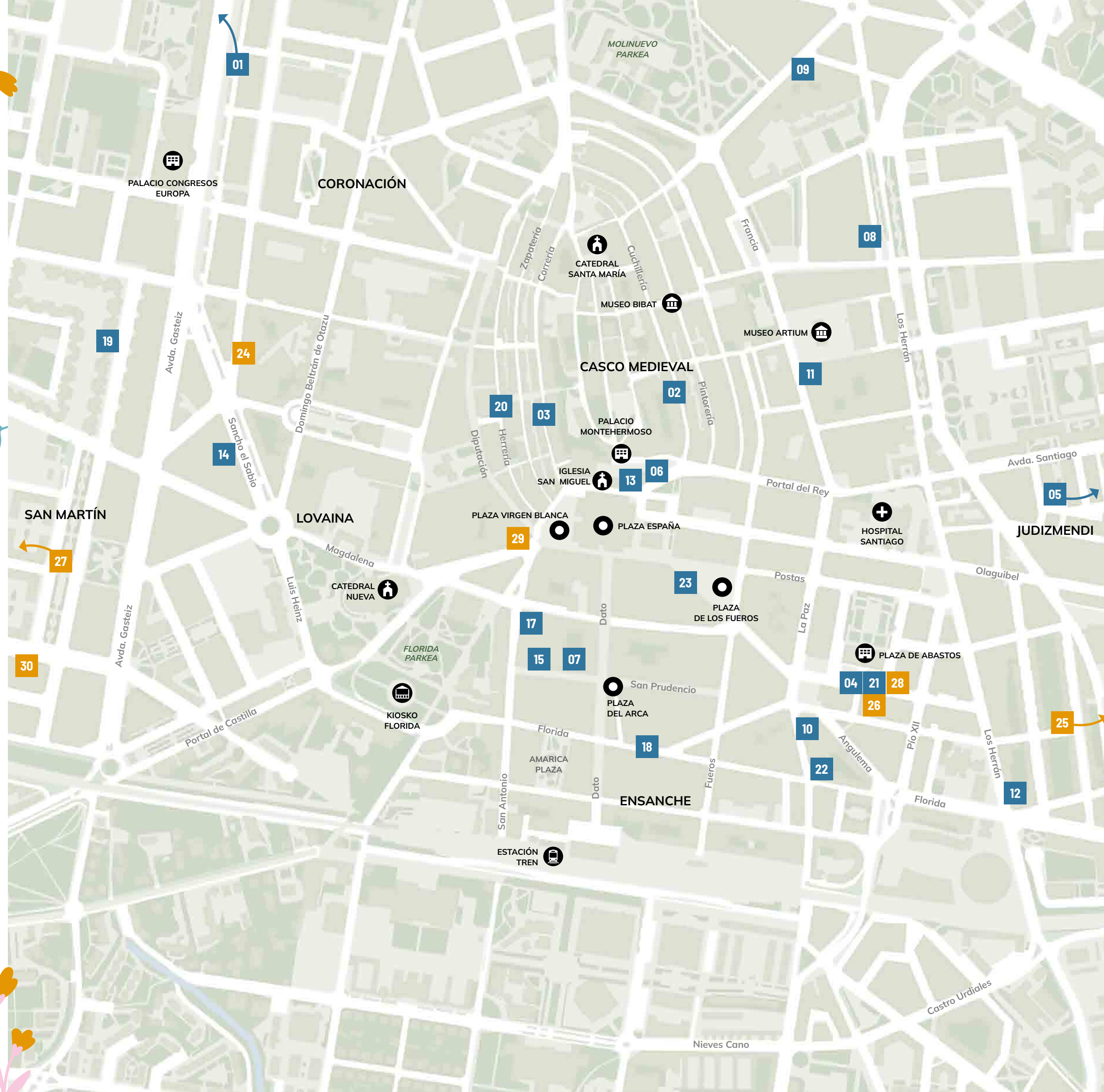
Gozatu gastronomiaz gure ostalaritzari eta tokiko elikadura-saltokiei esker kimu, landare eta/edo loreekin egindako produktuak dastatuz.

2024ko Loreen Jaialdiari esker prestatutako plater, pintxo eta produktuen aukeraketa hau probatzera gonbidatzen zaitugu. Vitoria-Gasteiz: City of Flowers.

