

XIII MARCHA REGULADA

4 DE OCTUBRE DE 2025



SAN VITORES

Otro año más vamos a celebrar nuestra fiesta montañera con una bonita marcha por otra Sierra muy dejada de lado por los montañeros, que sin embargo tiene un cordal de ensueño.

Vamos a conocer la Cadena de los Montes de Tuio/ Tuyo, situada al sur de la Sierra de Badaia, tratándose de una sierra caliza de modesta altura, cubierta por un espeso bosque de encinas.

Como siempre de 2 alternativas, de las que se dan datos más adelante.

Ambas alternativas pasaran por el monte **SAN VITORES (895 m.)** y posteriormente por el monte **TUYO/TUIO también llamado SAN PEDRO (805m)**, donde en su día hubo un castillo, quedando unos pocos restos.

La comida será en un restaurante en Nanclares de la Oca/ Langraiz Oca que se denomina Merendero Rosa-Jatetxea .



Por último, en el bar del pueblo de Montevite (donde acaba la martxa) entregaremos un recuerdo como en otras ocasiones y los ganadores se conocerán al final de la comida, donde se les obsequiara con alguna Txutxeria.

La alternativa 1, saldrá desde el pueblo de Mandaita / Montevite.



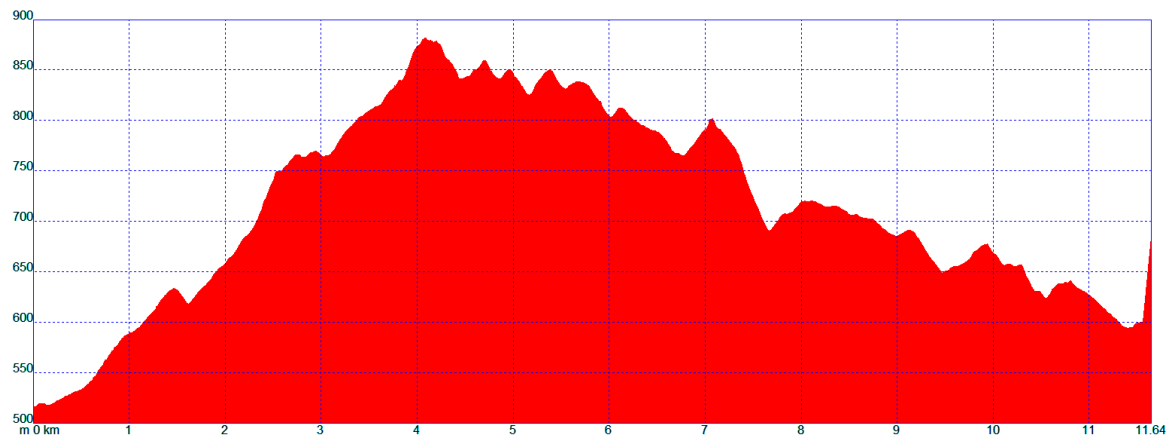
Para ascender a la Sierra Tuio.



Y subir al monte San Vitores.

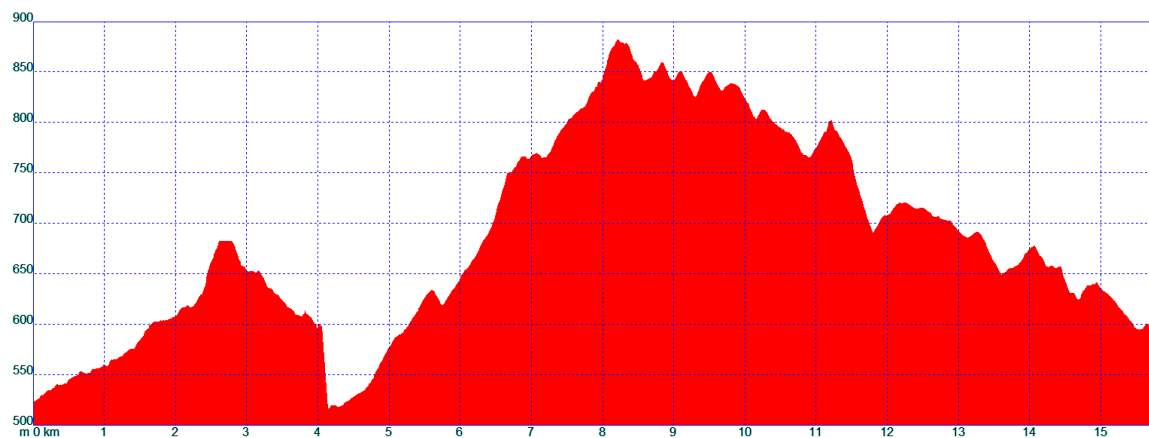


Para continuar por la sierra hasta el buzón del Tuio y bajar de nuevo al pueblo de Mandaita / Montevite.



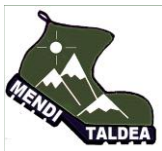
Serán 11,5 km de distancia y 420 metros de desnivel.

La alternativa 2, saldrá de 4 km antes en el pueblo de Subijana hasta alcanzar el pueblo desde donde ha salido la alternativa 1 para luego hacer idéntico recorrido, hasta el pueblo de Montevite.



Serán 15,5 km de distancia y 600 metros de desnivel.

En resumen, unas rutas fáciles, coquetas y para todos los públicos.



RESTAURANTE

El restaurante donde comeremos es el Restaurante merendero Rosa Jatetxea, en Nanclares de la Oca, teléfono [945 37 12 66](tel:945371266). El menú es el siguiente:

Entrantes

- Ensalada de pulpo c/patata Alavesa y aliño de pimentón.
- Verduras en tempura c/salsa Teriyaki.
- Pimientos verdes rellenos de marisco c/salsa de piquillos.
- Croquetas artesanas de jamón.

Segundo plato a elegir

- Chuleta de vaca a la plancha c/guarnición.
- Carrilleras de ternera guisadas.
- Entrecot de vaca KM.0 c/patatas y pimientos del Padrón.
- Rabo de toro de Lidia estofado al Rioja.
- Solomillo de cerdo a la plancha c/salsa de pimienta.
- Chipirones patagónicos en su tinta.
- Bacalao a la Bizkaina.

Postre

- Repostería casera

Vinos de la casa, agua y pan.

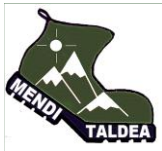
SALIDA: 4 DE OCTUBRE DE 2025

LUGAR: SARRIKO

HORA: 8:00 Horas

PRECIO TOTAL 52-57 € (Precio autobús: 15-20 €).

ORGANIZADORES: Tomás y Berni.



BOLETÍN DE INSCRIPCIÓN

Nombre:

Total Asistentes:

LA ORGANIZACIÓN NO SE RESPONSABILIZA DE LOS ACCIDENTES QUE PUDIERAN OCURRIR DURANTE LA SALIDA NI DE LA MODIFICACIÓN O ALTERACIÓN DEL PROGRAMA