



SARRERA INTRODUCCIÓN

1904an tren txiki bat Plazaola eta Bizkotxeko meategietako burdina Andoainerantz garraiatzen hasi zen. Hamar urte geroago, ibilbidea luzatu zen, Donostia eta Iruña lotuz. Plazaolako tren, Leitzaran bailaratik igarotzen zen eta 67 tunel, 40 zubi eta 15 geltoki zeharkatzen zituen 85km-ko ibilbidean. Hala izan zen 1953an desagertu zen arte. Gaur egun, lokomotorren ordez, ibiltariak eta zikloturistak dira Plazaola Bide Berdea zeharkatzen dutenak, Ollolki, Ameraun, Plazaola, Leiza eta Lekunberriko geltokietatik, besteak beste. Bide Berdearen egungo ibilbidea, 78 km. Andoaindik haratago luzatu daiteke, Urniatarako noranzkoan Donostiaraino.

En 1904 un pequeño tren comenzó a transportar el hierro de las minas de Plazaola y Bizkotx hacia Andoain. Diez años después había ampliado su recorrido para anizar Donostia-San Sebastián con Pamplona-Iruña. El Plazaola, que cruzaba el Valle Leitzaran, atravesaba 67 túneles, 40 puentes y 15 estaciones en un recorrido de 85 km. Así fue hasta que desapareció en 1953. Hoy, en vez de locomotoras, son senderistas y cicloturistas los y las que recorren esta vía (Vía Verde del Plazaola) por las antiguas estaciones de Ollolki, Ameraun Plazaola, Leiza y Lekunberri entre otras. El recorrido actual de la Vía Verde, 78 km, puede prolongarse más allá de Andoain, dirección Urnieta hasta Donostia/San Sebastián.

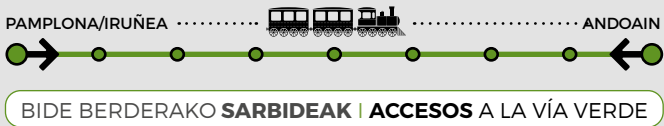


Tunel ugari ditu ibilbideak (30 inguru).
Unternea eta bixirina eramatea gomendatzen dugu.
Baimendutako ibilgailuak ibili ditezake bide berdeetik, kontuz ibili behar dugu ibilgailu horietako batekin topo egiten badugu.
A lo largo del recorrido hay multitud de túneles (cerca de 30).
Se recomienda llevar linterna y timbre.
Por la vía verde pueden circular vehículos autorizados, hay que tener precaución por si nos encontramos con uno de ellos.

IBILBIDEA / SARBIDEAK RECORRIDO / ACCESOS

Zure lehentasunen arabera, zure planetara hobeto egokitzen den irtekeo eta iristeko puntua aukeratu dezakezu. Andoain, Leiza, Lekunberri, Latasa, Irurtzun, Sarasa edo Iruña dira Plazaolaren bide berdeak eskaintzen dituen aukerakotz batzuk. Bide berdea luzatzeko aukera ere izango duzu, eta Donostia konektatu ahaliko dituzu, bizikleta-erriak eta errepidea uztartuz.

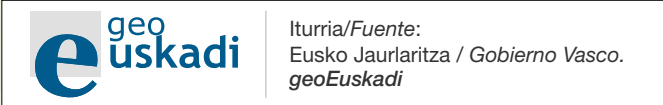
Dependiendo de tus preferencias puedes elegir el punto de salida y llegada que más se adecue a tus planes. Andoain, Leiza, Lekunberri, Latasa, Irurtzun, Sarasa o Pamplona/Iruña son algunas de las opciones que ofrece la Vía Verde del Plazaola. Incluso puedes llegar a alargar la vía verde y conectar con Donostia/San Sebastián combinando tramos de carril bici y carretera.



