

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 198: mayo 2021



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER



euskal sukaldaritz gaurkotua igaran
cocina tradicional vasca actualizada en igara

ARATZ ERRETEGIA

Zabaleta anaiak



Aratz erretegia



- Cocina tradicional basada en el producto de temporada
- Especialidad en carnes y pescados a la parrilla
- Amplia terraza de verano
- Comedor privado para comidas de empresa
- Bodega climatizada con una amplia selección de vinos de calidad



Igara bidea 15 (Junto a DV)
943 21 99 89 / 943 21 92 04



Guisantes frescos con jamón y yema de huevo de caserío
KAITALIN ERRETEGIA (Beasain)

ondojan.com

Nº 198 Mayo 2021
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

E-mail: zum@zumedioak.com
Impresión Leitzaran Grafikak
Depósito Legal: SS-1097/03
josema@zumedioak.com

Coordinación: Josema Azpeitia
Redacción: Josema Azpeitia e Imanol A. Salvador

Colaboradores:
Gontzal Mugaburu, Carlos Guardado, Ramona Menéndez, Mikel Corcuera, Dani Corman, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Anne Otegi, Carolina Rin, Txemari Esteban, Carlos Lahoz y Javier Etayo

Fotografías: Ritxar Tolosa, Josema Azpeitia y Archivo

Diseño: Truke Estudio Grafikoa

Maquetación: Ritxar Tolosa

PUBLICIDAD:

Josema Azpeitia (609 47 11 26)
Iñigo Etxenike (655 74 46 57)



Aldizkari hau hilabetero banatzen da Gipuzkoako jaxtetxean, hotelan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

Esta revista se reparte mensualmente en los bares, restaurantes, hoteles y oficinas de turismo de Gipuzkoa, gracias a la colaboración de los bares y restaurantes que se anuncian en sus páginas.

Ondojan.com no comparte necesariamente las opiniones expresadas por sus colaboradores. Asimismo, declina cualquier responsabilidad en caso de modificación de los precios, programas, horarios o fechas de las diferentes informaciones recogidas. Los precios de menús, cartas, etc... no son contractuales y pueden estar sujetos a cambios de última hora o errores tipográficos.

estúpido concienzudo

Tensar la cuerda

Este ejemplar de Ondojan.com ve la luz a las 2 semanas de levantarse, el pasado 9 de mayo, el Estado de Alarma que ha prevalecido en todo el Estado desde octubre del año pasado. Transcurridas dos semanas han descendido de una manera bastante pronunciada los contagios y los positivos (eso es, al menos, lo que nos cuentan los muy alineados medios de comunicación) y se había creado una cierta esperanza en el sector hostelero que esperaba que para finales de mes se conseguirían una serie de ventajas como el poder cerrar los bares y restaurantes a medianoche o, incluso algo más tarde.

Pero justo en el momento de escribir estas líneas, el Gobierno Vasco, de boca de su Consejera de Salud, Gotzone Sagardui, ha subrayado que no se va a suavizar ninguna de las restricciones del Covid-19 además de matizar, airada, que “el Gobierno Vasco no negocia con hosteleros”. Aparte de lo desafortunado e inconveniente del tono y la expresión utilizada por Sagardui denostando al colectivo que más está sufriendo las consecuencias económicas y laborales de la epidemia, cada vez queda más claro que el Gobierno Vasco está actuando de una manera cruel e intolerante con el colectivo de la Hostelería, con el que está aplicando, claramente, la estrategia de tensar la cuerda al límite antes de llevar a cabo ninguna concesión o ventaja.

En la introducción de este número (página 8), desarrollamos una teoría comparando la filosofía y las pautas de los maltratadores con la política seguida por el Gobierno Vasco, pero la estrategia de tensar la cuerda daría también para un sesudo artículo, pues llama la aten-



ción la manera fría y calculadora en la que las instituciones vascas están concediendo, como con cuentagotas, cualquier ventaja o mejora. El Gobierno Vasco, desde que comenzó este desastre, la ha tomado con los hosteleros y hosteleras y nunca, jamás, ha abierto la mano más de lo que se esperaba en cada momento. Más bien al contrario, siempre concede un poco menos de lo que esperaban los taberneros y taberneras, los cocineros y cocineras, y lo hace justo en los momentos en los que el sector está a punto de reventar, ofreciendo un debilísimo y paupérrimo balón de oxígeno en los momentos límite al que, lógicamente, los miembros del sector se agarran como a un clavo ardiendo aunque sea un simple parche que no les va a sacar, ni mucho menos, de sus apuros.

A veces uno se pone hasta a pensar mal, porque hay ocasiones en las que parece que los miembros del Gabinete Urkullu cuenten con gentes infiltradas en el sector hostelero que les avisan sobre cómo se encuentran los ánimos y las economías para saber hasta donde tensar la cuerda... Ay, el día que esta se rompa definitivamente...!!



ONDOJAN 198 OBITUARIO: **FERNANDO JUNGUITU 04** INTRO **08** CONSEJOS **18**
EN PORTADA: **KATTALIN ERRETEGIA 40** **JAKITEA:** QUESO EN ORDIZIA **46** FIRMAS **52-76**
MIKEL CORCUERA 54 ESSENCIA DE VID **56** LA RUTA SLOW **58** TURISMO GASTRONÓMICO **60**
BURP! **62** DL... VINOS **64** ARTE LÍQUIDO **66** ITSASOTIK **68** OREKATUZ **70** DIETÉTICA **72**
MENÚ PICANTE **74** MENUDO MENÚ **76** RECETA: **CASA BELARMINO (ASTURIAS) 78**
GRANDES MESAS: MASKARADA 82 **REPORTAJE:** CARLOS LAHOZ **88**
DE PINTXOS: **ARRIKITAUN (DONOSTIA) 94** GUÍA RESTAURANTES **100**
LISTADO RESTAURANTES **132** PLACERES GASTRONÓMICOS **139** DORMIR EN GIPUZKOA **143**
CON LAS MANOS EN LA MASA: **XABIER GUTIÉRREZ 144**

FERNANDO JUNGUITU: ADIÓS A UN COCINERO SENCILLO, HUMILDE Y AUTÉNTICO

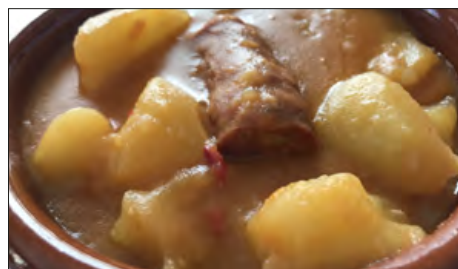
El pasado 26 de abril nos llegó la mala noticia del fallecimiento de Fernando Junguitu Jiménez, cocinero del restaurante El Portal De La Rioja, situado en la carretera que une Gasteiz y Haro, en las proximidades de esta última localidad aunque perteneciente físicamente al municipio de Briñas. Fernando dirigía la cocina del negocio familiar que englobaba restaurante y venta de vinos en un edificio icónico construido en su día por sus padres y que a día de hoy compartía con sus hermanos, entre ellos Jose Ignacio Junguitu. “Jungui”, amigo y conocido de esta casa, con quien hemos compartido varias incursiones enológico-gastronómicas en tierras riojanas y a quien, casualmente, entrevistábamos en nuestra sección “Con las manos en la masa” en el Ondojan de abril, entrevista en la que, además, mencionaba a su hermano a quien consideraba, y con razón, un gran cocinero.

Precisamente, fue en una de esas excursiones a La Rioja, el ya lejano 24 de octubre de 2018, cuando tuvimos la oportunidad de conocer a Fernando y degustar su cocina. Aquel día varios conocidos realizamos un interesantísimo recorrido por Rioja Alta y Rioja Alavesa, empezando y terminando el mismo en **el Portal de La Rioja**, donde Fernando nos obsequió con una pantagruélica comida en la que pudimos comprobar la buena mano que tenía para la cocina tradicional. Aquel día comimos unas exquisitas patatas a la riojana untuosas y bien ligadas como pocas, seguimos con un ingenioso cocido de garbanzos y carne envuelto en hojas de berza y servido sobre jamón de bodega, plato original y contundente que Fernando dominaba a la perfección y que no hemos vuelto a ver en ningún lugar, pasamos a la carne con una liebre escabechada con la que vimos el cielo, y rematamos la parte salada con unos callos dignos de concurso, caseros, sabrosos a más no poder y con un

punto de cocción perfecto. De postre cayó otra de las especialidades de Fernando, una torrija elaborada a la manera de las abuelas de antes, con mimo y cariño, y todo ello fue regado con una maravillosa selección de vinos de la mano de su hermano. Sin duda, una de las mejores comidas que hemos disfrutado en la tierra con nombre de vino. Las imágenes de dicho festín, así como las caras de satisfacción de los que lo vivimos forman parte de las imágenes de este artículo.

Aquel inolvidable día, Fernando se limitó a prepararnos la comida y dejar que disfrutáramos de ella. De hecho, no sacamos ninguna foto del cocinero en toda la jornada a pesar de nuestra incontinencia a la hora de obtener imágenes de todo lo que hacemos, y es que Fernando Junguitu era una persona modesta y humilde sin ningún afán de protagonismo. Así lo recuerda su hermano, **José Ignacio**, quien se las ha visto para conseguir algunas imágenes de Fernando, que en la mayo-





ría de fotografías en las que aparece lo hace trabajando, a un lado, sin posar y sin mirar a cámara. Lo suyo era la cocina. Zapatero a tus zapatos. La única excepción es la imagen que abre este artículo, realizada en su día por **David Guerrero Díez**, fotógrafo que la conservaba y se la ha hecho llegar a la familia. Jose Ignacio incide en ese carácter modesto de su hermano, que se formó a sí mismo en el mundo culinario: "Fernando estudió cocina de manera totalmente autodidacta con el 'prueba-error'" nos cuenta nuestro amigo Jungui, "eso sí, tirando mucho de libros de recetas y de los recuerdos de la cocina de nuestra madre. Toda su vida profesional la desarrolló en el portal de La Rioja".

En dicho lugar trabajó años y años Fernando, y, cosa curiosa y muestra de que su carácter, además de humilde, era generoso, fue que siendo él como era una persona que se había formado a sí mismo, siempre que tenía ocasión compartía sus conocimientos con los demás, organizando encuentros en su cocina con bloggers y

aficionados a la cocina a los que enseñaba sus recetas más representativas. De hecho, la mayoría de imágenes de este artículo pertenecen al blog "**El lío de Abi**" en el que el fotógrafo de Briviesca **Abilio Estefanía** recoge dos sesiones de cocina vividas en los fogones del Portal de La Rioja con Fernando Junguitu.

Así era este cocinero que permaneció en segunda fila, eso sí, sin dejar de trabajar, cuando el pasado mes de abril a la todavía temprana edad de 59 años el corazón le dejó de funcionar y se despidió de manera totalmente repentina e inesperada. Una desgracia para su familia y allegados y una gran pérdida para la cocina tradicional riojana que pierde un referente discreto pero muy representativo.

Descansa en paz, Fernando. Nos queda el recuerdo de los sabores y aromas de tu cocina así como tu carácter sencillo y hacendoso. Estamos seguros de que tu recuerdo pervivirá largamente entre quienes te han conocido y han tenido la suerte de disfrutar de tu arte.

LO MEJOR DEL PATO... ...Y LA BUENA GASTRONOMÍA



PRODUCTOS DEL PATO (Foie fresco, micuit, pato entero, bloc de foie, confit, jamón de pato...)

PURÉS Y FRUTAS

INGREDIENTES DE PASTELERÍA

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES IBÉRICAS

PRODUCTOS ASIÁTICOS Y MEXICANOS

Muchos años de experiencia avalan la confianza de nuestros clientes. Desde sus inicios, en Comercial Aurki hemos definido un claro objetivo: conseguir la mejor calidad en todos y cada uno de nuestros productos.

Somos especialistas en Productos del Pato, si bien nuestra oferta contempla todo un abanico de productos selectos: Repostería, Hongos y trufas, Ahumados,... Nuestra manera de entender esta profesión nos obliga a mimar todos los detalles, tanto en servicio como en producto, por ello los seleccionamos tanto a nivel nacional como internacional, únicamente si estamos convencidos de que son de la calidad que nuestros clientes merecen.

LOS MEJORES PRODUCTOS GASTRONÓMICOS PARA LA RESTAURACIÓN Y LA PASTELERÍA



COMERCIAL
AURKI

Productos del Pato • Alimentos selectos

Muntogorri bidea, 2 - 20014 SAN SEBASTIÁN - Tf: 943 33 25 77
e-mail: donostia@comercialaurki.com • www.comercialaurki.com

EL ESTADO DE ALARMA HA TERMINADO.. SIGUE EL MALTRATO A LA HOSTELERÍA



JOSEMA AZPEITIA

Periodista gastronómico

Recientemente, hablando con un amigo, surgió, a lo largo de la conversación, el tema del maltrato, la violencia física y psíquica hacia las mujeres. Medio en serio, medio en broma, hablando de un caso concreto de maltrato, empezamos a comparar la situación actual de la hostelería con la que sufre una persona maltratada, y resulta curioso la cantidad de puntos en los que coinciden ambas situaciones.

El objetivo de un maltratador, no sólo es ejercer la violencia hacia una persona, sino también anularla y hacer que no pueda comunicar su sufrimiento a los demás. Y para ello se vale de diferentes estrategias, siendo la más común el hacer sentir al maltratado culpable de su maltrato. Es la estrategia más ruin, ya que a pesar de ser el maltratador el que pega, la persona agredida llega a creer, realmente, que merece ser pegado.

Lo que empezó como una simple conversación, me ha hecho pensar mucho a lo largo de estos días sobre los paralelismos entre una situación de maltrato y lo que se ha venido haciendo con la hostelería durante los últimos meses, así que recientemente he buscado en internet páginas sobre psicología que hablan sobre las estrategias de los maltratadores. Y cuanto más profundizo en el tema, más me doy cuenta de que no es un asunto de broma.

He tomado como referencia para este artículo tres páginas que hablan de manera muy clara de estas estrategias del maltratador: <http://www.xn--psicologaymente-cpb.com/>, www.mejorconsalud.as.com y <http://www.xn--psicologamadrid-cpb.es/> (ofrezco los links a los artículos más adelante), pero quien busque referencias como “maltrato femenino”, “maltrato infantil”, “maltrato psicológico”, etc... encontrará cientos de páginas en todos los idiomas en las que más o menos se repiten una serie de pautas que nos recuerdan, poderosamente, a la situación actual.

Debido al carácter personal de mi trabajo y mi línea informativa, me he centrado en el paralelismo con la hostelería, pero quien lea atentamente los artículos e indague encontrará que no sólo es este sector el que está sufriendo este maltrato, sino que ciertos colectivos como los ancianos, los niños... y en cierta medida la sociedad en general está sufriendolos de una manera u otra.

1.- Las estrategias del maltratador según la página web www.psicologaymente.com

Link directo al artículo: <https://psicologaymente.com/forense/estrategias-manipulacion-maltratadores?fbclid=IwAR3e58ntkzOsWATW8Dde1XtdvJpT8Kbr6Bz6cjmI2Lxd-jzYeUfJnKeBo1A>

Según la web <http://www.xn--psicologaymente-cpb.com/>, las estrategias de un maltratador para anular a su víctima son, resumidamente, las siguientes:



Meme sobre Iñigo Urkullu que ha circulado en redes a lo largo de los últimos meses (Anónimo)

1.- El enfado como respuesta: Muchas veces la persona maltratadora es quien se muestra ofendida e indignada al verse acorralada y sin argumentos que sostengan su defensa, buscando con esta actitud que sea la víctima la que acabe asumiendo la responsabilidad de los actos y disculpándose.

2.- Hacer luz de gas: Esta estrategia consiste en hacer que alguien dude de sus sentidos, su manera de razonar e incluso de la realidad de sus actos. La persona intenta hacer dudar de sí misma a la víctima, presentando datos falsos, negando la realidad con expresiones del tipo “yo no dije eso”, “eso no fue como lo estás contando” o “¿no te acuerdas de que empezaste tú?”.

3.- “Lo hice porque te quiero”: Usar el concepto de “amor” como arma también suele ser muy común, y con esto se intenta convencer a la víctima de que los actos cometidos han sido una consecuencia del amor que se

siente hacia ella. “Te pegué porque me puse celoso” (...) “si no me importaras tanto no me pondría así”, etc.

4.- Responsabilizar a la víctima de los hechos: Culpabilizar es otra de las estrategias más comunes en el perfil de una persona maltratadora tras una agresión. Verbalizaciones del tipo: “te lo has buscado”, “es que estabas provocando”...

5.- Chantaje emocional: Esta estrategia consiste en una manipulación en la cual la persona maltratadora amenaza a la víctima con una serie de consecuencias catastróficas que ocurrirán si esta no hace lo que él quiere. Mensajes del tipo “si me dejas, me voy a quitar la vida”, “como no vuelvas conmigo no respondo de mis actos”...