JAITSI EZAZU GIDA ZURE MUGIKORREAN:

www.vitoria-gasteiz.org/cityofflowers

www.gasteizon.eus
www.aenkomer.com
www.sea.es



Antolatzailea | Organizador



Ayuntamiento de Vitoria-Gasteiz
Vitoria-Gasteizko Udala

Babesleak | Patrocinadores



araba álava
foru aldundia diputación foral

Laguntzaileak | Colaboradores



Merkatariaritzaren Ostalaritzaren Zerbitzuak



Enkoma Merkatariaritzaren Ostalaritzaren Zerbitzuak



OSTALARITZA HOSTELERIA



5º AVENIDA - CORBEZZOLO
Hondarribia, 13
Arrosa-hostopila eta kalabazina mozzalera, tomate, piperbeltz eta ernamuin saltsarekin.
Rosa de hojaldre y calabacín con tomate, mozzarella y salsa de pimienta y germinados.



BAR IDOIA - RED MARGARITA
Cuchillería, 25
Irisco lorearen erredukzioa duen Margarita.
Margarita con reducción de flor de Irisco.



BAR RESTAURANTE EL TABANKO
TABANKO ENTSALADA | ENSALADA TABANKO
Correría, 46
Kimuak, urdaiazpikoa, txanpiñoia eta Idiazabal gazta.
Brotos, jamón, champiñón y queso Idiazabal.



BAR RESTAURANTE HAZIA
Plaza de Abastos
Payoyo gazta-kremazko tosta, piku, sardina ketua eta lore ukituekin.
Tosta de crema de queso payoyo con higos, sardina ahumada y toques florales.



BAR RESTAURANTE ICEBERG BERRIA - BERRIA
Avenida de Praga, 4
Barazki-tinbala okin-patatarekin.
Timbal de verdura con patata panadera.



BAR TOLOÑO
LORE-PINTXOA | PINTXO FLORAL
Cuesta de San Francisco, 7
Isaski krema, masa hautsia, amuarrain-arrautzak eta loreak dituena.
Crema de marisco con base de masa quebrada y huevas de trucha y flores.



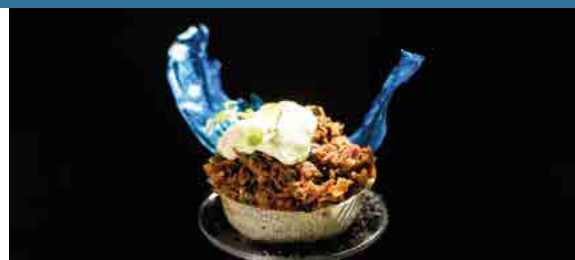
BERENJENAL
San Prudencio, 11
Burrata txiki bat arrosazko petaloekin eta kimuekin.
Mini burrata italiana con pétalos de rosa y brotes.



EL TALO - ADIÓS AZÚCAR
LORE-HAZIAK DITUZTEN COOKIE-AK
COOKIES CON SEMILLAS DE FLORES
Los Herrán, 33
Azukrerik gabeko lore hazidun cookie-ak.
Cookies con semillas de flores sin azúcar.



EL TXOKO TABERNA
KALABAZA-LOREAREN SINKRONIZATUA
SINCRONIZADA DE FLOR DE CALABAZA
Portal de Legutiano, 20
Gari-irinezko tortilla, kalabaza- eta gazta-lorezko gisatu batez bete.
Tortilla de harina de trigo rellena de un guiso de flor de calabaza y queso.



CERVECERÍA SOLAR
RENASCER PINTXOA | PINTXO RENASCER
Rioja, 1
Glutenik gabeko kristalezko ogia, tomate aromatizatuzko betegarria erromero eta baraburi beltzarekin eta hirugihararekin, arroz-hoblea eta gazta urdina eta oliha beltzen ukitua. / Pan de cristal sin gluten con relleno de tomate horneado aromatizado con romero y ajo negro con panceta, hoblea de arroz y queso azul y toque de polvo de aceitunas negras.



CONFITERÍA NALDA
ERAKUSLEIHOA ETA LOREAK | ESCAPARATE Y FLORES
Francia, 22
Lore artifizialak: jangarriak eta naturalak.
Flores artificiales: comestibles y naturales.



KARMINE RESTAURANTE
LOREAK ETA KIMUAK DASTATZE-MENUA
MENÚ DEGUSTACIÓN FLORES Y BROTES
Los Herrán, 2
Lore eta kimu platerak dituen dastatze-menua.
Menú degustación que contiene platos que llevan flores y brotes.