- 1 PAMPLONA/IRUÑA • P 42.818203, -1.662004
- 2 SARASA • P 42.875367, -1.744868 • Aparkalekua / Parking
- 3 IRURTZUN • P 42.920124, -1.824978 • Aparkalekua / Parking
- 4 LATASA • P 42.955962, -1.823964 • Aparkalekua / Parking
- 5 LEKUNBERRI • P 43.001996, -1.890134 • Geltokia / Estación
- 6 LEITZA • P 43.087317, -1.918226 • Geltokia / Estación
- 7 ANDOAIN • P 43.219278, -2.019371 • Urgain etxea • P 43.202486, -2.010756 • Otieta Parkea



IKUSI BIDE BERDEAREN IBILBIDE DIGITALA
QR KODE HAU ESKANEATUZ
VISUALIZA EL RECORRIDO DIGITAL DE LA
VÍA VERDE ESCANEANDO ESTE CÓDIGO QR

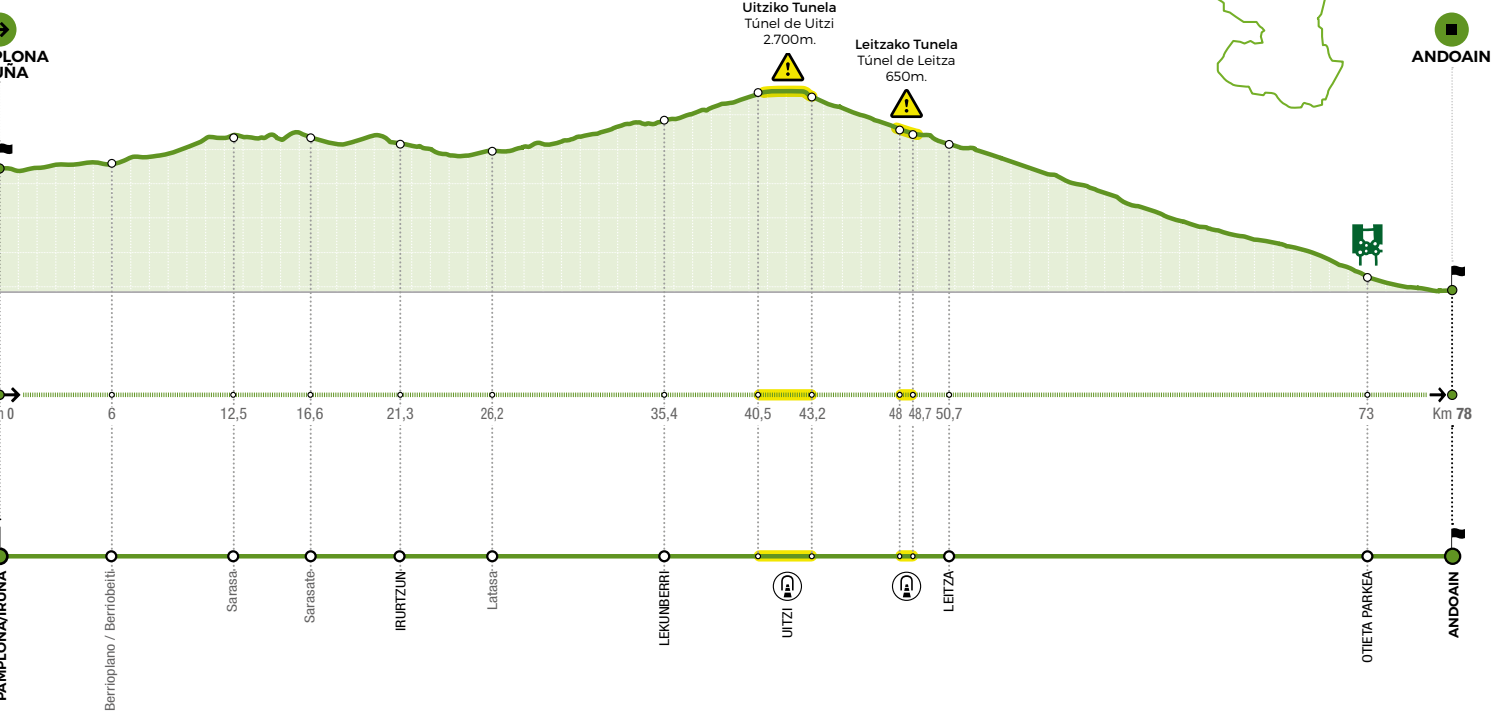


Iturria/Fuente:
Eusko Jaurlaritz / Gobierno Vasco.
geoEuskadi



IBILBIDEAREN INFORMAZIOA INFORMACIÓN DE RUTA

Ibilbidea | Trayecto: Lineala | Lineal
Zailtasuna | Dificultad: Ertaina | Media
Lurzorua | Firme: Lur trinkotua / asfalto | Tierra compactada / asfalto
Denbora | Tiempo: 4-5 ordu | horas
Desnibela | Desnivel: +821 m.
Hasiera | Inicio: Iruña-Pamplona/Andoain



TRENAREN HISTORIA. KULTURA-ONDAREA HISTORIA DEL FERROCARRIL. PATRIMONIO CULTURAL

Bide estuko trenbide hau hasieran Andoaingo (Gipuzkoa) Compañía del Norte enpresaren geltokia Plazaolako meatzeekin (Bizkotxeko hobia) lotzen zuen meatze-trenaren luzapen gisa egin zuten. 1953ra arte ibili zen, urte horretan utzi baitziren zerbitzua emateari.

Zaila izan zen trenbidea egitea, Iruñea eta Donostia artean dagoen kotalde nabarmena gainditu behar baitzuten lineak. Obra ugarien artean, Uztizko tunelarena nabarmentzen da, 2.700 metroko luzerarekin guztira.