6.- Promesas de cambio: Mostrar arrepentimiento y jurar y perjurar que lo que ha pasado no se va a repetir y que se van a poner todos los medios posibles para cambiar.



Si hacemos un paralelismo de estas 6 estrategias del maltratador, nos damos cuenta de que todas han sido utilizadas de una forma u otra en el caso de la hostelería: “El enfado”, en forma de declaraciones de políticos y tertulianos indignados públicamente por lo que estaba pasando en los bares y terrazas, por no hablar de los porrazos y agresiones a manifestantes. “Hacer dudar de los sentidos”, haciendo creer a la hostelería de que es el principal foco de contagio cuando los datos oficiales demuestran una y otra vez que las reuniones familiares y de amigos, la industria, los supermercados, el transporte público... son focos que producen muchos más contagios. (A esto va unido también el punto 4: “Responsabilizar a la víctima de los hechos”: más de lo mismo).

Igualmente, los apartados 3 y 5 van unidos: “Lo hice porque te quiero” y “Chantaj emocional”. Nos están bombardeando con mensajes que se resumen continuamente en que todas las medidas que se están tomando son “para protegernos” o “por nuestra salud”. Todo es parte de una gran mentira, como en el caso de un maltratador. ¿Cuándo han tenido en cuenta nuestros gobernantes la salud de las personas o su bienestar? Siempre se ha primado el desarrollismo, la construcción, el avance tecnológico... antes que la salud o el bienestar de la población. O, al menos, no se ha utilizado tanto este concepto en los medios de comunicación para justificar medidas restrictivas contra un sector.

Finalmente el apartado 6 “Promesas de cambio” también queda patente. Se ha anunciado en los medios de comunicación que se iban a instaurar ayudas al sector, que se iba a mejorar sus condiciones, etc... No sólo a nivel gubernamental: en muchos ayuntamientos se han hecho promesas a los hosteleros para apaciguarlos que luego no se han cumplido... Creo que el paralelismo es más que evidente.

2.- Los indicadores de maltrato psicológico según www.psicologiamadrid.es

Link directo al artículo: <https://www.psicologiamadrid.es/blog/articulos/psicologia-y-violencia/detectar-los-malos-tratos-psicologicos?fbclid=IwAR3ab6s2-iIRu7j-Q5rWEZ7QR9hLsXaOS0gphdVze24qkRXhAXbuc8TnGYY>

Esta página web no habla de 6... sino de **15 indicadores** de que una persona está sufriendo maltrato psicológico. Están explicados desde un punto de vista más psicológico, pero de nuevo nos encontramos con un paralelismo

bastante claro con la situación que estamos viviendo. Son, resumidamente, los siguientes:

1.- Chantaj emocional: A través de una serie de estrategias, principalmente desde el victimismo, la culpa y/o las promesas, invertirán la situación para conseguir lo que quieren de la otra personas con frases como: “Te prometo que voy a cambiar si me das otra oportunidad, yo te amo” “tú me has provocado y por eso me he enfadado, yo sin ti no soy nadie”, etc.

2.- Minimización: Ante los logros que consiga su víctima, ya sean laborales o profesionales, no ensalzará sus cualidades, sino la alabará ni reconocerá lo que haya conseguido.

3.- Control: Es una de las alarmas más detectables, dentro de la invisibilidad de este tipo de maltrato. Intentará saber en todo momento donde está y con quién está la otra persona, lo que hace. Conocerá sus horarios, aparecerá de manera imprevista y cada vez más frecuente, en los lugares donde esté...

Estos tres puntos, más o menos, se recogían en el artículo de la web anterior. La hostelería se controla y pende continuamente un chantaje sobre la misma. No sólo se le anula sino que se le amenaza con empeorar su situación en caso de que se salga de las normas impuestas. Y la minimización está clara. A pesar de ser uno de los sectores que ha realizado un mayor esfuerzo (aforos, horarios, restricciones...) por cumplir todo lo que se le ha impuesto, nunca han reconocido ni han valorado, ni los medios de comunicación ni los políticos, los sacrificios que se han realizado en el sector.

4.- Invisibilidad / Sumisión: Poco a poco la opinión, las ideas, pasarán a un segundo plano, conseguirá darle la vuelta y hacerle ver que no sabes de un tema, que lo que dice no es adecuado, corrigiéndole tanto en privado como en reuniones familiares y/o con amigos, con frases del tipo: “tú de eso no sabes” “ya lo explico yo mejor” “es muy difícil para que tú lo entiendas, luego te lo explico”. De esta forma irá silenciando a la víctima e interiorizando esa sumisión.

5.- Aislamiento: A medida que aumente el control y con la excusa de pasar todo el tiempo posible juntos, comenzarán las restricciones de salidas individuales, de espacio personal, haciendo referencia a que no pasan mucho tiempo juntos, a falta de atención a un falso sentimiento de soledad cuando la víctima está lejos, etc.

6.- Negación de realidad / Distorsión: Cuando se den situaciones relacionadas con todos los ejemplos que estamos exponiendo aquí, la persona que ejerza el



Imagen extraída de la web www.mejorconsalud.as.com

maltrato se encargará de que la víctima se convenza de que lo cree no es como lo piensa (...) pudiendo llegar la persona maltratada a convencerse de ello y a distorsionar la realidad.

7.- Culpabilización: Ante cualquier contratiempo en su vida personal o en la relación, cargará contra la otra persona con frases como: “esto que pasa, es por tu culpa”, etc.

8.- Pérdida de identidad: Dentro del maltrato psicológico, la persona se verá inmersa en una vorágine de situaciones en las que tendrá que permanecer muy alerta para no enfadar a la otra persona, para que no la abandone, para que no reproche nada. Este modelado ocasionará

a la larga un desconocimiento de la persona en sí misma, actuará conforme a lo que le dicen, perdiendo su esencia, lo que la hace especial.

Estos 4 puntos, a fin de cuentas, inciden en lo mismo. Hacer sentir culpable a la hostelería y no reconocer sus sacrificios ni sus méritos por mucho que los datos muestren que, en general, está realizando bien su trabajo. Da igual que no sea un foco de contagio. Da igual que los malos comportamientos vengan por parte de los clientes y no de los hosteleros. La culpa siempre será de la hostelería. Pero cuidado, si hilamos más fino veremos que algunos puntos, principalmente el 5 y el 7, “aislamiento” y “culpabilización” no sólo se han utiliza-

ESSENCIA

WINE

Asesoramiento • Formación • Catas y eventos • Tienda de vinos
General Echagüe 2 - Parte Vieja - DONOSTIA - 943 32 69 15
info@essenciawine.com
www.essenciawine.com

The image shows two views of the Essencia Wine shop. On the left, a man in a blue shirt and shorts stands in front of the shop's entrance, which has a red awning. On the right, the interior of the shop is visible, featuring a long wall of shelves filled with various wine bottles.

do contra la hostelería, sino en muchos casos contra la sociedad en general.

9.- Insultos: Las descalificaciones verbales serán frecuentes y suelen aumentar a medida que las relaciones avanzan, siendo los insultos directos una señal muy directa de la falta de respeto y del maltrato hacia la víctima.

10.- Amenazas: Pueden ser de muchos tipos, principalmente con el abandono, con hacerse daño a sí mismo/a, para fomentar la culpa y la sumisión en la víctima.

11.- Restricciones: Si existen cuentas en común, restringirá y controlará los gastos, asegurándose con eso de la dependencia de la otra persona.

12.- Relaciones sexuales: En las relaciones de pareja en las que se infringe maltrato psicológico, se suele dar que la víctima pueda perder el deseo por su pareja, aunque seguirá manteniendo relaciones sexuales por satisfacer a su pareja, por no perderla, enfadarla, etc.

13.- Castigo: Para fomentar la codependencia, cuando el/la maltratador/a crea conveniente castigará a su pareja, habitualmente con indiferencia, dejándole de hablar, para conseguir sus objetivos, generando una inestabilidad emocional aún mayor en la persona maltratada.

Estos puntos, "Insultos", "Amenazas", "Restricciones" y "Castigo" los está sufriendo continuamente el sector hostelero. De una forma u otra se le está culpando y castigando continuamente y las faltas del respeto hacia el sector son continuas.

14.- Dependencia: Como comentábamos anteriormente, se suele dar una relación de codependencia cuando esto ocurre en la pareja.

15.- Dudas / Inseguridad: La autoestima, el concepto de sí misma, su vida, todo se volverá inestable para la persona maltratada, aumentando las dudas sobre sí misma, sus inseguridades y el poder que su verdugo ejerce sobre ella.

En resumidas cuentas, al igual que un maltratador nunca descansa para que la víctima no reaccione, así ha vivido la hostelería este ya más de un año que vivimos en esta situación. A un período de castigo ha seguido una pequeña apertura para dar una sensación de mejora que tranquilice al sector. Pero a la mínima de cambio se imponen nuevas restricciones, nuevas normas, nuevos cierres... que vuelven a anularlo. Es idéntico al juego macabro "víctima-verdugo".

3.- Las estrategias del maltratador según www.mejorconsalud.as.es

Link directo al artículo: https://mejorconsalud.as.com/7-estrategias-de-manipulacion-que-utilizan-las-personas-que-maltratan/?fbclid=IwAR3ere-5624TK3_CXNt78WY4gg3Bh0wHFK2U_L0q8GMuoDCb-n0cbMVM6MuE

Según esta página web centrada en salud y psicología, son 7 las estrategias de la gente que maltrata, y las expone en un tono de diálogo hacia la persona maltratada:

1.- "Si no haces lo que quiero, me enfadaré": Cuando la otra persona se siente ofendida o acorralada, puede optar por enfadarse. Esto suele deberse a que no puede argumentar nada sobre lo que le estás diciendo. De esta manera, con el "si no haces lo que quiero, me enfadaré" le da la vuelta a la tortilla y provoca que te sientas culpable de la situación.

2.- "No estás en lo cierto, yo no dije eso": Esta es una de las estrategias de manipulación más dolorosas y que provoca la confusión de la víctima. Frases como "yo no dije eso" o "¿no te acuerdas de que empezaste tú?" pueden hacer dudar a la persona de su propia realidad.

3.- "Lo hice porque... ¿Te quiero?": Cuidado con esta forma de justificar un bofetón, una patada o cualquier signo de maltrato. Si una persona te levanta la mano, intenta manipularte, controlarte, evita que te muevas con libertad, muestra celos constantes, te humilla, ten cuidado... Esto no es amor.

4.- "Si haces eso, ya conoces las consecuencias". "Si no haces esto, ocurrirá lo siguiente", "como no vuelvas conmigo me quito la vida"... Todas estas frases hacen referencia al famoso chantaje emocional. Con esto se intenta que la víctima se sienta culpable.

5.- "Te juro que no lo volveré a hacer": Si tu pareja te maltrata, te hace daño y te promete que va a cambiar, créenos, no lo va a hacer. Cuando alguien levanta la mano en la relación e intenta controlar y manipular al otro, la confianza, el amor y el respeto ya han salido por la puerta.

6.- "Tienes que darme una respuesta ahora": Todo maltratador intenta evitar que puedas disponer de tiempo para pensar y razonar la situación. De esta manera, se asegura su victoria.

7.- "Tus amigos no son buenos para ti": Una persona que manipula sabe que los amigos y los seres queridos son individuos que se deben evitar. Esto se debe a que estos pueden hacer que la víctima escape. Por eso evitará



Cuando el maltrato se convierte en real: violentos empujones injustificados a hosteleros en una protesta pacífica en Diputación de Gipuzkoa

que quedas con los que más quieres. Para ello, puede que lance comentarios despectivos hacia esas personas cambiando tu visión sobre ellas.

De una forma más literaria, pero esta web vuelve a resumir lo comentado en las otras dos. Se trata de anular al maltratado, de hacerle sentirse culpable de lo que pasa... y de lo que es peor: extender en la sociedad y entre los que les rodean el sentimiento de que ellos son los culpables

y, por lo tanto, los merecedores del maltrato que están recibiendo.

Y ojo porque, insisto, en muchas ocasiones estas formas de maltrato se pueden aplicar al gremio de la hostelería... pero al final es toda la sociedad la que está sufriendo varias estrategias de maltrato que va asumiendo poco a poco, al igual que una mujer maltratada o un niño violentado van encontrando normales y justificados todos





Imagen extraída de la web www.psicologiamadrid.es

los abusos que se cometen contra él cuando estos son introducidos paulatinamente, poco a poco.

Conclusión: el Estado de Alarma ha finalizado pero sigue el maltrato

Se han popularizado varios memes a lo largo de los últimos días en los que aparecen los botellones y concentraciones de Donostia, Madrid, etc... con frases ingeniosas del estilo "Aviso a la población: Aunque el Estado de Alarma ha finalizado, el virus sigue entre nosotros", y similares. Al hilo de este artículo, podríamos resumir la situación en que "Aunque el Estado de Alarma ha finalizado, sigue el maltrato", ya que aunque parece que ahora los bares y restaurantes están mejor, tan solo se les ha dejado ampliar dos miserables horas su horario manteniendo todas y cada

una de las restricciones que se les han impuesto.

Es algo absolutamente injusto. Se ha demostrado por activa y por pasiva que no es el sector que ocasiona más contagios, que se han sabido adaptar a la situación actual, que respetan protocolos de limpieza, distancias, aforos... Está clarísimo que una hostelería controlada es mucho más seguro que dejar a la gente a su libre albedrío provocando fiestas ilegales, reuniones sociales multitudinarias, botellones... es igual. **El premio a la hostelería después de todos los sacrificios que ha sufrido durante 14 meses ha consistido en un aumento de dos horas de trabajo...** Estamos comparando la actitud de nuestros mandatarios hacia este sector con la de un maltratador con su víctima, pero dudo que exista un maltratador tan cruel, tan injusto y tan cínico como la clase política con la que han tenido la desgracia de coincidir en el tiempo nuestros hosteleros y hosteleras.

Maitiana
La bombonera de San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián

Aimarez

Vinos y bodegas propias
en Labastida
(Rioja Alavesa)

El mejor sabor de **Rioja Alavesa** directamente a tu casa !!
Arabar Errioxako zaporea zure etxean

Son tiempos duros y complicados. Tiempos de mirar hacia nuestros productores más cercanos y apostar por lo local.

Aimarez, bodega familiar situada en Labastida (Rioja Alavesa - Araba) lleva décadas elaborando su tinto tempranillo de maceración carbónica y su blanco viura, dos vinos que representan el más puro espíritu de Rioja Alavesa: frescos, sabrosos, sanos... y elaborados siguiendo los sistemas ancestrales heredados de nuestros padres y abuelos.



Apuesta por lo nuestro...
apuesta por **Aimarez**

**Disfruta de
dos grandes vinos
a un precio excelente !!**

BLANCO VIURA: Caja de 6 botellas **20€**
TINTO TEMPRANILLO: Caja de 12 botellas **40€**

(Portes e IVA incluidos. Servicio a Álava, Gipuzkoa y Bizkaia.
Otras zonas, consultar)

BODEGAS EL OTERO - 659 052 748 - www.aimarez.com




Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
urte
baino gehiago

Maite duzun hor
Protegemos lo c

A person's silhouette is seen from behind, looking out a window at a vast landscape of clouds under a sunset sky. The sun is low on the horizon, casting a golden glow over the clouds. The person's hand is raised slightly. The window frame is visible on the right side of the image.