KOBATXA - FLOWER
Mateo Benigno de Moraza, 21
Sushi estiloko izozkin biribilkia, ananaz, ahuakatez eta txakaz bete, kristalezko ogi gainean.
Rollito estilo sushi de salmón relleno de piña aguacate y txaca y va sobre pan de cristal.



KOTARRO - FLORENTINA
Sancho el Sabio, 11
Focaccia beltza, mango-lorea, aguakate eta martorri saltsa, Idiazabalko teila eta ernamuinak.
Focaccia negra, flor de mango, salsa de aguacate y cilantro, teja de Idiazabal y germinados.



LA ESCOTILLA
HEGALABUR GORRIAREN TALOTXIPA KIMU BERDEEKIN
TALOCCHIP DE ATÚN ROJO CON BROTES VERDES
San Prudencio, 5
Hegalabur gorriko talotxipa kimu berdeekin.
Talochip de atún rojo con brotes verdes.



PANADERÍA ECHEBARRÍA
MASA MADRE Y HOJA DE ACANTO
Domingo de Sautu, 36 - Murgia
Ore-amak eta akanto-hostoek prozesu naturalekiko errespetua eta arte eta sukaldaritza-sorkuntzako elementu organikoak balorezkoa adierazten dute. Tanto la masa madre como las hojas de acanto representan el respeto por los procesos naturales y la valoración de los elementos orgánicos en la creación artística y culinaria.



PERRETXICO
San Antonio, 3
Orburu frijituak, boilur mahonesarekin, hirugihararekin eta nabar-petalo urdinekin.
Alcachofas fritas con mahonesa trufé, cristal de panceta y pétalos azules de aciano.



RESTAURANTE DÓLAR
DÓLAR-EKO ARROSA | LA ROSA DEL DÓLAR
Florida, 26
Piper erreak, labean konfitatuak eta pilpilpilean egositako bakailaoa, arrosa-formako errulo bat osatuz.
Pimientos asados, confitados al horno y bacalao guisado al pilpil formando un rulo en forma de rosa.



RESTAURANTE MANO LENTA
UDABERRIKO LOREAK | FLORES DE PRIMAVERA
Pintor Tomás Alfaro, 11
Almendra, sasoiko perretxikoak, loreak eta tipula errea.
Almendra, setas de temporada, flores y cebolla asada.



TABERNA ERKIAGA - LEHERKETA | EXPLOSIÓN
Herrería, 38
Odolki eta foie terrina, kalbazin lorearekin, gaztaz eta txokolatzeko eztandaz bete. / Terrina de morcilla y foie con flor de calabacín rellena de queso y explosión de chocolate.



TXAKOLIPINTXO
UDABERRIA PINTXOA | PINTXO UDABERRIA
Plaza de Abastos
Gorringoz betetako arrautza erdia izokin birrinduekin eta maionesa pikante eta pentsamendu petaloekin. / 1/2 huevo relleno de yema con salmón triturado y mayonesa ligeramente picante y pétalos pensamiento.



VELVET BAKERY
LORE-TARTAK | TARTAS FLORALES
Florida, 51
Ezkonza, jaunartze eta urtebetetze tartak, lore naturalekin.
Tartas de boda, comunión y cumpleaños con flores naturales.



WONDERS
SUEÑO VIOLETA COCKTAIL-A | COCKTAIL SUEÑO VIOLETA
Independencia, 6
Bioleta zapore eta usaineko koktela.
Un cocktail con sabor y aroma violeta.



RESTAURANTE ANDERE
Gorbea, 8
Zainzuri naturalak, txalota-ozpina zuku txikiarekin, tipulina, perretxikoak eta udaberriko loreak.
Espárragos naturales, vinagreta de chalota con jugo reducido, cebollino, perretxikos y flores de primavera.



SAGAR-LORE
Hostopil eta sagar lorea.
Flor de hojaldre y manzana.

- ARTEPAN**
- 25 Boulevard de Salburua, 15
 - 26 Jesús Guridi, 2
 - 27 Lapuebla de Labarca, 1
 - 28 Mercado Abastos

- ERDIAN**
- 29 Prado, 2

- MAMIA**
- 30 Pintor Díaz de Olano, 11-13

PROPOSAMEN IRAUNKORRA UDAN
PROPOSTA PERMANENTE EN VERANO

PROPOSAMEN EZ IRAUNKORRA UDAN
PROPOSTA NO PERMANENTE EN VERANO

Vitoria-Gasteiz City of Flowers

Loreen Jaialdia | Festival de las Flores
2024