1914ko urtarilaren 19an amaitu ziren lanak eta egunean hiru zirkulazioko bidaia-zerbitzua ezarri zen ordutik aurrera, norantza bakoitzean, Iruñea eta Donostia artean, eta zerbitzua indartu egiten zen eskariak hori eskatzen bazuen, hala nola San Fermin jaizagunetan.

Geltoki eta gataleku zaharrek, tunelek eta zubiek osatzen dute trenbide honen iragan hurbilaz hitz egiten digun kultura- eta industria-ondarea, eta bide berde bihurtu delako ikusi eta gozatu dezakegu gaur egun.

Este tren de vía estrecha fue construido como prolongación de un primitivo tren minero que unía la estación de la Compañía del Norte en Andoain (Gipuzkoa), con las minas de Plazaola (yacimiento de Bizkotx), en el valle del Leitzaran. Estuvo en funcionamiento hasta 1953, año en el que dejó de dar servicio.

La construcción no estuvo exenta de dificultades, ya que la línea debía superar la notable diferencia de cota existente entre Pamplona-Iruña y Donostia/San Sebastián. Entre las numerosas obras, destacada la del túnel de Uztiz, con una longitud total de 2.700 metros.

Las obras concluyeron el 19 de enero de 1914 y, a partir de entonces, se estableció un servicio de viajeros con tres circulaciones diarias, en cada sentido, entre Pamplona-Iruña y Donostia/San Sebastián, que se reforzaban si la demanda lo exigía, por ejemplo, durante las populares fiestas de San Fermín.

Antiguas estaciones, apeaderos, túneles y puentes conforman un patrimonio cultural e industrial que hablan del pasado reciente de esta línea férrea, que gracias a la transformación en vía verde hoy podemos contemplar y disfrutar.