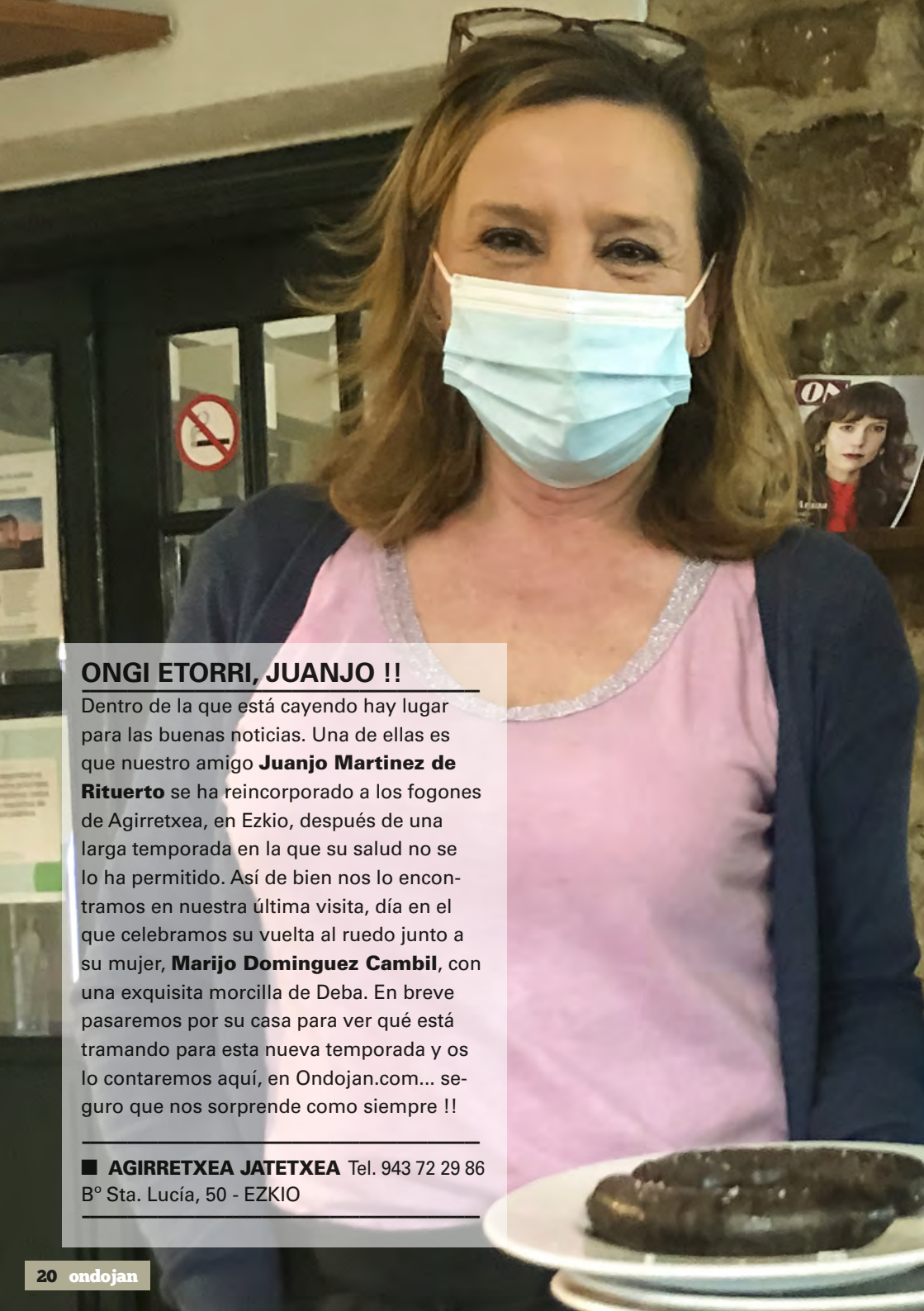
Ventanas PVC y aluminio
Cierres de balcón
Persianas
Mosquiteras a medida...

ri babesten dugu
que más quieres

KOLDO LASA: FELIZ ADIÓS DE UN GRAN CHEF

En estos tiempos tristes y grises pocas cosas le dan a uno más alegría que el enterarse de que alguien llega feliz y contento a su jubilación, y más cuando es el mismo afortunado quien te llama para comunicártelo y comentarte que a partir de ahora está disponible y con tiempo para cualquier colaboración, consulta, receta o lo que sea necesario. **Koldo Lasa** se jubila, y lo hace estando todavía sano, muy vivo y alegre. Este grandísimo cocinero, maestro de grandes chefs, artesano incansable, ha sido un excelente cliente y colaborador de nuestro proyecto además de un gran amigo con quien hemos coincidido en no pocos eventos y saraos y de cuya maravillosa cocina hemos disfrutado en múltiples ocasiones, ya sea a nivel profesional haciéndole mil y un reportajes, como en familia y en todo tipo de celebraciones. Con Koldo, que no tiene relevo generacional después de haber protagonizado una historia de tres generaciones de grandes chefs, termina la saga de los Lasa, pero nos queda el gratísimo recuerdo de sus platos y la fortuna de haber podido disfrutar tantas veces de un referente como ha sido el Restaurante Lasa de Bergara que, a partir de ahora, queda disponible a la espera de que algún chef talentoso se anime a hacerse cargo de este espectacular espacio que, además, está perfectamente preparado y a la última, tanto a nivel de cocinas y menaje como de higiene, extracciones de humo y todo lo que requiere la nueva situación. **ZORIONAK, Koldo...** eta eskerrik asko guztiarengatik !!!! Que disfrutes de un más que merecido retiro !!!





ONGI ETORRI, JUANJO !!

Dentro de la que está cayendo hay lugar para las buenas noticias. Una de ellas es que nuestro amigo **Juanjo Martínez de Rituerto** se ha reincorporado a los fogones de Agirretxea, en Ezkio, después de una larga temporada en la que su salud no se lo ha permitido. Así de bien nos lo encontramos en nuestra última visita, día en el que celebramos su vuelta al ruedo junto a su mujer, **Marijo Dominguez Cambil**, con una exquisita morcilla de Deba. En breve pasaremos por su casa para ver qué está tramando para esta nueva temporada y os lo contaremos aquí, en Ondojan.com... seguro que nos sorprende como siempre !!

■ **AGIRRETXEА JАTETXEА** Tel. 943 72 29 86
B° Sta. Lucía, 50 - EZKIO



GARRAIO LARIOK



MAIATZA 05 2021

3	4	5	6	
10	11	12	13	
17	18	19	20	
24	31	25	26	27

DEMETRIO: GUARDIÁN DE LAS ESENCIAS DE URBITARTE

Pocos lugares hay tan atractivos e inclasificables en el panorama sidrero gipuzkoa-no como **Urbitarte**, la escondida sidrería de Ataun dirigida por el incansable **Demetrio Terradillos**, investigador incansable que juega con la sidra como un alquimista, siempre a la búsqueda de la piedra filosofal, el zumo fermentado de manzana perfecto. En la imagen podemos verle cuidando las puertas de su "sacristía", el lugar donde realiza sus experimentos y al que solo tienen acceso los iniciados. Eso sí, el resto de los mortales podemos disfrutar de la completa oferta gastronómica de esta sagardotegi que va mucho más allá del menú tradicional ofreciendo kokotxas, setas y hongos, pescados frescos a la parrilla, postres caseros... un must !!

■ **URBITARTE SAGARDOTEGIA** Ergoiena Auzoa - ATAUN - Tf.: 943 18 01 19





YA ES PRIMAVERA EN EL VASKITO

Da igual que sea primavera, verano, otoño o invierno. **El Vaskito**, en el barrio de Errotaburu de Donostia, se ha convertido con apenas tres años de existencia en una de las más sólidas y serias referencias de la cocina de temporada de sus alrededores. Además de no dejar de ofrecer continuamente sus platos más emblemáticos como sus orgánicos hongos con kokotxas, sus untuosos callos o su insuperable tortilla de patata, **Iñaki Azkue** hace acopio de los mejores productos de temporada para combinarlos, plancharlos, cocerlos, pocharlos, saltearlos... y crear combinaciones simples pero terriblemente efectiva como la que ilustra esta página que resume, de una manera tan fácil y a la vez tan complicada, la esencia de la primavera. El Vaskito, dotado de una atractiva y elegante terraza trasera cubierta es un lugar al que se acude a disfrutar... no se lo pierdan !!

■ **EL VASKITO** Tel. 943 35 87 78
Louis Lucien Bonaparte, 8 (Errotaburu) -
DONOSTIA





NOVEDADES EN ARTZABAL

Igor Gorriti Lizaso es un cocinero vocacional y contestatario, y si vé que se está imponiendo el **pulpo** a la parrilla o a la gallega, él lo hace frito, ligeramente enharinado, sobre una untuosa crema de patata y con una textura tersa y resistente al diente que rompe, muy positivamente, los esquemas de los que estamos acostumbrados al pulpo blandurrio y recocado que es norma en tantos sitios. También es Igor observador y perspicaz, y ha visto que hay una cada vez mayor cultura del queso en nuestro entorno. Por eso ha creado la **"Hamburguesa x 3"**, consistente en un buen trozaco de carne de Arruti Harategia de Usurbil con pan de Labe Goxo (todo Kilómetro 0) acompañado de 3 generosas porciones de Edam, Roquefort y Queso de cabra, cebolla caramelizada hasta la extenuación y guarnición de patatas caseras. Una exquisita orgía de queso que precede a otras novedades que llegarán con el verano y que podrán ser disfrutadas en su atractiva terraza o en el seguro, luminoso y ventilado interior de este precioso caserío al que siempre es un placer acudir.

■ **ARTZABAL BASERRIA** - USURBIL
Puntapax Kalea, 8 - Tf: 943 36 91 39



CUATRO TIERRAS EN UNA

A pesar de la dura situación por la que está pasando el duro del vino, **Bodegas Piedemonte** de Navarra se encuentra de enhorabuena donde, tras celebrarse la 26ª edición del prestigioso concurso internacional de vinos **Mundus Vini** uno de sus vinos más icónicos, Piedemonte Cuatro Tierras ha sido reconocido con una **Medalla de Oro** y con el premio **Best of Show Navarra**. Este crianza especial se elabora con una selección de cuatro variedades (Merlot, Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha), procedentes de cuatro parcelas de hermosos contrastes que reflejan la autenticidad y diversidad del vino navarro. Tuvimos la oportunidad de disfrutar recientemente de este vino y podemos afirmar que Piedemonte ha creado un producto redondo, sin aristas, que encantará a los amantes de los vinos clásicos con buena estructura y que nos hará quedar fenomenal en cualquier reunión o celebración. Ahora, además, puede solicitarse a la bodega este vino en un magnífico estuche que incluye cuatro botellas y dos copas de vino a un precio realmente insuperable. Puede accederse a la oferta por medio del siguiente link:

<https://piedemonte.com/tienda/estuche-cuatro-tierras-2-copas/>

COMPARTIENDO EL CONOCIMIENTO

Hace poco aprovechamos una visita a Goierri para acercarnos a hacer un kuku a Dolarea Hotel. Al igual que tantos hosteleros, Iban Mate y Arantxa Rancho están viviendo su particular travesía del desierto, trabajando día y noche y dejándose la vida para salir adelante en estos oscuros tiempos. De todas maneras, eso no les impide el seguir compartiendo sus conocimientos de cocina con aprendices a los que ofrecen sus conocimientos con paciencia y cariño, de manera altruista, aprendices, dicho sea de paso, que al igual que ellos, acuden a Dolarea dispuestos a darlo todo. Pronto volveremos a visitar más profundamente este atractivo establecimiento beasaindarra y os contaremos lo que se cuece en sus fogones.

■ **HOTEL DOLAREA** Tel. 943 88 98 88

Nafarroa Etorbidea, 57 - BEASAIN - www.hoteldolarea.com









GABI JATETXEA: CUIDADA Y SABROSA TRADICIÓN

El pasado 10 de mayo tuvimos el placer de volver a comer en **Gabi Jatetxea** de Elgoibar, restaurante que conocimos en su día cuando tocó hacer de jurados de pintxos en esta dinámica localidad de Debabarrena. Esta vez volvimos a disfrutar de una experiencia más completa empezando por un vinito en su agradable terraza en plena plaza del mercado, disfrutando de un plato de rico jamón ibérico y rematando con su cuidado menú del día en el que degusamos un exquisito risotto de txanpis, ricos espárragos frescos un impecable bacalao fresco rebozado, y una golosona cremita catalana. Antes de salir, pudimos charlar con **Eneritz Burunza**, cocinera y responsable del restaurante hace ya unos cuantos años en su muy agradable y acogedor comedor. Según nos comentó, los pescados a la plancha son la especialidad del local y el rodaballo el plato que mejor domina... volveremos, sin duda, a comprobarlo !!

■ **GABI JATETXEA** Errosario Kalea, 34 - ELGOIBAR - Tel. 943 74 12 30



¿HACE UNA "KROKOTXA"??

Recientemente tuvimos el placer de pasarnos por **Aratz Erretegia**, donde **Xabier Zabaleta** nos dio a probar su última creación, parida al alimón con su hermano **Iker**: La "**Krokotxa**"; nombre resultante de "**Kroketa + Kokotxa**"; una croqueta elaborada con la exquisita glándula de la merluza. En boca resulta melosa, creando una agradable sensación al juntar la gelatinosidad habitual de la kokotxa con el crujiente del rebozado de la croqueta, y se remata con una cremita de marisco que deja en boca un sabor marino extraordinario. Xabier nos la maridó, para completar la experiencia, con un blanco viura de **Bodega y viñedos Aimarez** que le fue como anillo al dedo. Los Zabaleta elaboran la "Krokotxa" exclusivamente con kokotxa fresca cuando hay género, por lo que es un pintxo que no siempre está disponible. Ah, y si bien cualquiera puede intentar crear su propia croqueta de kokotxa como pasa con las de jamón, hongos, etc... el nombre, "Krokotxa", ha sido patentado por los responsables de Aratz, así que podemos decir que Krokotxa, lo que se dice Krokotxa... solo hay una !! El precio, 2,50 euros (1 croqueta + caldo) es sencillamente imbatible y, según comentó Xabier, se las están quitando de las manos... Nos alegramos mucho. Ideas como estas son las que hacen falta para dar un poco de alegría al triste y vapuleado mundo de la hostelería !!!

■ **ARATZ ERRETEGIA.** Igara Bidea, 15 - Ibaeta-
Tel. 943 21 92 04 - DONOSTIA



Bocaditos
9'90 €/kg

CABEZAS
7'95 €/kg

COGOTES
BACALAO
9'20 €/kg

bacsuranzu
Bacalao, conservas, etc.
CALLE DE SAN JUAN, 10 - 48100 BILBAO
TEL: 94 422 22 22 - 94 422 22 23
www.bacsuranzu.com

¿QUIERES GANAR EL MEJOR BACALAO?

A lo largo del mes de abril celebramos el **sorteo** de tres bolsas de productos de **Bacalaos Uranzu**, nuestro fiel colaborador del Mercado de la Bretxa que cada trimestre sortea entre nuestros lectores tres estupendos lotes consistentes en una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un bote de miel de las Hurdes. Los ganadores de este trimestre han sido **Marije Aintz, Pablo Egaña**, a quien vemos en la fotografía recogiendo su premio, y **Sofía Piqueras** que ha tenido el detalle de publicar en sus cuentas de instagram y Facebook (Souf Pic Mir) una interesante receta de bacalao a la miel elaborado con el género de Bacalaos Uranzu. Si queréis participar en el próximo concurso y ganar vosotros también un lote de este magnífico bacalao, no tenéis más que contestar a las preguntas que aparecen en la página 71 de este mismo ejemplar. Las respuestas, asdemás, las tenéis también en esta revista, en la sección **“Placeres Gastronómicos”** en las páginas finales. Animaos y participad, que el premio merece la pena, y mucho !!

■ **BACALAO URANZU.** Tf: 943 10 78 08

Mercado de La Bretxa - DONOSTIA

Mercado Niessen - ERRETERIA

Mercado de Uranzu - IRUN

www.bacalaosuranzu.com



GOIERRI

zerbitzuak eta
alajamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Salbatore 943 88 83 07

Urkiola 943 08 61 31

Xerbera 943 88 88 29

GABIRIA

Korta 943 88 71 86

GAINTZA

Oteñe 943 88 98 48

IDIAZABAL

Alai 943 18 76 55

Pilarrenea 943 18 78 66

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Mujika 943 80 16 99

Ostatu 943 80 11 66

OLABERRIA

Castillo 943 88 19 58

Zezillonea 943 88 58 29

ORDIZIA

Hotel Ordizia 843 73 97 97

Martinez 943 88 06 41

Olano 943 80 54 70

ORMAIZTEGI

Kuko 943 88 28 93

SEGURA

Imaz 943 80 10 25

ZALDIBIA

Lazkao Etxe 943 88 00 44

Kixkurgune 943 50 10 86

ZEGAMA

Ostatu 943 80 10 51

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ZERAIN

Mandio 943 80 17 05

Ostatu 943 80 17 99

SAGAROTEGIAK

ALTZAGA

Olagl 943 88 77 26

ATAUN

Urbiltarte 943 18 01 19

LEGORRETA

Aulia 943 80 60 66

OLABERRIA

Etxezuri 943 88 20 49

ORDIZIA

Tximista 943 88 11 28

ZERAIN

Oiharte 686 29 91 58

HOTELAK

BEASAIN

Dolarea**** 943 88 98 88

Guregas** 943 80 54 80

Igarza* 943 08 52 40

Salbatore* 943 88 83 07

IDIAZABAL

Alai* 943 18 76 55

OLABERRIA

Castillo** 943 88 19 58

Zezillonea** 943 88 58 29

ORDIZIA

Ordizia* 843 73 97 97

SEGURA

Imaz** 943 80 10 25

PENTSIOAK

MUTILOA

Mutiloa* 943 80 11 66

ORMAIZTEGI

Itxune** 639 23 88 89

Petit Golerri** 657 79 90 68

ZEGAMA

Zegama** 943 80 10 51

NEKAZAL-TURISMOAK

ALTZAGA

Olagl 943 88 77 26

ATAUN

Aldarreta 943 18 03 66

LAZKAO

Lizargarate 943 88 19 74

OLABERRIA

Borda 943 16 06 81

SEGURA

Ondarre 943 80 16 64

ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honetan markaturiko enpresak kalitate turistikorako konpromisoaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOBERNUO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