Auzokalte zubia
Puente de Auzokalte

IKURRAK | SIMBOLOGÍA

BIDE BERDEA	VÍA VERDE
LOTURA	ENLACE
Tarte irisgarria	Tramo accesible
Kontuz/Zailtasuna	Precaución/Dificultad
EUROVELO	EUROVELO
Informazioa Información	Jatetxea/Taberna Restaurante/Bar
Ostaiak Alojamientos	Kanpina Camping
Autokarabaten eremua Área autocaravanas	Atsedenelekuak Áreas de esparcimiento
Konponketa-puntua Punto de reparación	Bizikletak alokatzekoa Alquiler de bicicletas
Ibilbideak bizikletaz Rutas en bici	Bizikleta elektrikoak alokatzekoa Alquiler de bicicletas eléctricas
Geltokia Estación	Aparkalekua Parking
Dutxak Duchas	Tunela Túnel
Erakitin erlijiosoa Edificio religioso	Museoak/Interpretazio-Zentroak Museos/Centros de interpretación
Iturria Fuente	Ibilbideak astoekin Rutas en burro
Interes monumental Interés monumental	Hipika/Zaldizko bideak Hípica/Rutas a caballo
Ur-jauzia Cascadas	Haitzuloa Cueva



TURISMO, MERKATARITZA ETA
KONTSUMO SAILA

DEPARTAMENTO DE TURISMO,
COMERCIO Y CONSUMO



turismoa.euskadi.eus/eu/
turismo.euskadi.eus/es/
www.visitnavarra.es

NAHITAEZ BISITATU BEHAR DUZU... NO DEJES DE VISITAR...



Plazaolako txokoak Rincones del Plazaola

Txoko eder eta ikusgarriak, bide berdetik hurbil (bidean bertan daude edo bertatik abiatzen dira), Plazaolako bisita aberasten dutenak: Iruztungo Saien balkoia, Arakligo Aitxia/ arrantzaeen bidea, Imotz-Latasako Nordik Walking Zentroa, Mugiro-Larraungo Hiruzubide xenda eta ikxier ur-jauzia, Hirumuga BTT parkea eta Malkorra begiritokia Lekunberri eta Kornietako xenda Leitzan. Gozatul!

Hermosos y espectaculares rincones, cercanos a la vía verde (están en la misma vía o parten de la misma) que enriquecen la visita por el Plazaola: Balcón de los buitres en Iruztun, Senda de los pescadores / Aitxa en Arakil, Centro Nordic Walking de Imotz-Latasa, senda Hiruzubide y cascada de Ikxier en Mugiro-Larraun, Mirador de Malkorra y Centro BTT Hirumuga en Lekunberri y el sendero de Kornietako en Leizta. ¡Disfrútalos!



Mendukilo kobazuloa Cueva de Mendukilo

Mendukiloko kobazuloa Aralarok barrenetara irekitako leihoa da. Argiztapen dinamikoz eta pasabide flotagariz hornituta dago, eta era askotako bisitak eskaintzen ditu publiko desberdinentzat (ikasleak, adinekoak, espeleologak, etab.). Bisita gidatuak, espeleobentura, ekitaldi bereziak. Astelehenetan itxia.

La cueva de Mendukilo, en Astíz, es una ventana abierta a las entrañas de la sierra de Aralar. Equipada con iluminación dinámica y pasarela flotante, ofrece una gran diversidad de visitas para diferentes públicos (escolares, tercera edad, espeleólogos/as, etc.),. Visitas guiadas, espeleoaventura, eventos especiales. Lunes cerrado.

T. 948 39 60 95
www.mendukilo.com



Peru Harri Museoa Museo Peru Harri

Itñaki Perurena harrijasotzaile ezagunak harriari eskaintako museoa, paraje berde eta basotsu ikusgarrian. Bide berdetik 2 km-ra, Leitzan, NA-1700 errepidetik, Ultzirantz, harria, eronka, mitoa eta historia elkartzten diren leku magiko honetara iristen da. Hiru solairuko baserria, erakusketa finikoarekin eta aire zabaleko parke eskulturikoarekin. Bisita gidatuak, erreserba egin ondoren. Telefonoa: 659 701 045

Museo que el conocido levantador de piedras (harrijasotzaile) Itñaki Perurena ha dedicado a la piedra en un espectacular paraje verde y boscoso. A 2 kilómetros de la vía verde, en Leizta, por la NA-1700 dirección Ultzi, se llega a este lugar mágico en el que se unen piedra, reto, mito e historia. Caserío de tres plantas con exposición fija y parque escultórico al aire libre. Visitas guiadas previa reserva. Teléfono: 659 701 045



Leitzaran bailara Gune Babestua Espacio Protegido del Valle Leitzaran

Jenderik gabeko bailara, Gipuzkoan kasu bakarra, Andoain, Berastegi, Eidiuin eta Villabona udalerrien artean dago. Bere hegalek meatzez zulatatu izan ziren eta errekaetoei erotak eta burdinolak mugitu zituzten. Tren batek zeharkatu zuen iparraldetik hegoaldera, gaur egun mendibilideek eta birindulariek bere arrastoari jarraituz egiten duten bezala, Plazaola-Leitzarango Bide Berdea.

Valle despoblado, caso único en Gipuzkoa, situado entre los municipios Gipuzkoanos de Andoain, Berastegi, Eidiuin y Villabona. Sus laderas fueron horadadas por minas y sus regatas movieron molinos y ferrieras. Un tren lo cruzó de norte a sur como hoy lo recorren senderistas y ciclistas siguiendo su rastro, la Vía Verde del Plazaola-Leitzaran.



Leitzaran Bisitarien Etxea Centro de Visitantes Leitzaran

Leitzaran bailarako Interpretazio eta Natura-turismo aktiboko zentroa. Gune honek, Andoaingo Otieta parkea kokatua, jarduera ugari eskaintzen ditu bailararen inguruneaz eta Plazaola-Leitzaran bide berdeaz gozatzeko (bisita gidatuak, bizikletak alokatzea, ferrata bidea...).

Centro de Interpretación y turismo activo de naturaleza del Valle Leitzaran. Este espacio, ubicado en el parque de Otieta de Andoain, ofrece numerosas actividades para disfrutar del entorno del Valle y la vía verde del Plazaola-Leitzaran (visitas guiadas, alquiler bicicletas, vía ferrata...).



TOPIC. Tolosako Nazioarteko Txotxongilo Zentroa TOPIC. Centro Internacional del Títore de Tolosa

Tolosako Nazioarteko Txotxongilo Zentroa da Topic. 2009ko azaroan zabaldu zituen ateak, eta irudimenaren, berrikuntzaren eta originaltasunaren aldeko apustua egiten duen egitismo bakar, erakargarri eta interesgarria da. Bere osotasunean txotxongiloen munduari eskaintako zentro bakarra duela Europa mailan. Halaber, ezin ahatz daitelke Tolosak lotura hertsia izan duela betidanik diziplina horrekin, eta horren adibide da Titiñaj txotxongilo jaialdi ezaguna.

Es un lugar que rebosa magia por los cuatro costados, en el que la imaginación, la innovación y la originalidad van de la mano. Se trata del único centro de toda Europa dedicado íntegramente al mundo de las marionetas. Y es que, no podemos olvidar que desde siempre Tolosa ha tenido una relación muy estrecha con este arte, como demuestra el emblemático festival de marionetas Titiñaj.



Sagardoetxea Museoa Museo Sagardoetxea

Euskal gastronomiaren eta euskal ohituren nortasun-ikur dugun sagardoaren kulturaz gozatzeko leku bat da. Naturarekin kontaktuan gaudela ikasteko modu bat, ikusiz, ukituz eta gozatuz... Txotxi Bereizitako hiru gune ditu museoak: museoa bera, sagardia, eta dastatzeko gunea.

Es un lugar donde disfrutar de la cultura de la sagardoa (sidra), seña de identidad de la gastronomía vasca y de sus costumbres. Una forma de aprender en contacto con la naturaleza, viendo, tocando, y degustando... ¡Txotxi! El Museo consta de tres espacios diferenciados: el museo, el manzanal y el centro de cata y degustación.