- » Asteazkenetan Ordiziako azokara. *Los miércoles al mercado de Ordizia.*
- » Gaztandegietara bisitak. *Visitas a queserías.*
- » Txakolia, sagardoa eta Idiazabal gaztaren arteko maridajeak. *Maridajes entre txakoli, sidra y queso Idiazabal.*
- » Talo tailerra Igartzako Monumentu Multzooan. *Taller de talos en el conjunto Monumental de Igartza.*



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



- Aizkorri-Aratz Parke Naturala. *Parque Natural Aizkorri-Aratz.*
- Zegamako orientazio zirkuitoak. *Circuitos de orientación de Zegama.*
- Aralar Parke Naturala eta mitologia. *Mitología en el Parque Natural de Aralar.*
- Mutiloa-Ormaiztegi Bide Berdea. *Vía Verde Mutiloa-Ormaiztegi.*
- Santiago Bidea: San Adriango tunela. *Camino de Santiago: túnel de San Adrián.*
- GR-283: Idiazabal gaztaren ibilbidea. *GR-283: ruta del queso Idiazabal*
- Euskal Herriko Trail Estazioa. *Estación de Trail del País Vasco.*
- Segura, Zegama eta Bide Berdeko orientazio jolasak. *Circuitos de orientación en Segura, Zegama y Vía Verde.*

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA INTERPRETATIO ZENTROAK



- **ATAUN.** Aralar Parke Naturaleko IZ. *Centro de interpretación del Parque Natural de Aralar.* Tel.: 943 58 20 69. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/lizarrusti
- **ATAUN.** Barandiaran Museoa. *Museo Barandiaran.* 943 18 03 35. www.ataunturismoa.net • www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/barandiaran
- **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Multzoo. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

- **ORMAIZTEGI.** Zumalakarregi Museoa. *Museo Zumalakarregi.* 943 88 99 00. www.zumalakarregimuseoa.eus
- **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación medieval.* 943 80 17 49. www.ezagutu.segura.es
- **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz.* 943 80 21 87. www.zegamaturismoa.net www.gipuzkoanatura.eus/eu/parketxeak/anduetza
- **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. *Paisaje Cultural y Montaña del Hierro.* 943 80 15 05. www.zerain.eus



943 16 18 23



KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)

UN AÑO SIN JUAN MANUEL GARMENDIA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa



El pasado 23 de mayo se cumplió un año desde que recibimos la triste noticia del fallecimiento de **Juanma Garmendia**, parrillero y propietario del asador Kattalin de Beasain. Juanma sufrió un absurdo e injusto accidente justo dos días antes de la reapertura de su restaurante tras más de dos meses de confinamiento, y el destino quiso que acabara sus días prácticamente la víspera de reincorporarse a la actividad a la que más se había dedicado los años y las décadas precedentes: trabajar, trabajar y trabajar. Nos queda el consuelo, al menos, de saber que allá donde esté Juanma estará orgulloso de la entereza demostrada por su esposa, **Arantxa Agirrezabala**, que ha cogido, con enorme profesionalidad y fundamento, el testigo de su marido.

Lo pudimos comprobar a las pocas semanas del desgraciado incidente que se llevó por delante a Juanma y lo hemos vuelto a comprobar un año después al volver a abandonarnos en las manos de Arantxa Agirrezabala: quien fuera la compañera de travesía de Juan Manuel Garmendia durante las tres décadas que lleva en funcionamiento el Kattalin ha realizado el mejor homenaje que se podía hacer a su difunto marido, seguir dirigiendo el restaurante con la misma filosofía con la que él lo había hecho a lo largo de los años.

Arantxa lo tiene muy claro cuando afirma, sin asomo de duda, que ella “no ha inventado nada” y que “sigue la misma fórmula de siempre” que consiste, a fin de cuentas, en conseguir, de la mano de una buena red de proveedores, el mejor producto posible y, una vez en sus manos, trabajarlo con respeto y cariño, estropeándolo lo menos posible.

Así nos lo demostró Arantxa ofreciéndonos un menú que demostró que se puede seguir una **línea continuista** e, incluso, en algunos casos, **mejorar lo existente**. Juanma cada vez dominaba mejor la parrilla y su mujer sigue la misma trayectoria superándose día a día. Incluso está pensando en realizar algún curso o formación para mejorar, si cabe, lo presente. Todo se andará.



KATTALIN ERRETEGIA

Katea, 4 (Frente al Polideportivo) - BEASAIN

Tf: 943 88 92 52





Alarde de producto y cercanía

El alarde ofrecido por Arantxa, como decimos, fue una excelente muestra de lo que ha sido siempre la filosofía Kattalin: **producto, calidad y cercanía**. Morcilla de Olano con piparras de Ibarra, guisantes de caserío de Beasainmendi, Espárragos provistos por Antton, vecino del barrio, Revuelto de zizas de primavera traídas de Aralar por un proveedor de Altzaga... los entrantes nos maravillan precisamente porque nos hacen recordar tantos y tantos momentos pasados anteriormente en Kattalin. La única diferencia con anteriores menús es la incorporación de unos exquisitos fritos que no habíamos degustado anteriormente. “Ya los empezamos a hacer en 2019, pero lo teníamos un poco dejado y los hemos retomado. A la gente le encantan” comenta con orgullo Arantxa que nos comenta que a veces van variando los fritos incorporando otras piezas no presentes en nuestra degustación como croquetas de hongos, etc...

La llegada del pescado es la que nos muestra, a las claras, que Arantxa no se conforma con mantener sino que su meta es ir mejorando. Y es que el rodaballo que degustamos el pasado 13 de mayo fue uno de los mejores que hemos comido en mucho, mucho tiempo. “Confío ciegamente en Igartza, que trae el pescado directamente de la lonja de San Juan de Luz”. Y la carne, como siempre, de Goya y servida en un punto sencillamente sublime, tanto en lo que se refiere a la textura como a la temperatura, el punto de cocción y, sobre todo, el sabor.

Los postres, como siempre, son caseros y elaborados día a día. En nuestro caso nos decantamos por la contundente pantxineteta y el digestivo sorbete de mandarina, y la selección de vinos sigue siendo una de las más interesantes del Goierri, cuando no de Gipuzkoa. Kattalin sigue siendo un **lugar de peregrinaje para los amantes de los grandes vinos**, un lugar en el que el zumo fermentado de uva es parte de la decoración, del ambiente... ¿Cómo no disfrutar de ello?.





Un año duro pero esperanzador

No niega Arantxa que no ha sido nada fácil el año transcurrido desde aquel aciago día. Antes del pronunciamiento del TSJPV afeando la conducta del Gobierno Vasco hacia la hostelería, los bares y restaurantes de Beasain llegaron a estar **90 días seguidos cerrados a cal y canto**, que se dice fácil, y posteriormente, una vez establecido el tramposo baremo de los 400 positivos sobre 100.000 habitantes, ha vuelto a estar prácticamente cerrado del 30 de enero al 30 de abril. Y es que Kattalin cuenta con terraza, pero no una “terrazza-ímán” visible al público, sino una terraza escondida y destinada a los clientes habituales y a la gente que está comiendo en el interior. Así que mientras no han podido dar más que servicio de desayuno y comida en el interior, Arantxa ha aguantado el tipo sirviendo cafés y pintos en la puerta a quien se acercaba. La cuestión es no parar, tener claro el camino y seguir adelante.

“En mi caso”, comenta Arantxa, “he tenido la suerte de poder mantener al personal. Seguimos las tres mujeres que estaban conmigo y yo, y nos coordinamos muy bien en cuestión de horarios y de servicio”. Hasta duda Arantxa si recuperará las cenas todos los días como antaño. Hay que ser realistas y todo el que tiene dos dedos de frente intuye que la situación que salga de este momento que estamos viviendo no va a ser, ni mucho menos, algo que llame a aventuras ni a intentar emular las situaciones habituales en el pasado.

Lo que sí tiene claro Arantxa es que gran parte del mérito de lo que ha conseguido durante este duro y fatídico año es debido, como no, a la labor que durante tantos años de trabajo y contactos había conseguido Juanma Garmendía. “Juanma se hacía querer” afirma, categóricamente Arantxa, “era un hombre que tenía amigos hasta debajo de las piedras y los trataba muy bien. Y ellos, claro está, se han portado también muy bien con nosotras”.

La receta de...

Arantxa Agirrezabala
KATTALIN ERRETEGIA



Guisantes frescos con jamón

INGREDIENTES (4 PERSONAS)

1 Kg. de guisantes frescos de caserío; Aceite de oliva; 4 dientes de ajo; 100 g. de jamón; 1 vaso de vino blanco; 4 yemas de huevo de caserío; Sal.

ELABORACIÓN

Una vez desvainados los guisantes los cocemos en agua hirviendo. Primero echaremos al agua los más gordos y el resto 5 minutos después. Los coceremos unos 15 minutos, hasta que veamos que se deshacen fácilmente con las manos.

Picamos el ajo y el jamón. Ponemos una sartén al fuego con un poco de aceite de oliva, echamos el ajo y cuando empiece a dorarse, añadimos el jamón.

Añadimos los guisantes y los salteamos unos minutos. Añadimos el vaso de vino blanco y dejamos hervir hasta que reduzca.

Una vez se evapore el vino, distribuimos los guisantes en cuatro platos hondos haciendo un pequeño agujero en la parte superior.

Colocamos en los cuatro agujeritos las cuatro yemas de huevo y añadimos un poquito de sal gruesa encima.



OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alama Egoerarekin eta bere ondorioekin, Ostalaritza eta Restaurazioarena izan da. eta hiru hilabete eman dugu ireki gabe horrek ekarri dizkigun zailtasun eta galera guztiekin. Osasun eta garbitasun-protokolo guztiak betetzen ari gara. estaltzen dugu, mahaiak separatzen ditugu, kartak erretiratu ditugu... arauak betetzen ditugu eta gure bezeroei betearazten dizkiegu. Ez da beti erreza.

BEZEROA, LAGUNA, ERABILTZAILERA: Arauak bete, gainontzeko bezeroak errespetatu itzazu, gorde ezazu giza-distantzia eta, batez ere, ulertu. **UDALETXEA:** Malgutasuna eta gizatasuna erabili itzazu arauak sortzean. Enpatia erabili, jarri zaitzen gure sektorearen tokian. Bizilagunekiko elkarlanean. **ADMINISTRAZIOA:** Gehiago babestu ezazue gure sektorea eta herriko merkataritza. Justizia eta neurria erabili legeak sortzean. Enpatia erabili gure

ZO JOKATU DUTE



OSTALARIEKIN !!

eta orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektorerik zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atek itxi genituen. Gure ordutegi eta aforoak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aukiak desinfektatzen ditugu, janaria Ez da beti guztion gustukoa. Baina ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariekin !!

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. keta eta ulermena bultzatu. Sektore guztiak osatzen dugu eta egiten dugu herria. ure sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldeztirik erraz lezazaguzue.

ondojan.com
 comer bien en Gipuzkoa

IDIAZABAL GAZTA BERRIA

JAKITEA HONRÓ AL IDIAZABAL EN ORDIZIA

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia

El pasado 5 de mayo, promovido y organizado por el Ayuntamiento de Ordizia, tuvo lugar la Presentación y corte del nuevo queso Idiazabal que, por segundo año consecutivo, tuvo lugar en las Campas de Oiangu y no en su lugar habitual, el salón de plenos de la localidad, en el marco de la feria semanal que esta villa celebra todos los miércoles. Y esta vez fue el coordinador y fundador de Jakitea, Xabier Zabaleta, el encargado de cortar el queso en nombre de la Asociación que preside, todo un honor y un reconocimiento a la gran labor que realiza este colectivo de cocineros y cocineras en favor del impulso de nuestra gastronomía más tradicional y auténtica y, por ende, nuestros productos y productores.

El consistorio ordiziarra invitó al acto a una nutrida representación institucional que, como es habitual, fue desgranando sus discursos antes del momento clave, el corte del queso en sí. Tomaron la palabra uno tras otro el alcalde de Ordizia, **Adur Ezenarro**, la responsable del Museo D'elikatz y miembro de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia **Leire Arandia**, la Consejera de Desarrollo Económico, Sostenibilidad y Medio Ambiente del Gobierno Vasco **Arantxa Tapia**, el director de Agricultura y Equilibrio Territorial de Diputación **Xabier Arruti**, el Director General de Basquetour **Daniel Solana** y la Gerente de la D.O Idiazabal, **Miriam Mo-**

lina. También estuvieron presentes el Viceconsejero de Agricultura, Pesca y Política Alimentaria del Gobierno Vasco **Bittor Oroz**, el Presidente de la D.O. Idiazabal **Felix Ajuria** y el director de Goitur, **Niko Osinalde**, entre otros.

De dichos discursos nos quedamos principalmente con el ofrecido por Xabier Arruti, que tuvo el detalle de ofrecerlo en forma de bertso rompiendo con el tedio de la habitual sucesión de discursos monocordes, así como el de Miriam Molina, más práctico y directo, pues realizó un repaso de los datos de la Campaña 2020 del Queso Idiazabal en la que, a pesar de la situación vivida, aumentó el número de queserías de la Denominación hasta alcanzar la nada despreciable cifra de 126 elaboradores.

Premios a la regularidad

La gerente de la D.O. Idiazabal fue la única persona que en su discurso agradeció de una manera clara a los periodistas y medios de comunicación el acudir a una cita que no tendría razón de ser sin el eco mediático de la misma, un detalle que se agradece, y fue también la encargada de explicar la dinámica que se sigue para elegir a las dos queserías que son reconocidas cada año en esta cita con el Premio a la Regularidad. Según explicó Miriam, los dos elaboradores elegidos son los





que mejores resultados obtienen en el conjunto de las diferentes catas que realiza a lo largo del año el panel de cata de la D.O. Idiazabal. Y este año, casualmente, se ha dado la circunstancia de que ambas queserías han resultado ser de Idiazabal: **Gaztañaditxulo**, de **Ander Barandiaran** en la categoría del Premio al pastor/productor y **Goiburu gatzak** en la categoría del Premio a la quesería. Los responsables de ambas queserías recogieron su galardón entre aplausos.

Homenaje a Joxe Mari Ustarroz

Asimismo, ese mismo día tuvo lugar un merecido acto de reconocimiento a **Joxe Mari Ustarroz**, quien ha sido durante 16 años el **Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Queso Idiazabal**. Ustarroz fue obsequiado con una txapela de manos del alcalde de Ordizia e hizo, como siempre, gala de su buen humor y de un carácter que le ha convertido en una de las personas más apreciadas del sector.

Corte de queso a cargo de Xabier Zabaleta

Tras el homenaje a Ustarroz, llegó el momento clave de la jornada, el corte de queso en sí, realizado por **Xabier Zabaleta** en nombre de **Jakitea**. El cocinero y responsable de **Aratz Erreategia** de Donostia dejó claro, con un estilo suelto y desenfadado, que no era el primer queso Idiazabal que cortaba, y agradeció a todos los presentes la deferencia que ha supuesto el contar

con Jakitea para un acto de semejante simbolismo. Como afirmó Zabaleta dirigiéndose a los elaboradores del Queso Idiazabal, "Jakitea se creó hace diez años para defender, entre otras cosas, nuestros productos. Y nuestra cocina no sería nada sin vuestro trabajo." Zabaleta afirmó también sentirse "muy honrado" de estar en Ordizia y consideró que el corte de queso que iba a realizar era "el corte de todos", en referencia al resto de compañeros de su asociación, muchos de los cuales le acompañaron y le arroparon en Oiangü.





En el evento, que contó con la complicidad de un tiempo amenazante por momentos pero impecable desde el inicio hasta el final estuvieron presentes varios pesos pesados de la gastronomía local como los integrantes de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia **Jose Ignacio Iturrioz**, **Jesus Mari Ormaetxea**, y la mencionada **Leire Arandia** entre otros, el presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) **Juan Manuel Garmendia**, o la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía **Mari Mar Churruga**.

Amplia presencia de miembros de Jakitea

En cuanto a la representación de la Asociación Jakitea, además del propio Xabier Zabaleta, no faltaron **Yon Pavón**, del Patricio Pub de Lasarte, el confitero y chocolatero tolosarra **Rafa Gorrotxategi**, **Xabier Martínez** del Restaurante Martínez de Ordizia, **Aritz Jauregi** de Txola jatetxea de Donostia, **Arantxa Agirrezabala** del Restaurante Kattalin de Beasain, **Elena Navarri** del Restaurante Kostalde de Donostia, **Paulino Ibargoien** del Bordatxo de Usurbil y **Javier Penas e Izaskun Gurruxtaga** del Restaurante Bera Bera de Donostia. Todos ellos y el resto de los presentes pudieron disfrutar de un pequeño lunch al final del acto en el que los asistentes tuvieron la oportunidad de maridar el queso Idiazabal, entre otras propuestas, con la excelente sidra de **Urbartete Sagardotegia** de Ataun.