Galarreta Pilotalekua Galarreta Remonte

Erremonteko txapelketa gehienek jokalekua da Galarreta frontoia, «erremontearen katedrala» espezialisten esanetan.

Galarreta Pilotalekuak Jai-Alai Active Experience eskaintzen dizu, egun batez erremontari sentitu zaitezten. Erremontearen historia ezagutuko duzu, bere sekretu guztiak, bere artisautza, kantxara ateratzen eta bertan jokatzear zer sentitzen den, eta, jakina, partida profesionalez gozatzeko aukera izango duzu.

El frontón Galarreta es el escenario habitual de la mayoría de los campeonatos de remonte, y considerado por los especialistas como «la catedral del remonte».

Galarreta Remonte ofrece Jai-Alai Active Experience que te permitirá sentirte remontista por un día. Conocerás la historia del remonte, todos sus secretos, su artesanía, lo que se siente al salir y jugar en la cancha y, por supuesto, podrás disfrutar partidos profesionales.



Chillida Leku Museoa Museo Chillida Leku

Eduardo Chillidak desio zuen ametsaren gauzapena da Chillida Leku Museoa. Berezko gune eskulturiko bat, eta artistak formari buruz zuen ikuspegia, espazioa eta metatutako denbora gauzatzen dira bertan.

Lasarte-Oria Donostiarekin lotzen duen bizikleta-bidetik kilometro batera, artistak berak diseinututako gunea da, non artea eta natura uztartzen diren.

El museo Chillida Leku es la culminación del sueño anhelado por Eduardo Chillida. Un espacio escultórico en sí mismo, donde se plasma su visión de la forma, el espacio y el tiempo acumulado.

Situado a un kilómetro de la vía ciclista que une Lasarte-Oria con Donostia, Chillida Leku es un espacio diseñado por el propio artista en el que se funden el arte y la naturaleza.



NAHITAEZ PROBATU BEHAR DITUZU... NO DEJES DE PROBAR...

Sagardoa Sidra

Tradizio errotua da sagardotegietara sagardoa zuzenean kupeletik dastatzera bertaratzea, betiere menu tipikoarekin batera: bakailao-tortilla, bakailao frituita piper berdeekin, txuleta txingarretan erreta, eta gazta irasagarrearekin eta intxaurrekin.

Ezinbestekoa Astigarragatik, Hernanitik, Usurbildik, Aldatzetik, Lekunberritik, Odenitzetik edo Madotzetik hurbil bazaude.

Es toda una tradición acudir a las sidrerías para probar la sidra directamente de la barrica, acompañada del típico menú: tortilla de bacalao, bacalao frito con pimientos verdes, chuleta de la brasa y queso con membrillo y nueces.

Una cita ineludible si estás cerca de Astigarraga, Hernani, Usurbil, Aldatz, Lekunberri, Odenitz o Madotz.



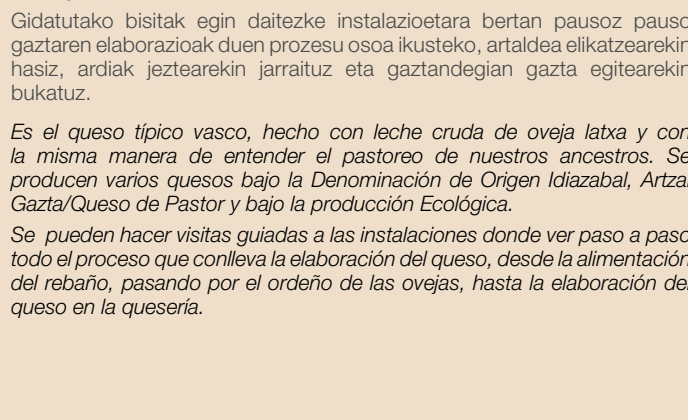
Idiazabal Gazta Queso Idiazabal

Euskal gazta tipikoa da, ardi laxtaren esne gordinarekin egindakoa, gure arbasoek artzaintza ulertzeko zuten modu berarekin. Gazta bat baino gehiago egiten da, Idiazabal Jatorri Deitura, Artzai Gazta eta produkzio Ekologiko pean.

Gidatutako bisitak egin daitezke instalazioetara bertan pausoz pauso gaztaren elaborazioak duen prozesu osoa ikusteko, artaldeak elikatzearekin hasiz, ardiak jeztearekin jarraituz eta gaztandegian gazta egitearekin bukatuz.

Es el queso típico vasco, hecho con leche cruda de oveja laxta y con la misma manera de entender el pastoreo de nuestros ancestros. Se producen varios quesos bajo la Denominación de Origen Idiazabal, Artzai Gazta/Queso de Pastor y bajo la producción Ecológica.

Se pueden hacer visitas guiadas a las instalaciones donde ver paso a paso todo el proceso que conlleva la elaboración del queso, desde la alimentación del rebaño, pasando por el ordeño de las ovejas, hasta la elaboración del queso en la quesería.



Txistorra Chistorra

Nafar produktu jatorria. Hestebete erdiondu bat da, zerri-haragiarekin, baratziarekin, piperrautsarekin eta gaztarekin egindakoa. Jaietan, merkatuetan, dastatzeetan, bertako jatebeetako plater eta menuetan, eta abar, aurkituko dugun ahogozagaria. Tipikoa da talo tradizionalen (arto-opilak dira, eta normalean Idiazabalo gaztarekin batera zerbitzatzen dira) konbinatzea eta hainbat modutan aurkitu ditzakegu, hala nola pintxo gisa, kroketetan, arrautza hautsietan, tortillan, patata-kreman, eta abar. Ahogozagari gastronomiko bat, zalantzarik gabe.

Producto navarro por excelencia. Se trata de un embutido semicurado, elaborado con carne de cerdo, ajo, pimentón y sal. Un manjar que está presente en fiestas, mercados, degustaciones, platos y menús de restaurantes locales, etc. Es típica su combinación con los tradicionales talos (tortas de maíz en las que, además, se suele acompañar de queso Idiazabal) y su presencia en forma de pintxo, croquetas, huevos rotos, tortilla, crema de patatas, etc. Sin duda, una delicia gastronómica.



Tolosako babarrunak Alubias de Tolosa

Tolosaldeko janari bat baino askoz ere gehiago da Tolosako babarruna. Perla beltza delitutakoa produktu garrantzitsua da ingurune naturala eta paisaia zaintzen duten baserrien biziraupenerako.

Tolosako babarruna, hemen, kultura da. Giro atsegin batean mahaia partekatzea da.

“Eusko Label Kalitatea” jatorri-izendapeneko produktu bat da, Beasaingo odoliki goxoarekin eta lbarako piperrin famatuekin batera dastatu ohi dena.

La alubia de Tolosa es mucho más que un alimento en la comarca de Tolosaldea. La denominada perla negra es un producto importante para la subsistencia de los caseríos que cuidan del entorno natural y el paisaje. La alubia de Tolosa, aquí, es cultura. Es compartir mesa en un ambiente acogedor.

Es un producto con denominación de origen “Eusko Label Kalitatea” que suele degustarse acompañada de la rica morcilla de Beasain y de las famosas guindillas de Ibarra.

GOMENDIOAK RECOMENDACIONES

- Errespetatu itzazu ingurumena, inguruko herritarak eta animaliak.
Respeto el medio ambiente, la población del entorno y los animales.
- Gozatu naturaz zaratarik eta presarik gabe.
Disfruta de la naturaleza sin ruidos y sin prisas.
- Kontuz ibili ibilgailuekin partekatzen diren tarteeetan, eta gogoratu, bide berdean, oinezkoek lehentasuna dutela.
Circula con precaución en aquellos tramos que sean compartidos con vehículos y recuerda que, en la vía verde, los peatones tienen prioridad.
- Errespetatu itzazu zirkulazio-arau orokorrak.
Respeto las normas generales de la circulación.
- Kontu handiz ibili, batez ere tunelak eta bidezubiak zeharkatzerakoan.
Mantén la precaución, especialmente en travesías de túneles y viaductos.
- Linterna eraman ezazu tunelak dituzten tarteeetan.
Lleva linterna en los tramos donde existen túneles.
- Bizikletaz bazoaz, erabili beti kaskoa.
Si vas en bici, utiliza siempre el casco.