En conjunto, la presentación del Queso Idiazabal 2021 fue un acto entrañable de reconocimiento a la calidad y la importancia de un producto que ha alcanzado en esta última campaña una producción de 1.375.318 kilos y cuyo principal valor reside, según destacó Miriam Molina en el “compromiso que ha adquirido la sociedad vasca” hacia el mismo, comprándolo y consumiéndolo. Ese es, sin duda, el principal reconocimiento de uno de nuestros productos más emblemáticos y apreciados.



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja



marke
BORGARDOA
Denboraren Fala

hazi

ELIBRO PARLANTZEN
SOSTIRNO VASCO

LA HOSTELERÍA



CUMPLE TÚ CON

El gremio de la Hostelería y la Restauración es uno de los que más ha sufrido las consecuencias de la pandemia del Covid-19 y el Estado de Alarma. En estos tres meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos de salud e higiene. Estamos cuidando la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerlas cumplir a nuestros clientes. No es siempre fácil.

CLIENTE, AMIGO, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de l@s clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende nuestras dificultades.
AYUNTAMIENTO: Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo y la colaboración.
ADMINISTRACIÓN: Proteged más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legislad con justicia y mesura. Empatizad con nuestro gremio y con los clientes.

HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

en Euskal Herria y uno de los más vigilados y controlados en la "vuelta a la normalidad". Hemos cerrado desde el primer día y no hemos abierto en
respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos mesas, sillas y mostradores, tapamos la
y del gusto de todos... pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

los errores y faltas. Esta situación es nueva para tod@s, incluso para ti.
comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.
y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa



Gontzal Mugaburu
Euskal Homebrewer

¿CÓMO ESTÁ CAPEANDO EL TEMPORAL DEL CORONAVIRUS EL SECTOR DE LA CERVEZA ARTESANA EN EUSKADI?

Muchas de estas pequeñas cervezas se han visto con miles de litros almacenados en sus depósitos que no podían vender debido al cese de la demanda y han tenido que ideárselas para no tener que abrir las espitas de los fermentadores y tirar miles de litros por el desagüe.

Sí, nuestro amigo Josema Azpeitia nos ha recordado hasta la saciedad el impacto de la pandemia en locales hosteleros y la restauración, pero me gustaría tener la oportunidad de ahondar en la repercusión para un sector, el de la cerveza artesanal, que en pleno auge ha visto truncado su prolífica evolución.

Con más de 1.250.000 litros de cerveza producidos en 2018 y un crecimiento en volumen de un 30% respecto

el año anterior, 2020 iba a ser un muy buen año para este sector en Euskadi.

Llegó el 2020 y con él, un tiempo de cambio en el que los y las profesionales de la "Craft beer", han tenido que reinventarse para tirar de sus negocios.

Tanto distribuidores como productores han tenido que sacar ese pequeño informático que llevan dentro, e improvisar plataformas de venta online para intentar vender su producto. Los que disponían de más recursos, han tenido que rascarse los bolsillos e invertir en páginas web para poder dar salida a todo ese género que la hostelería ha dejado de demandar. Incluso han tirado de Whatsapp personal para poder llegar a ese público sediento y confinado en sus casas.

También han tenido que echarse a la carretera y distribuir, en sus coches particulares, puerta por puerta, para abaratar costes y ofrecer un producto a un precio lo más ajustado posible.

A todo esto, se le suma la incertidumbre generada por los constantes cambios de ritmo en la producción. Producciones programadas en función de la demanda de la hostelería, sometida a constantes intermitencias en su actividad. Elaborar un lote supone un gasto en materia prima, instalaciones y tiempo que puede poner en aprietos el negocio, si

no se recupera lo invertido.

Por si fuera poco, muchos de estas pequeñas pymes se han visto con miles de litros almacenados en sus depósitos que no podían vender debido al cese de la demanda y han tenido que ideárselas para no tener que abrir las espitas de los fermentadores y tirar miles de euros por el desagüe. He ahí la causa de la proliferación de las Ginebras de cerveza, en la que muchos profesionales han visto la manera de aprovechar esa cerveza que no han podido vender durante la pandemia.

¿Curioso verdad? Sí, sometiendo a la cerveza a un proceso de destilación, se extrae su alcohol que, mezclado con varios aromáticos, da como resultado una ginebra con base de cerveza. Este proceso convierte la cerveza de 5° de contenido alcohólico, en un destilado de alcohol puro, al que luego se le añade agua desmineralizada para pasar a los 40° de una ginebra. Para que nos hagamos una idea, 4.000 litros de cerveza dan como resultado 650 litros de ginebra.

También han tenido que lidiar con la inversión en materias primas compradas con previsión antes del inicio de la pandemia, de la que necesitan algún retorno para no tener que sumar un impago más. Materias primas como las maltas y sobre todo el lúpulo, que tiene una caducidad corta para poder ser utilizadas en plenitud de cualidades. Es por ello, que se espera una avalancha de Dobles y Triples IPAs (estilo de cerveza con alta carga tanto de grano como de lúpulo) para poder aprovechar esa materia prima antes de que expire su momento óptimo de matices y sabores.

La incertidumbre es lo peor que le puede pasar a cualquier empresa, pero que hace mayor mella en estos productores y productoras de cerveza artesanal.

Las ventas al por menor han servido simplemente para mantenerse "al ralentí". Una terapia para no pensar en acreedores, en distribuidores y en las facturas que se amontonan en la mesa de despacho.

Sin duda, el año 2020 ha supuesto una prueba

de resistencia para las más de 25 cerveceras artesanales existentes en Euskadi. Ha sido tiempo de atrincherarse y agudizar el ingenio para no acumular deudas y seguir peleando por un modo de vida ligado a la elaboración artesanal de cerveza de calidad.

Es difícil aventurar cuál será el futuro de los productores y productoras que encaran este año 2021, con las peores noticias posibles. Parece que el bicho no quiere dar tregua y va a seguir castigando a éste y a otros sectores, con fuerza.

(*) **Gontzal Mugaburu** lleva años cultivando el sano vicio de elaborar su propia cerveza en casa y adquirir exclusivamente cerveza artesana apoyando, así a pequeños elaboradores locales como los miembros de Laugar (En la imagen).



ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía -
Affligem - Guadrupel - Dominus - St. Bernardus -
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marten -
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

LOCAL CRAFT - ARTESANAS:
Bidasoa - Mala Gissona - Naparbier - Olañeta -
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES
para acompañar la cerveza
VERMOUTH ELEGANTINI... y gran ambiente!!

Iñigo, 8 (Parte Vieja)
DONOSTIA

¿E PASA ELEGANTE?



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

LOS KILOS MÁS HERMOSOS DEL MUNDO

A estas alturas crepusculares de mi vida tengo la sana costumbre de releer muchos libros de mi modesta biblioteca que, por lo general, me sirven para valorar positivamente aspectos que se me pasaron por alto en mi primera lectura. Es el caso de un interesante tratado (txiki de formato pero grande de contenido) que data del fines del pasado milenio: "El libro del amante del chocolate, una

pasión devoradora" de la francesa **Martine Jolly**. En su singular prefacio, el desaparecido y prolífico escritor galo **Frédéric Dard** nos dice al respecto del objeto central de la obra: "Sí, sí, Martine Jolly, el chocolate es una pasión devoradora: le debo un excedente ponderal de 15 kilos, es verdad. Pero son los kilos más hermosos del mundo". La obra citada está dividida en dos partes. La primera, titulada expresivamente: "Conocer el chocolate", nos informa con precisión sobre el origen e historia del chocolate, así como sobre el cultivo del cacao y la elaboración del chocolate y sus virtudes. La segunda parte es sobre todo un recetario práctico, con fórmulas claras y precisas, no solo de los postres más reconocidos en torno al chocolate (mousses, helados, granizados, bebidas, tartas, pasteles, galletas, cremas, coberturas o salsas dulces) sino también un curioso apartado de recetas saladas, o sea, el chocolate como condimento, sobre todo en ancestrales recetas españolas y mexicanas. Algunas de estas se asocian, sobre todo, a los platos de caza como la Perdiz al chocolate. Es una fórmula muy literaria, ya que por un lado contamos con la fórmula de la **Condesa de Pardo Bazán**, en la que la perdiz se acompaña de una salsa de jamón y setas y se la deja cocer con un bollo de chocolate en su interior. Y luego está, en similar onda, otra receta histórica de las perdices al chocolate. Un plato que tanto gustaba al gran escritor **Julio Cortázar**, que siempre pensó que era una receta mexicana, por eso de que Moctezuma se hartó de beber chocolate. Pero en realidad se trata de una receta europea. Su creador fue un tal **Noel**, jefe de las cocinas de **Federico de Prusia**, que tuvo la idea de echar chocolate rallado a unas perdices estofadas y que las acompañaba de unos puerros cocidos con leche y claras de huevo. De todas formas, lo último que vimos- hace ya un par de años- es la entonces última

creación de la empresa **Embutidos de Cardeña**: ¡chocolate con morcilla burgalesa!

La importancia del apasionante chocolate se refleja en numerosos restaurantes de nuestro entorno. Por citar unos pocos ejemplos. En **Arzak** con postres deslumbrantes como han sido la curiosa "Tortilla fea de chocolate", el trufón y la alfombra de chocolate y más recientemente, "El Escombro de cacao" (chocolate ahumado, cenizas de vainilla y láminas de cacao). En **Martin Berasategui** siempre hay alguna virguería en torno al chocolate, como la que desde hace unos años ha venido figurando en su "Gran Menú degustación", "chocolate al horno con escarcha de pera, crema helada de palos de canela y caramelo, bruma de menta". Y una de las gollerías de hace escasamente dos temporadas fue la de "Chocolate, café y té con quinoa crujiente". A tomar en cuenta también en los establecimientos donostiarras, en concreto del Barrio de Gros: **Topa Sukalderia**, la "Quesadilla de chocolate de Ecuador", **Xarma Cook & Culture**, los "bombones de chocolate y avellana, reposados en arena de cacao y rocas de vainilla", en **Ni neu** el "bizcocho de chocolate y mascarpone" y en **Galerna Jan Edan** su, "Sopa de maracuyá, rocas de chocolate, manzana y helado de queso de cabra". Así como, el "Bizcocho de chocolate líquido, frutas maceradas, helado de hibisco y frutos rojos" del **Zuberoa** oiartzuarra. Un chorreante coulant (desde luego no un mazacote "culón" como como dice de algunos mazacotes el colega Anxo Badia), similar de fluidez y categoría al del estupendo asador **Gure Txokoa** de Zarautz.

Pero punto y aparte en este terreno chocolatero, rabiósamente creativo y sorprendente (al margen de sus turrone de autor y un sinfín de laminerías) es la nueva gama de chocolates de **Rafa Gorrotxategi**, tercera generación de esta familia tolosarra e hijo del mítico confitero, tristemente desaparecido, **José Mari**, que desde su niñez, ha vivido entre hornos y mangas pasteleras. Y que, en 2016 se lanzó a una apasionante aventura, creando la empresa **Rafa Gorrotxategi 1680**. El propio confitero nos manifestaba hace no mucho tiempo que "hemos lanzado una gama de 16 tabletas de chocolate de 100 gramos cada una con la misma calidad de nuestros turrone, ya que usamos prácticamente los mismos ingredientes, pero decorando una a una, cada tableta, como si de un trabajo de orfebrería, se tratara" Pasando una somera revista a estas joyitas, todas ellas además sin gluten, encontramos tentaciones tan singulares como los chocolates con leche, con caramelo y sal, con Cappuccino y nibs de toffee, con finísimas y crujientes tejas de almendra al estilo de la casa... así como chocolates negros (que van desde el 70



% al 80% de cacao) con almendras y stevia, con naranja y caléndula, con pimienta de Espeleta, (de delicado toque picante evocador de México), con sésamo y anacardos, con pétalos de rosa (fresas liofilizadas, pétalos de rosa enteros, pétalos de rosa liofilizados y aroma natural de rosas). Sin olvidarnos de un espectacular chocolate negro 100% cacao, origen Venezuela, considerado como el mejor del mundo, acompañado con nibs (pedacitos de la semilla del cacao natural tostado) y haba de cacao. Puro cacao, puro placer, además sin azúcar.

Y por fin, él no va más del atrevimiento, la tableta de chocolate con guindilla de Ibarra. Un chocolate negro con un 70% del mejor cacao, con deliciosas nueces pecanas, pistachos,

arándanos, sutiles escamas de sal y un delicado toque de las famosas guindillas de Ibarra. Añadió como colofón el maestro chocolatero tolosarra algo que quiso resaltar: "Hasta ahora existían tres categorías de chocolates: el chocolate negro, con leche y blanco, aunque este último no sea propiamente un chocolate pues el cacao esté sustituido por leche. Sin embargo, recientemente ha nacido la cuarta categoría en chocolates, el chocolate Ruby. Su llamativo color rosado es totalmente natural, no ha sido modificado genéticamente, ni se han añadido colorantes. Tiene un sabor fresco, con matices afrutados y cítricos."

Sin duda el chocolate, sólo el bueno claro está, es una pasión devoradora...



Carolina Rín
Dietista colegiada nº13887
C/Prta. 416. Hª. Encarnita.
-34.061/44.675

CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD

- Consulta de Dietista colegiada donde a través de tu historia clínica, tu estilo de vida, alimentación actual... detectamos los principales focos de acción para **mejorar tu alimentación**.
- A través de diferentes herramientas, **te ayudamos a cambiar los hábitos de una forma fácil sin poner en riesgo tu salud**, marcando objetivos a corto y largo plazo en los que recorreremos un camino en el que cada propuesta está enfocada dentro de tus costumbres, gustos y necesidades concretas en función de si hay patologías, necesidades fisiológicas concretas o filosofías de alimentación como alimentación vegana.

NO UTILIZAMOS COMPLEMENTOS DIETÉTICOS - **661 544 675**



Dani Corman
www.essenciawine.com

UN PANORAMA DE GRAN INTERÉS

Hace unos pocos años, **Daniel Rodríguez** y **Alejandro Estebas** comenzaron un proyecto ilusionante denominado **Vinos del Panorámico** en su localidad natal de **Albelda de Iregua** en **La Rioja**. Ambos con familia de larga tradición vinícola, decidieron ir recuperando, poco a poco, esos pequeños majuelos de viña vieja que, desgraciadamente, se estaban arrancando en busca de una mayor productividad.

Según nos cuentan “es nuestra forma de entender y reivindicar el legado de nuestra tierra, donde el viñedo es el marco en el que se inscribe nuestro trabajo”. Lo tienen muy claro, su idea es elaborar pequeñas partidas de manera artesanal, imprimiendo una visión muy personal en ellas. Definen su trabajo en el campo como “viticultura de observación” y sienten, según sus palabras, ese compromiso de interpretar el viñedo y el paisaje, capturándolo para mostrarlo en forma de vino.

Tras sus estudios de enología, Alejandro ha participado en vendimias de varias bodegas de grandísimo prestigio, como **Dominio de Pingus**, compaginando su labor con la bodega y destilería familiar.

Alejandro por contra, ha orientado su desempeño hacia el arte, el diseño y la cultura, aportando un valor añadido esencial en la filosofía del proyecto.

Hace unas semanas tuve la oportunidad de pasar una mañana recorriendo sus viñedos y empapándome de las peculiaridades de la zona, casi desconocida hasta entonces para mí. Saliendo de **Logroño** en dirección sur hacia la **Sierra de Cameros** y tras unos pocos kilómetros, te topas sorprendentemente con una muralla que eleva el terreno unos cuantos metros, hasta casi los ochocientos, formando una meseta con multitud de pequeños valles, diversos tipos de suelo y diferentes orientaciones y microclimas. Un lugar precioso y privilegiado para la viticultura. Para la buena, la que nos gusta, la que es capaz de contarnos historias a través de los vinos. Puedo aseguraros que, en esta zona, se encuentran algunos de los más espectaculares paisajes de toda la Denominación, en un entorno repleto de multitud de

vetustas cepas de garnacha. Siempre he pensado que, cuando hay una buena interpretación por parte del productor, los viñedos enclavados en paisajes bellos y cultivados de manera respetuosa con el medio, dan lugar a los mejores vinos. Vinos con personalidad, con *terroir*.

Producen cinco vinos de muy buen nivel. **Panorámico** y **Caracuesta** son sus dos tintos, 2017 y 2016 respectivamente. El primero, es fruto de dos parajes enfrentados en las estribaciones del *Iregua*: “*La Rad*” en el margen izquierdo y “*Las Ysas*” en el derecho. Tempranillos y garnachos de entre 30 y 50 años de edad, entre 550 y 720 metros de altura y suelos arcillo calcáreos principalmente, conjugan un equilibrio perfecto para obtener un vino fresco y vivaz. Emplean barricas de 500 litros para respetar el carácter del vino, afinar sus sensaciones y dejar que florezca una mayor complejidad en aromas y sabores. Un vino de trago largo aunque no por ello ausente de riqueza en matices. **Caracuesta** toma el nombre de una viña mágica de 0,68 hectáreas y arcillas rojas y piedras, formado principalmente por viejos y otras uvas autóctonas, plantada allá por 1930 y trabajada desde entonces de manera tradicional por **Dionisio**, apreciado viticultor de la zona. Todo esto se resume en un vino de gran intensidad, profundo, con peso y estructura pero de gran elegancia y mineralidad en boca.