ZERBITZU-ENPRESAK EMPRESAS DE SERVICIOS

Leitzaran Bisitarien Etxea	Andoain (Gipuzkoa) info@leitzaran-andoain.eus www.leitzaran-andoain.eus
Turismo Bulegoa Oficina de turismo	Lekunberri (Navarra) oit.lekunberri@navarra.es www.plazaola.org
Sagardoetxea Museoa	Astigarraga (Gipuzkoa) info@sagardoarenlurraldea.es www.sagardoarenlurraldea.es
Pensión Plazaola	Andoain (Gipuzkoa) info@pensionplazaola.com www.pensionplazaola.com
Hotel Restaurante Ayestaran (Bike Friendly)	Lekunberri (Navarra) info@hostalayestaran.com www.hostalayestaran.com
Hotel Restaurante Plazaola (Bike Friendly)	Iruztun (Navarra) reservas@hotelplazaola.es www.hotelplazaola.es
Hostal Lopenea Hostatua	Leizta (Navarra) lopenea@hotmail.com www.lopenea.com
Camping Aralar Kanpina	Lekunberri (Navarra) info@campingalaral.com www.campingalaral.com
Camping Izarpe Kanpina	Aroztegi / Arostegui (Navarra) info@campingizarpe.com www.campingizarpe.com
Autokarabanan gunea Área Autocaravanas	Iruztun (Navarra)
Restaurante Kotxera 13	Mugiño (Navarra) amaru13lekunberri@gmail.com www.kotxera13.com
Kantina	Lekunberri (Navarra) kantina@plazaola@gmail.com www.kantina@plazaola.com
Biltegia	Latasa (Navarra) www.biltegia.eus
Sarasate	Sarasate (Navarra) www.sarasatetruckstop.es
Plazaola Biziz bizi bike	Lekunberri (Navarra) info@edplus servicios.com
Plazaola Bikes	Andoain (Gipuzkoa) plazaolabikes@gmail.com www.plazaolabikes.com
Zure Bike	Urnietta (Gipuzkoa) zurebike@hotmail.com
Trek Bicycle Store Azken Kilometroa	Hernani (Gipuzkoa) info@trekstoredonostia.com www.trekstoredonostia.com
Biraka	Lekunberri (Navarra) info@biraka.com www.biraka.com
Basquebiketours	Donostia/San Sebastián (Gipuzkoa) info@basquebiketours.com www.basquebiketours.com
Go Local San Sebastián	Donostia/San Sebastián (Gipuzkoa) kaixo@golocalsansebastian.com www.golocalsansebastian.com
Astotrek	Leizta (Navarra) info@astotrek.eus www.astotrek.eus
TAXI	
TAXI SOROA	Lekunberri T. 609 168 217
TAXI DAVID BARRIOLA	Leizta T. 679 715 169

INFORMAZIO GEHIAGO PARA AMPLIAR INFORMACIÓN

Turismo-zerbitzuak, informazio-bulegoak, lotura interesgarriak, deskargak, berriak...

Servicios turísticos, oficinas de información, enlaces de interés, descargas, novedades...

www.turismo.euskadi.eus	www.leitzaran-andoain.eus
www.gipuzkoabizikiletas.eus	www.plazaola.eus
www.beterriburuntza.eus	www.plazaoladigital.viasverdes.com
www.tolosalde.eus	www.visitnavarra.es



turismo.euskadi.eus/eu/
turismo.euskadi.eus/es/
www.visitnavarra.es