Panorámico se llama también su primer vino blanco, de la añada 2017. Todas las vides a partir de las cuales se elabora este vino, Viura principalmente, se encuentran a más de 750 metros de altura lo que determina su fina carga frutal y perfilada acidez. Fermenta en madera durante ¡más de cuatro meses! obteniéndose un vino de sorprendente evolución en la botella. Su hermano mayor, **Tierroya** 2016, puedo decir sencil-





lamente que me encantó. Procede del paraje donde, para los ancianos del lugar, se encontraba la más preciada uva dentro del pago de *Sorzano*, en la localidad de *Islalana*. Sus suelos arcillo-ferrosos, de marcado color rojo, ponen el nombre a este precioso paraje. Vino de gran identidad, con esa sapiidez y marcado carácter propio de los viñedos especiales. Sorprendente. Tanto Daniel como Alejandro se muestran visiblemente orgullosos de poder salvar este "viñedo en extinción" debido a sus escasos rendimientos y que a buen seguro hubiera sido arrancado si no llega a ser por el trabajo y el empeño de estos dos

jóvenes amantes del vino y de su tierra.

Su última elaboración, **Panorámico Clarete 2019**, con salida inminente al mercado, es un vino de particular interpretación. Una elaboración nada sencilla, muy creativa, con esa intuición que tan sólo personas con talento son capaces de idear y llevar a cabo. Un vino rico, sabroso, con gran potencial de envejecimiento que a buen seguro nos dará grandes alegrías en el futuro.

En resumen, un proyecto de gran futuro pero con un presente más que interesante.

¡Salud!

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermú. No te pierdas nuestra especialidad: **MARIANITOS**, una estupenda mezcla de Campari y vermú, con dos o tres aceitunas y ralladura de naranja y de limón. Pregunta también por "TXANTXILLO", nuestro vermú de grifo casero.

¡¡Te esperamos!!





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

ZIORDIA, CUNA DE BENJAMÍN URDIAIN Y EXCELENTES CHEFS MICHELIN

El **Restaurante Zalacaín**, primer restaurante de España en obtener las tres estrellas Michelin, y la saga de cocineros de Ziordia (Navarra), fueron homenajeados recientemente en Madrid por parte del Gobierno de Navarra y su Asociación de Hostelería. El evento contó con el escritor y músico **Jesús María Alegría "Pinttu"**, autor del libro **"Navarra, hasta la cocina"**, donde se recogen historias de los cocineros de Ziordia. A este respecto, aprovechamos la ocasión de uno de nuestros programas radiofónicos, para

charlar con "Pinttu" y **Pedro Gorospe**, autor de un bonito reportaje en "El País", donde se recuerda cómo fue el homenaje de hace unos días al Zalacaín, a la familia **Oyarbide**, a **Benjamín Urdiain** y a **Juan Manuel Mendibe**, **José Ignacio Urdiain**, **Javier Arbuz** y **Jesús Mari Mendía**.

Tal y como nos cuenta Pedro Gorospe, "Urdiain guarda nítidas las recetas y los sabores que han seducido a varias generaciones en Francia y en España. Desde el consomé *gelée* "Farah Diba" con caviar, que dedicó a la "extraordinaria" mujer del *Sha* de Persia, o las Trufas al cava, o con una salsa de vino tinto, que fascinaron a **María Callas**, **Anthony Quinn** o **Marlon Brando**, entre toda una constelación de clientes internacionales y nacionales. Entonces solo había 27 restaurantes en Europa con tres estrellas. Ahora hay 11 solo en España. El chef navarro abrió ese marca-

dor para la gastronomía nacional con una carta de ensueño que cambiaba cada año: cordero con habas al Jerez, consomé moscovita, pato azulón en dos cocciones con frutos rojos, ensalada de bogavante con salsa española o entrecot con tuétano a la bordelesa. El restaurante, fundado por Jesús María Oyarbide y **Consuelo Apalategui** en 1973 "era puro lujo", recuerda Urdiain a Pedro. "Consumíamos más de 120 kilos de trufas al año".

El libro "Navarra hasta en la cocina" ha pretendido descubrir los secretos que atesoran estos representantes culinarios del viejo reino navarro, así como ofrecer una oportunidad para conocer el entrañable milagro producido en un pueblito navarro de poco más de trescientos habitantes (Ziordia). Así nos lo describe en este post el propio **Benjamín Urdiain** quien, con la complicidad de "Pinttu", nos cuenta una curiosa anécdota con un empresario armero de Eibar... Lo mejor es escucharlo:

<https://labur.eus/larutaslowZiordiaMichelin>.



El jefe de cocina, Benjamín Urdiain, y el propietario del Zalacaín, Jesús Oyarbide, en 1987.

(Foto: Luis Magán)

con *Aitor Buendía*

LA RUTA SLOW

radio euskadi | radio vitoria

Domingos, 13 h. | Jueves, 17 h.

PASIÓN POR LA **SIDRA...** ... Y LA **GASTRONOMÍA !!**



SAGARDO BEREZIAK / Sidras especiales



PLATER DESBERDINAK / Platos diferentes



URBITARTE SAGARDOTEGIA

Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN
Tf: 943 18 01 19

www.urbitartesagardotegia.com



Nere Ariztoy

Consultora Turismo Gastronómico

VOLVEREMOS A VIAJAR

Volveremos a viajar, a dar la vuelta al mundo, a descubrir culturas increíbles, deliciosa gastronomía, paisajes de película y personas que nos enriquecerán con sus experiencias vitales.

FITUR 2021, una de las Ferias más importantes del sector donde nos reunimos miles de profesionales cada año, ha vuelto a dar vida a los pabellones de Ifema, aunque no a todos esta vez. Tampoco

el número de visitantes se parece al de aquel extraño enero del año 2020, que batió records con más de 150.000 asistentes, cuando desconocíamos cómo un virus diminuto transformaría para siempre nuestras vidas.

En esta edición han estado presentes **55 países frente a los 165** de la anterior y se estimaba que los visitantes profesionales **no superaríamos los 50.000**, por supuesto cumpliendo estrictas medidas de seguridad y con un test previo de antígenos negativo. Pero si por algo hará historia FITUR este año es por haber sido la **primera gran feria mundial de turismo que se celebra presencialmente** tras la crisis sanitaria de la covid.

También ha servido para que, con su presentación a finales del mes de Mayo, **la campaña mundial "marca España" se asocie a un destino referencia** en turismo, seguro y con muchas otras alternativas de

ocio (urbano, de naturaleza, montaña, gastronómico...) además de la ya archiconocida opción de "sol y playa".

El **turismo gastronómico** y el **enoturismo** está ya preparado para volver a recibir a visitantes con ganas de descubrir y saborear el destino, y ha sabido rediseñar propuestas adaptadas al momento. Experiencias en la naturaleza o en espacios seguros, bien ventilados, por supuesto en grupos reducidos y con higiene máxima pero con las mismas ganas e ilusión, yo diría más si cabe.

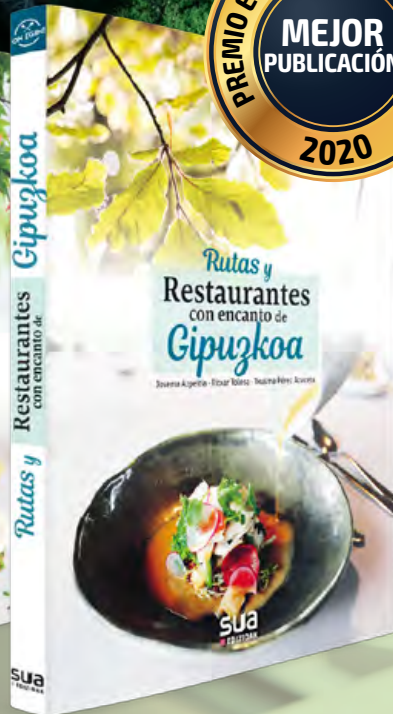
Una de las **presentaciones** que más expectación generó a lo largo de estos días fue la del **Pasaporte Covid**, oficialmente llamado **Certificado Covid digital de la UE**. Se expedirá tanto en soporte papel como en digital a través de un código QR que será emitido por las Comunidades Autónomas y facilitará desde el 1 de julio los viajes a los europeos que hayan sido vacunados contra el coronavirus, tengan anticuerpos o dispongan de una PCR negativa. Será gratuito, multilingüe y recomendable para desplazarse por la Unión Europea pero no obligatorio.

Una buena noticia para el sector que ha sido recibida con esperanza y el deseo de dejar atrás lo antes posible el recuerdo de ese parón obligado y demoleedor que sufrimos el pasado año.

Nos embarcamos en una **nueva aventura para el turismo mundial**, un gran reto que nos depara muchas sorpresas, tal vez algunas no siempre buenas pero... quien dijo que fuera fácil.

"Que no haya más excusas, suelta las cuerdas de tus velas, navega lejos del puerto seguro, atrapa vientos favorables en tu velamen... explora, sueña, descubre, viaja..."





Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK



Arnau Estraidier
Baga Biga Faktoria, Gros

LA IMPORTANCIA DE LAS LEVADURAS

Levaduras, temperatura, limpieza o esterilización.

Son temas que pueden parecer aburridos pero son de vital importancia en la industria cervecera.

No hay fábrica de cerveza que no tenga un pequeño rincón destinado a un **laboratorio** para tener un control exhaustivo de levaduras. El paso clave en la elaboración de cerveza se da gracias a las **levaduras**. Su función es **engullir el azúcar de la mezcla de agua, malta y lúpulo**, y transformarlo en **CO2 y alcohol**.

Normalmente esta levadura es añadida a la cerveza, pero en algunas ocasiones

hacen uso de las levaduras que se encuentran de manera natural en el aire (levaduras salvajes) elaborando así cervezas tipo *Lambic* (con aromas más ácidos y amargos, parecidos a los de la **sidra vasca**).

Entre las levaduras que se pueden añadir, las más utilizadas son la *Ale* o la *Lager*. Las levaduras *Ale* o altas, son levaduras de fermentación en superficie y fermentan a 16-22°C, fáciles de utilizar en verano en cualquier garaje o habitación. Y las *Lager* o bajas, son de fermentación en profundidad y fermentan a 8-12°C, estas últimas superan en ventas un 80% a las *Ale* y *Lambic*, pero son más difíciles de emplear en casa.

Como pasa con en el **vino o el pan**, las levaduras tienen que estar en un **ambiente agradable**, tienen que comer bien, pero sin abusar. Si en la fase de la fermentación no se respetan las temperaturas a rajatabla, seguramente perdamos la cerveza, algo que en el caso de una grande como *Heineken* puede suponer **pérdidas de muchos miles de euros**, tan sólo por cometer el "pequeño" error de que cambie la temperatura en los tanques. Esto se traduce también a la elaboración a pequeña escala, o sea que, si vas a elaborar en casa, busca un sitio donde puedas conseguir esas temperaturas, y asegúrate de que sean constantes y el lugar sea limpio.

Pero lo más importante no es tener la mejor materia prima o utilizar el agua de un iceberg del polo norte; ni siquiera tener de amigo al mejor maestro cervecero del planeta. El truco es tener todo el material impoluto, con todos los utensilios, cazuelas y fermentadores limpios. Las grandes cerveceras del mundo, como podría ser el *grupo Damm*, invierten miles y miles de euros en limpieza y esterilizado.

Para captar las diferentes levaduras, os aconsejo la *Lambica Cantillon* orgánica con aromas a hierba y cítricos y sabores a madera y a fruta verde. Curiosa de probar, así como la *Ale Nut Brown* de Samuel Smith, de color avellana y sabor a nueces y almendras y, por último, la *Lager Weihenstephan Original*, suave y refrescante en el paladar, ideal para este verano.



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Jon Méndez
Vinatería Viniópolis, Gros

VIU MANENT CARMENERE 2019 (CHILE, VALLE DE COLCHAGUA)

Esta bodega se formó en 1935 cuando **Miguel Viu García** (inmigrante Catalán) y sus dos hijos Agustín y Miguel Viu Manent fundan Bodegas Viu en Santiago de Chile.

En 1966, Miguel Viu Manent soñaba con hacer sus propios vinos, lo cual se materializó al adquirir la Hacienda San Carlos de Cunaco en Colchagua. Este antiguo y tradicional viñedo, contaba con 150 hectáreas de antiguos y nobles viñedos franceses prefiloxéricos, además de su bodega y casa patronal. En la prestigiosa denominación de Origen val-

le de Colchagua en Chile, Viu Manent tiene **254 hectáreas de viñedos propios** repartidos en sus viñedos: San Carlos, en la sub-apelación de Santa Cruz, además de los viñedos La Capilla y El Olivar, ambos en la sub-apelación Peralillo.

Viu Manent es un tinto Carmenere 98%, Syrah 2% con 6 meses de crianza de color rojo con matiz violeta. En nariz presenta aromas a frutas rojas y negras, donde destacan frutas como cerezas, moras y arándanos, sumado a una suave nota especiada. En boca es un vino con buen balance, taninos redondos, estructura media y un final largo y agradable.





acvdrone

drone zerbitzua

943 80 57 99 · Ordizia
644 52 61 71 · Donostia





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LLEGA EL VERANO Y... ES HORA DE SMOOTHIES Y MILKSHAKES

Comienzan los días calurosos, y con ellos son muchas las bebidas que utilizamos para refrescarnos como pueden ser los tés helados, smoothies, batidos o milkshakes... Sé que hasta ahora os había hablado de siempre de cócteles, ya sean con o sin alcohol, pues bien, ya que parece que vamos a empezar una nueva etapa social, *la esperadísima nueva normalidad*, me parece un buen momento para comenzar a hablaros de **otro estilo de bebidas**, que no son cócteles como tal pero que sí son otra forma de **Arte Líquido**, pues toda bebida que preparemos con esmero, pasión y esfuerzo será un trocito nuestro que trasladamos a quien se la preparamos. Al igual que los artistas, que buscan trasladarnos sus vivencias, emociones y su visión de la vida con sus obras, eso es lo que yo quiero trasmitiros con mis bebidas y recetas, ya sea un cóctel, un café de especialidad o una bebida refrescante.

Otro día os hablaré de los tés fríos y de los smoothies, hoy toca hablar de batidos o **milkshakes**. Por definición, el milkshake es una bebida hecha a base de leche, que puede llevar chocolate, turrón, frutas o helado. Estas bebidas reciben este nombre debido a que para elaborarlas es necesario usar una batidora a diferencia de otras bebidas de leche que mezclamos directamente en el vaso o taza.

El café frappé es una e otra variante de un milkshake, pero en este caso usaremos café, hielo y sirope para realizar el batido, mezclaremos todos los ingredientes y los trituraremos todos juntos en una batidora.

Este estilo de bebidas son algunas alternativas que cada vez nos encontramos más en las terrazas de los establecimientos de hostelería, pues son bebidas muy vistosas, llamativas y sabrosas. A priori, parece que hacer un buen batido es fácil, pero realmente no lo es. Lo primero en lo que nos debemos fijar es en los ingredientes que utilicemos, que sean **ingredientes de calidad**. Lo segundo que debemos tener en cuenta, es que conforme nos vayamos tomando la bebida, nos la podamos acabar, pues de lo contrario habremos abusado de las grasas y/o azúcares, y por eso los batidos deben **tener la cantidad apropiada de cada ingrediente**, para que no sea demasiado graso ni demasiado dulce. En tercer lugar, pero igual de importante es que **la clave de un buen batido es el hielo**.

En anteriores artículos os he hablado del hielo, de su importancia a la hora de elaborar un cóctel, que es más del 50% del éxito del mismo. En este caso me atrevería a decir que **la importancia del hielo** llega a alcanzar el **75%**, ya que vamos a usar bastante cantidad en comparación con cualquier otra bebida. El hielo nos tiene que aportar frío, pero no en exceso, pues si la bebida está congelada no conseguiremos degustar los diferentes sabores. Pero, sobre todo, debemos poner la cantidad justa de hielo, pues él va a ser quien nos dé la textura deseada. Si nos pasamos de cantidad, el batido estará más frío y espeso, e incluso a veces puede llegar a ser imposible beberlo. Si por



el contrario nos faltara hielo, la bebida estaría totalmente líquida y nos faltaría frío, por lo que tampoco podremos saborear el milkshake.

Hoy os traigo la receta del **Kaoutar's Milkshake**, un batido que nos recuerda a esos bizcochos de jengibre, con sus toques frescos, y a la vez nos resalta el sabor de la vainilla y del caramelo salado. Es ideal para acompañar cualquier tipo de tarta, como por ejemplo una tarta de manzana.

Espero que disfrutéis de estas bebidas refrescantes y sabrosas durante este verano.

KAOUTAR'S MILKSHAKE

INGREDIENTES:

- 12 cl. Leche
- 30 gr. Base Vainilla Monin
- 2.5 cl. Sirope de Pan de Especias
- 1.5 cl. Crema de Caramelo Salado
- Hielo pilé
- 1 nata de montar
- Virutas de chocolate

ELABORACIÓN:

Por un lado, en el vaso de la batidora serviremos todos los ingredientes salvo la nata de montar. Por otro lado, en otro vaso serviremos la nata y la batiremos hasta montarla a nuestro gusto. Para decorar usaremos la crema de caramelo salado alrededor del interior del cristal del vaso, posteriormente serviremos el batido en el vaso y a continuación decoraremos con la nata montada y las virutas de chocolate.

— FOR JU —

MALA GISSONA

CRAFT BEER



**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**

Decúbrelo en: malagissona.beer



Carol Archeli

www.pescaderiaspe.com

EL PEREJIL DE TODAS LAS SALSAS

El Diccionario de la RAE (Real Academia Española) explica la expresión coloquial “el perejil de todas las salsas” sobre todo para referirse a la

persona amiga de figurar que aparece en todas partes y se entromete en todo.

Yo, personalmente, creo que cuando la usamos en nuestro día a día no queremos dar esa connotación tan despectiva a la expresión, si no que nos queremos referir cariñosamente con ella a esa persona dinámica y movida que está metida en todas las salsas, como el perejil.

Sea como fuera cuando tu abuela te llama cariñosamente *perejiles*... ¡por algo será!

Y es que es así.

El perejil en una salsa no puede pasar desapercibido, es imposible. Lo delatan su olor, su brillante color y ese sabor tan peculiar que tiene.

El perejil es inconfundible.

En las pescaderías, de siempre hemos tenido costumbre de obsequiar con perejil a nuestra clientela. Me puedo imaginar que se ha hecho para facilitar un buen condimento para los guisos de pescado. Aunque para mí también tiene otra connotación.

En nuestra pescadería cada día regalamos grandes manojos de perejil que adquirimos a las caseras de nuestro mercado o en el puesto del frutero.

Todos los encargos que salen llevan sus ramitas. Bien sean cajas, bolsas, lotes de regalo... ¡todo!

Es como la nota de color, de alegría de la bolsa.

Y mucho más.

Nos gusta regalar esas ramitas porque es nuestra sencilla manera de decir ¡gracias!

Gracias por venir, por comprar nuestro pescado, por confiar en nosotras. Eskerrik asko!

Perejil, Perrexila o *Petroselinum Crispum* es una planta herbácea de la familia Apiaceae nativa de la región mediterránea del sur de Europa. Y ampliamente extendida a lo largo de todo el globo. Su nombre significa apio de roca, porque crece fácilmente cerca de rocas y paredes.

Existe constancia de que el perejil acompaña al ser humano desde hace miles de años.

En la mitología griega el perejil aparece como hijo del héroe griego Arquemorus, atribuyéndole así cualidades sagradas.

Los guerreros alimentaban con él a sus caballos antes de las batallas para conferirles vigor y fuerza. Además, premiaban con él a los atletas y adornaban sus tumbas.

El imperio romano también utilizó el perejil no solo como

ornamento sino también con fines culinarios y curativos.

Hoy en día el uso de la planta se limita casi a los fogones aunque tenemos constancia de todas las virtudes terapéuticas posee por la cantidad de nutrientes de que está compuesto.

Destaca su contenido en minerales como el calcio, hierro, potasio y zinc entre otros. Y de vitaminas, especialmente la vitamina C y la provitamina A y el ácido fólico.

Y si añadimos los fitoquímicos que posee, destacando el betacaroteno, nos encontramos que cada día, en la pescadería no nos regalan solo color y sabor...nos regalan salud y prevención de enfermedades.

Por su contenido en los componentes expuestos y algunos más que nos hemos dejado, podemos atribuir al perejil las siguientes propiedades:

- Diurético, ayuda a eliminar líquidos del cuerpo
- Digestivo, ayuda a hacer las digestiones. Mis abuelos maternos, cada día, después de comer tomaban una infusión de manzanilla, cuando no tenían manzanilla tomaban infusión de perejil. ¡Qué sabiduría popular! Ahora lo entiendo todo...
- Es un antioxidante y antiinflamatorio
- Ayuda, en cataplasma, a la cura de las heridas y mejora las picaduras.
- Refuerza las defensas
- Y ayuda a paliar la halitosis, mal aliento

¡Por todas estas virtudes y por muchas más el perejil no ha de faltar en nuestra cocina ni en nuestros platos!

Y ¿cómo conservar el perejil en casa para poderlo utilizar en el día a día?



- Congelado. Yo, personalmente, siempre lo conservo así y me resulta muy cómodo. Lo llevo de la pescadería, lo lavo bien bien, lo escurro con el escurridor de lechuga, lo dejo secar y finalmente lo pico con la batidora o con una tijera dentro de un vaso o con una tabla y un cuchillo, como queráis.

Después lo meto en un bote con tapa hermética y jal congelador! cada vez que quiero usar lo rasco con un tenedor y cae como un polvo sobre los platos. Al congelarse se vuelve un tono verde oscuro, pero al descongelarlo vuelve a recuperar su tono brillante y alegre y no pierde ni una pizca de sus vitaminas ni minerales. Es una buena manera de tener perejil siempre en casa y muy a mano.

- Otra manera de conservarlo es en aceite, en una especie de mojo. Se pica el perejil, se pica ajo y se mete en una botellita con aceite y un poquito de sal. Con esto podemos regar nuestros platos fríos y calientes y el perejil sigue conservando todas sus propiedades y nutrientes.

- También lo podemos conservar en la cocina en un jarrón con agua como si fuera un ramo de flores.

Este método tiene la ventaja de que da un toque de color y de alegría a la cocina.

Y se pueden combinar las distintas maneras de conservación, tener perejil en el congelador, tener perejil macerando en aceite y tener perejil en un jarrón en la cocina, un poco de todo.

Es una manera sana y económica de tener vitaminas y minerales a nuestro alcance.

Ya solo nos queda pensar en cómo introducir el perejil en nuestra cocina de pescado

Seguro que tod@s estáis pensando en la salsa verde, que por supuesto no sería verde sin perejil y es una fantástica salsa nuestra llena de vitaminas y minerales porque no solo el perejil, el ajo y la cebolla dan un gran valor a esta salsa.

Pero además de estas succulentas cazuelas verdes se pueden hacer muchas más cosas con el perejil y el pescado.

A mí me encanta espolvorear unas hojitas de perejil sobre cualquier refrito para mis pescados, le dan un toque verde y precioso al plato

Me encanta echar perejil a todos los platos de pescado a la plancha.

Me encanta echar perejil a todos los rebozados y empanados.

A todas las verduras y guarniciones que acompañan a mis pescados también les pongo perejil

A las recetas de pescado marinado como las anchoas el verdel...

A las recetas de cuchara como el marmitako de bonito, de sepia, de calamar...de lo que sea

A las sopas y caldos de pescado, a los arroces de pescado.



Y por supuesto, a todos los aliños de todo tipo para condimentar el pescado o las verduras cómo me apetezca

¡Qué no falte nunca el típico ajilimojili en una casa! Se mezcla aceite, ajo, perejil, vinagre, sal y agua y se pasa por la batidora. Quedan una especie de salsa verde con la que se puede regar todo lo que queramos: las sardinas al horno, las anchoas fritas, el bonito, el gallo... cualquier pescado azul o blanco a la plancha este ajilimojili le dará un toque muy especial

También se puede versionar este ajilimojili pero con los ajos enteros o machacados, para las personas que no toleran o no le gusta comer los ajos en trozos.

En definitiva, que seamos más conscientes y pongamos más en valor las pequeñas ramas verdes que acompañan nuestra vida.

Qué las vitaminas son pequeñas y en una hojita caben bastantes más de las que nos podemos imaginar.

Cómo siempre, ON EGIN!



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritza&ikaskuntza

● POR UNA POSTPANDEMIA SANA

En esta época que nos toca vivir, entre el antes y el después, a una le da por pensar en conceptos abstractos como el tiempo, el espacio, las reali-

dades paralelas...y las gentes que habitan en ellas. ¿No tienes la impresión de que hay gente que vive en otro mundo, dentro de este mundo? Yo, cada vez más.

Parece ser que el fin del estado de alarma fue el titular de la POSTPANDEMIA.

Para algunos lo es. Obviando el hecho de tener que utilizar mascarilla quirúrgica para poder salir de casa "los liberados" hacen gala de su relajo pululando por la vida como si nada. Como si nada hubiese ocurrido. Como si nada más fuese a suceder.

Para otros, la realidad es otra. Después de perder el trabajo, reinventarnos, acoplarnos, torcernos y doblarnos, solo nos queda doblegarnos. Pero a mí no me apetece.

Por eso intento vislumbrar el trasfondo de este asunto y buscar las claves que pueden ayudarme a transitar mejor;

Alimentarme de forma saludable, para que mi cuerpo pueda hacerle frente a cualquier amenaza externa. Porque el cuerpo está diseñado para eso.

Provisionarse de productos de cercanía y de confianza. Contaminando menos con viajes innecesarios y generando una economía verde.

Eligiendo productos de temporada. Recolectados en su momento óptimo, sin necesidad de aditivos que contaminan el medio ambiente.

Optando por consumir natural. Ocio natural, relaciones naturales, ritmo natural...

Esta pandemia mundial nos ha llevado muy lejos. Yo prefiero la cercanía, para todo.

RECETA DE PRIMAVERA POST-PANDÉMICA

INGREDIENTES:

Guisantes frescos; Alcachofas frescas; Cebolla o cebollita; Arroz integral " El Alcaraván" (*); Ajo Negro "Barabeltz" (*); Germinados de cebolla

PROCESO:

Para cocer el arroz integral lo recomendable es ponerlo a remojo la noche anterior. Una vez escurrido, lavarlo bien



bajo el chorro de agua fría. Disponer una cazuela con agua al fuego y una vez comience a hervir añadir el arroz y dejarlo cocer 20 min. Comprobar la textura y escurrir. En una sartén honda con tapa, picamos finita la cebolla y la rehogamos con AOVE.

Desgranamos los guisantes y limpiaremos los corazones de las alcachofas. Con la cebolla traslúcida, añadiremos en gajos las alcachofas y después llos guisantes.

Remover y subir el fuego para abrir aromas. Añadir una taza grande de agua y tapar. La idea es cocer los guisantes al dente, lo cual dependerá del tamaño de estos.

Cuando el guisante esté al punto, salpimentar y reservar tapados. Pelar dos ajos negros y picar. En sartén con aceite saltear el ajo negro junto con el arroz integral, salar.

En un plato hondo disponer el arroz, colocar por encima el guisito y coronar con los germinados.

Entrante equilibrado por su aporte de carbohidratos y vegetales repletos de vitaminas y fibra.

El Alcaraván es una marca de arroz integral cultivada en las Bardenas Reales.

Barabeltz es una empresa dedicada a la producción de ajo negro ubicada en Elorrio.

GANA UN LOTE

NUEVO CONCURSO!!



**bacalaos
uranzu**

Tu tienda de bacalao online
www.bacalaosuranzu.com



DEL MEJOR BACALAO

Ondojan.com y Bacalaos Uranzu te dan la oportunidad de ganar un excelente lote de bacalao y productos artesanos que recibirás completamente gratis en tu domicilio en caso de ser uno de los ganadores de nuestro sorteo.

**CADA LOTE
ESTÁ COMPUESTO DE:**

1 Bacalada de 3 Kg.

**1 Kilo de Bacalao
desmigado**

**1 tarro de Miel de las
Hurdes**

Lote valorado en 62€
(Precio de venta en tienda)

SORTEAMOS TRES LOTES DE BACALAO Y PRODUCTOS NATURALES

Para participar en nuestro concurso sólo tienes que respondernos a estas tres preguntas sobre Bacalaos Uranzu (Las respuestas las encontrarás en la sección "Placeres Gastronómicos", en las páginas finales de esta revista).

- 1> Nómbranos un producto Delicatessen que puedas adquirir en Bacalaos Uranzu
- 2> ¿Cómo se llama el formato de bacalao ideal para la elaboración de croquetas?
- 3> ¿Dónde se corta el bacalao que se vende en Bacalaos Uranzu?

Envíanos tus respuestas por E-mail a:
josema@zumedioak.com

Entre los acertantes sortaremos 3 lotes de bacalao compuestos de una bacalada de 3 kilos, 1 kilo de bacalao desmigado y un tarro de Miel de las Hurdes "El Tío Picho". El lote está valorado en 62 euros.

¡Anímate, participa y... ¡MUCHA SUERTE!!

DONOSTIA: Mercado de la Bretxa P-2 • IRUN: Mercado de Uranzu • ERRETERIA: Centro Com. Niessen



Carolina Rín
Dietista Colegiada nº 1887

SOMOS LO QUE COMEMOS; NOSOTROS Y NUESTRA MICROBIOTA. MICROBIO... QUÉEEEEEE ??

Alegría, luz, jolgorio, felicidad, esperanza, libertad... palabras

que necesitamos, y parece que empezamos a habitar a estas alturas de la película de terror de este último año.

Para llegar medianamente cuerdos a este junio espantador nos ha tocado sortear situaciones, y cuidarnos en todos los planos: físico, mental y espiritual. Pero en muchas ocasiones se nos olvida que también tenemos que cuidar a nuestros cuidadores... y quién se acuerda de cuidar a nuestra microbiota?

La microbiota intestinal es un conjunto de microorganismos que vive en nuestro sistema digestivo, la gran mayoría bacterias pero también hongos, con los que convivimos en simbiosis. Se considera un nuevo órgano del cuerpo humano que regula el sistema inmune. Siendo un ecosistema con el que debemos mantener una armoniosa relación, ya que su desequilibrio, está relacionado con numerosos problemas de salud física y mental.

El desequilibrio de ese ecosistema suele surgir debido a cuatro causas principales: Alimentación desequilibrada; Mal uso y abuso de antibióticos; Estrés y Exceso de higiene, lo que provoca problemas que se agudizan con el paso de los años, debilitando la salud y acelerando el envejecimiento.

Ya hay evidencia científica de relación entre la microbiota con: la obesidad, la diabetes mellitus, el síndrome metabólico, la ansiedad, la depresión, Parkinson o Alzheimer.

Aunque en los últimos años se han hecho importantes investigaciones, aún es un campo muy novedoso donde falta mucho por investigar para sacar conclusiones firmes. De manera que no está de más que aprendamos lo que podemos hacer en nuestro día a día para potenciar una microbiota sana y feliz, nuestro sistema inmune nos lo va agradecer!

Y ¿Cómo podemos mantenerla feliz? Pues además de evitar el mal uso de antibióticos y aprender a gestionar el estrés, debemos mantener una dieta adecuada, variada y equilibrada. Así de fácil o difícil podemos cuidar a nuestros imprescindibles inquilinos.

Su principal alimento es la fibra, "nutriente" que tomamos por debajo de los 25 gr/diarios que necesitamos. ¿Qué alimentos contienen fibra? Existen muchos tipos de fibras: solubles, insolubles, fermentables... que alimentan cada una a un cierto tipo de bacterias. Por lo tanto dependiendo del tipo de fibra que tomemos así estaremos haciendo crecer a un tipo u otro de bacterias.

Por eso es importante tomar variedades diferentes de fibra en nuestra alimentación, así será mayor la diversidad de



microbiota en nuestro intestino... Les gusta la fibra presente en manzana, naranja, plátano, cerezas, kiwi, zanahoria... y si la comemos cocinada se darán un mejor banquete, la compota de manzana les encanta.

Otra fibra tipo mucílago: que encontramos en las semillas de chía, de lino y ciertas algas como el agar-agar. La fibra Fructanos: espárragos, aguacate, alcachofas, crucíferas, cebolla... Y Almidón Resistente: Este tipo de "fibra" es toda una novedad hoy en día. Para que ésto ocurra es necesario que cocinemos el alimento y lo enfriemos, luego lo podemos volver a calentar, de manera que pueda ser fermentable por la microbiota. Está presente en tubérculos sobre todo en la patata (la de veces que me dijeron, en mi etapa de cocinera, que la patata no se metía al frigorífico una vez cocinada... el duelo de textura frente a salud) boniato.

También en el arroz largo, en el plátano verde... Pero no todo son fibras!! Los Polifenoles de ciertos alimentos vegetales, como los arándanos, el cacao, la granada, el té verde... modulan la microbiota permitiendo el crecimiento de una amplia variedad de bacterias.

Y los alimentos fermentados como yogur, encurtido de verduras, la Kombucha, kefir, chucrut, miso...

Como ves hay un amplia gama de alimentos que les gusta. Sólo tenemos que saber qué comer para alimentarla y ella a cambio nos brinda equilibrio y salud.

Muchos de estos alimentos que he nombrado son alimentos probióticos y prebióticos, que da para hablar mucho... así que estate atento al próximo número que desvelaremos sus secretos!

Así que ya sabes: a la máxima de Hipócrates: "Somos lo que comemos" hay que añadir: "...y lo que comen los más de cien billones de microorganismos que forman parte de nosotros". Nuestra microbiota. Así que ya sabes: ¡Cuidate y cuidala!



Yon Pavón



Patricio
Cocktail Bar

*Tu mejor ambiente
en pleno centro
de Lasarte-Oria*

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetas que empiezan en la cocina... y terminan donde terminan

ENSALADA DE FRUTAS CON SALSA DE YOGURT

INGREDIENTES: Un mango, un plátano, un kiwi, 6 fresas, una manzana, un trozo de melón...y cualquier fruta de temporada que se te ocurra. También un yogurt natural, un vasito de aceite de oliva suave y un pellizco de canela en polvo.

ELABORACIÓN:

Pela y trocea las frutas. Disponlas en un plato bonito alternando los colores. Pon en el vaso de la batidora el yogurt natural y ve añadiendo el aceite como cuando haces una mahonesa. Tiene que quedar ligerito. Para acabar riega generosamente las frutas con la salsa de yogurt y dale un toque suave de canela.

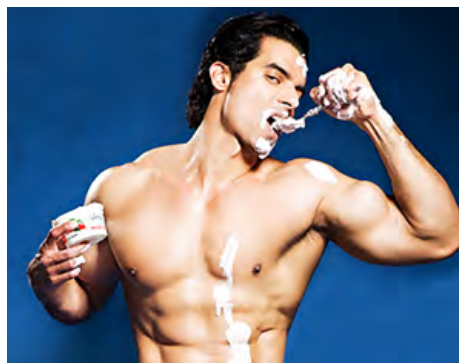
Esta es la versión sencilla. Puedes darle un toque de sofisticación añadiendo sobre la fruta más dulce dos o tres cristales de sal (no más), unas gotas de vinagre de Modena del bueno, unas laminas de almendras recién tostadas y unas fragantes hojas de menta para decorar.

¿LIGARÉ CON ESTO?

No puedo garantizarlo. Pero sí digo que hay cosas que producen siempre un efecto positivo en la pareja. Una es llevarle el desayuno a la cama. No conozco nadie que no lo valore positivamente (aunque luego resulte realmente incómodo si no se cuenta con el menaje adecuado). Otra es que te pongan delante un plato de fruta recién pelada y cortada para que te la comas sin mancharte los dedos. El efecto afrodisiaco de la fruta fresca, la canela y tu Sex appeal deberían hacer el resto. Si falla, prueba a trocearle un txuletón. Puede ser un buen plan B.

Carlos Lahoz

Miravientos Distributions
ELGOIBAR





5

MASKARADA
Eskura ezazu!

EUSKAL TXERRIAREN ARTISAUAK



MASKARADA
Euskal Gastronomía

Tel.: 948 504 236 · www.maskaradadenda.com



*"Vermut elaborado con vino base de
godello y sauvignon blanc, botánicos y
mucho alegría."*

*Excelente aperitivo antes de comer, pero
yo a veces me lio y cuando llego a casa ya
han comido..."*

VIVA LA VIRGEN

V E R M U T

Un poquito de alegría
embotellada

Miravientos Distributions
618 259 339

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

GOFRES CASEROS

INGREDIENTES:

1 dl. de leche tibia; ½ sobre de levadura de panadería seca
1 cucharadita de esencia de vainilla; 250 grs de harina de Fuerza; 1 pizca de sal; 2 huevos; 150 g de azúcar Moreno de caña; 125 grs de mantequilla en pomada (a temperatura ambiente)

ELABORACIÓN:

Encendemos el horno de casa a 120 °C y lo dejamos en marcha 10 minutos. Después apagarlo. (Este proceso, nos ayudará a fermentar la masa de los gofres en un sitio seco y cálido)

En un bol pequeño ponemos la leche tibia, con la levadura y la esencia de vainilla y mezclamos con una cuchara.

En un bol mas grande, añadimos la harina, y hacemos un hueco en medio, como si fuera un volcán.

Añadimos los huevos, y el preparado de leche, con levadura y vainilla.

Removemos bien con una cuchara hasta formar una masa.

Cubrir el bol con un paño seco, e introducirlo en el horno, dejando la puerta un poco abierta, durante 45 minutos, y esperar a que la masa fermente, a casi el doble del tamaño.

A continuación, añadir la mantequilla troceada, y remover hasta incorporarla del todo.

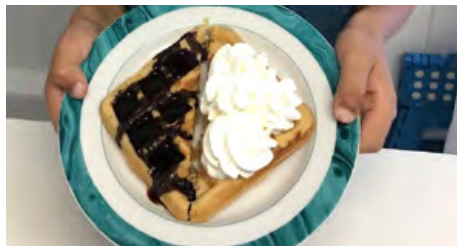
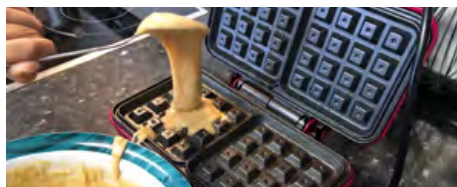
Añadir ahora el azúcar moreno y mezclarlo también muy bien.

Encendemos la gofrera y cuando esté caliente, añadimos 2 cucharadas generosas de masa y las dejamos hacer el tiempo necesario.

Para acompañar los gofres recomiendo nata montada, salsa de chocolate o mermelada de nuestro sabor favorito.

Si no tenemos gofrera, podemos hacer tortitas con esta masa.

Receta elaborada por **Oier**.



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oría 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





Para los que aman los
productos de nuestra tierra.
*Ama lurrako produktiak
maite dituztenentzat.*




URDANOZ.
HARINA, PASTA Y PAN RALLADO

www.harinasurdanoz.com

¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

C/Julio Caro Baroja
Antiguo Berri - DONOSTIA
T. 943 22 48 00

¿Estás aburrido de encontrar siempre los mismos vinos? ¿Te gusta probar cosas diferentes? En **LUKAS BENTA BERRI** podrás disfrutar por fin como a ti te gusta. En este establecimiento podrás **elegir entre varios cientos de botellas**, hasta encontrar tu vino favorito y después, tu eliges: O lo compras para llevar a casa a precio de tienda o por un suplemento de sólo dos euros te lo descorchamos en el propio local y te proporcionamos las copas para que lo disfrutes como es debido. Además, te ofrecemos la posibilidad de acompañarlo con nuestros **embutidos**, nuestros **platos precocinados** en obrador propio o nuestras excelentes **conservas**. Y si vienes solo, no te resistas a probar nuestra amplia selección de **vinos por copas**.

¡Si te gusta disfrutar del buen vino, **LUKAS BENTA BERRI** es tu espacio!

¿A qué esperas para conocerlo?



CASA BELARMINO: ESENCIA ASTURIANA

El gastrónomo asturiano (avilesino para más señas) **Carlos Guardado**, que tuvo a bien hacernos conocer este magnífico restaurante en octubre del año pasado, ha tenido la deferencia de hacernos llegar esta receta que combina dos productos tan atractivos como las alubias verdinas y el bogavante.

Casa Belarmino, en Manzaneda-Gozón (Asturias) es un restaurante familiar entrañable cuya cocina es cuidada y atendida con brío y mucho fundamento por **Ramona Menéndez Cuervo**, una cocinera de apariencia frágil y menuda pero que atesora un acervo culinario impresionante, como ella afirma, heredado de su abuela, Herminia Rodríguez, primera generación del negocio, y su madre, Lourdes Cuervo. Destacan en su cocina especialidades como su exquisito pastel de

pueros, su rollo de carne relleno, sus croquetas... preparaciones tradicionales pero que muestran, con su delicadeza y su exquisitez, que Ramona lleva muchos años al frente de su cocina, y que se lo toma muy en serio.

Junto a Ramona, al frente de la sala, su marido **Juan Luis González**, al frente de la sala, completa un tándem perfecto asesorando en mesa a los clientes y haciéndoles sentir como en su propia casa. Casa Belarmino es una referencia imprescindible si visitamos Asturias.



La receta de... CASA BELARMINO

Alubias verdinas con bugre

Ramona Menéndez
RESTAURANTE
CASA BELARMINO



INGREDIENTES

(Para 4 personas)

250 gr. de alubias verdinas; 1 cebolla;
1 zanahoria; 1 diente de ajo; 1 puerro
100 cl. Aceite de oliva; 20 gr. de sal;
3 L. de fumet; Salsa Marinera
2 Bugres, (bogavante o llocantaros)

ELABORACIÓN

Ponemos 12 horas a remojo las verdinas. Posteriormente, a fuego lento, las guisamos durante 4-5 horas en fumet de pescado (el fumet tiene que cubrir las verdinas). En la pota incorporamos una cebolla entera en dos partes, una zanahoria, un puerro, una hoja de laurel, un diente de ajo y un chorro de aceite de oliva.

Transcurridas las 4-5 horas a fuego lento y una vez comprobado que las verdinas están a punto, retiraremos las verduras utilizadas e incorporaremos una salsa marinera (en nuestro caso la hacemos a base de algas codium y plancton marino).

Abriremos un bugre y lo partiremos en dos, para servir un bugre de 500-600 gr. para dos personas, la mitad del bugre junto a su pinza correspondiente.

Lo plancharemos para servir.



LA DESPENSA D' LUJO

Directo de la tierra

681 096 729 www.ladispensadelujo.com



GIBAK

Gipuzkoako
Banaketak

Asociación de
Distribuidores
de Gipuzkoa

Covylsa
comercial de vinos y licores



ADANBERA
Distribuciones Exclusivas

Esmeralda
DISTRIBUCIÓN EXCLUSIVA

artetxe
Hostelería & Alimentación



igartza
FOOD SERVICE

G O N I
ardoteka

SOLBES

ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones



ONBISA
BEBIDAS Y ALIMENTACIÓN



Comercial
Costa S.L.

URRAKI
gourmet.com



MERKABERRI, S.L.



IRIZAR
ARDOAK

errasu 2004, S.L.



ITSASOKO



zergoxo
zagor!!!!

villaverde

comercial
Satrustegui

KAPELA
Gourmet Selección

ZUBELZU
EMBALAJES PARA ALIMENTACIÓN S.L.

Uranzu
Productos de Gastronomía



IPARDIS

EXCLUSIVAS
Mardu
alimentos & bebidas
GOURMET

LASTUR
DESDE 1983



Ordu

guikar
CARNES PARA RESTAURANTES

urola
food solutions



FRILA, SL

MARISCOS DONOSTI
DISTRIBUCIONES UGALDETXE 2010, S.L.

aldika
PRODUCTOS SELECCIONADOS
Hortelaketa en 2010
Hortelaketa en 2010

ASOCIATE A GIBAK Y SÚMATE A ESTE PROYECTO

Después de varios meses de trabajo, nos ilusiona comunicar a los distribuidores de Gipuzkoa que GIBAK renace como **Asociación de Distribuidores de Alimentos y Bebidas de Gipuzkoa**.

En nuestra provincia, todos los sectores relevantes de un ámbito económico parecido al nuestro cuentan con una Asociación que les representa y aúna sus intereses, y nos parece importante estar también nosotros en esa misma línea.

Nuestra profesionalidad y dedicación a lo largo de tantos años ha contribuido de manera significativa al éxito gastronómico de nuestra provincia y creemos que GIBAK es **la mejor plataforma par dar visibilidad a nuestra labor y velar por los intereses de los miembros** asociados ante las instituciones y organismos que proceda.

Problemas de tráfico, movilidad...

Las dificultades a la hora de realizar nuestra labor y la necesidad de exigir una serie de mejoras al respecto es uno de los principales motivos por los que hemos retomado la actividad de GIBAK. Donostia y Gipuzkoa han crecido mucho gastronómicamente a lo largo de los últimos años y con ello también **han crecido los problemas de logística y reparto**. Hay muchas más furgonetas repartiendo alimentos y bebidas pero prácticamente se mantiene la misma cantidad de zonas de carga y descarga que hace unos años, y cada vez hay más restricciones de horarios y más dificultades para realizar nuestra labor.

Y no hay que olvidar que si hoy contamos con un prestigio gastronómico es porque los distribuidores hemos trabajado con un gran nivel de profesionalidad y compromiso a pesar de que durante muchos años las tareas de reparto y distribución no se han podido realizar en las mejores circunstancias.

También hay otras dificultades y retos referentes a la fiscalidad, morosidad y otros problemas que es más conveniente afrontar en bloque y convenientemente asesorados que haciéndolo cada uno por su cuenta.

Toda una serie de ventajas

Esta Asociación retoma el nombre y la filosofía de la Asociación original GIBAK, creada en 2004, con la intención de generar un foro que permita a nuestras empresas no sólo tener información relevante y actualizada de las normativas/decisiones que nos afectan, sino también llevar a cabo actuaciones administrativas desde la propia Asociación.

Formar parte de GIBAK te permitirá:

- Estar representado en todos los foros de interés para tu negocio / actividad
- Generar sinergias entre los asociados
- Disponer de asesoramiento en temas vinculados a nuestro sector
- Estar informado puntualmente sobre novedades que nos apliquen
- Recibir apoyo en situaciones en las que requieras la intervención de GIBAK
- Beneficios sociales por ser asociado (descuentos, promociones, etc...)

Creemos firmemente que juntos tendremos más fuerza para sugerir, apoyar e impulsar los cambios que se prevén tanto en normativas medioambientales como las relativas a nuestro sector y que atañen a aspectos de nuestro trabajo y nuestra economía como **la circulación, los impuestos, la morosidad...**

Darnos a conocer nos permitirá ocupar de manera natural el lugar que nos corresponde tanto a nivel social como administrativo y **poner en valor nuestra labor dentro del mundo de la gastronomía**.

Empezamos una nueva etapa y contamos contigo.

**SOLICITA, SIN COMPROMISO,
INFORMACIÓN SOBRE GIBAK**

- POR MAIL: asociación@gibak.es
- POR TELÉFONO: 609 470 750

GIBAK

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Ahora que todos estamos enmascarados en contra de nuestra voluntad y, muchas veces, en contra del sentido común, Maskarada se muestra, precisamente, como una opción libre de máscaras, pura, limpia, esencial. Jose Ignacio Jauregui Garro "Josi" ha sabido crear un espacio en el que la gastronomía gira alrededor del Cerdo Vasco o Euskal Txerri y se muestra desnuda y libre de artificios. La imagen que nos ofreció, sin estar previsto de antemano, nuestro anfitrión cuando cruzamos la puerta de entrada, preparando manualmente la cuajada de leche de oveja que sirve entre otros postres, es una muestra palpable de lo comentado: cuando hoy en día todo el mundo la adquiere ya elaborada, Josi sigue consiguiendo leche de caserío que él mismo cuece y cuaja. Y así procede con prácticamente todos los platos que ofrece en su acogedora y sorprendente casa.

MASKARADA (Lekunberri)

GRASA Y ESENCIA





Ojo, que aunque la hayamos definido como “esencial” o “desnuda”, en la cocina de **Josi Jauregui** hay técnica, hay investigación, hay vueltas de tuerca, combinaciones de sabores, ganas de sorprender... una cosa no quita la otra, y el hecho de que el producto siempre aparezca tal cual y perfectamente identificable no impide que este navarro enamorado de su trabajo tenga un alma traviesa y juguetona y esté continuamente maquinando nuevas formas de tratar y presentar las diferentes partes de los marranos que cría, como si fueran sus invitados, a tan solo unos pocos kilómetros del pabellón en el que se encuentra su restaurante y su tienda.

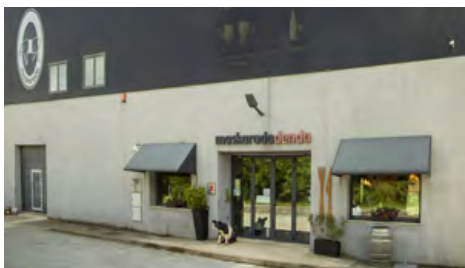
A Josi le gusta jugar, desafiar al comensal, presentarle nuevas sensaciones... algo que nos deja claro y diáfano en el momento en el que, nada más llegar, nos da a probar un primer bocado consistente en una simple piel de cerdo acompañada de una hoja de alga nori. El contraste entre el sabor marino y el cárnico es espectacular, diferente, divertido. Descoloca y seduce. Ya estamos jugando. Seguramente algo de culpa tendrá el bueno de Xabier Gutiérrez (Ver entrevista en pág. 144), cliente habitual del

restaurante y la tienda, al que seguro que alguna vez se le ha “escapado” algún secretillo o alguna sugerencia que otra.

Arrancando tras el parón

Llegamos a Maskarada el 19 de mayo, justo el día que abrían la persiana tras permanecer cerrados desde el 31 de marzo. “Mes y medio sin poder trabajar. No nos han dejado colocar una terraza porque estamos a menos de 10 metros de una regata supuestamente protegida por la Confederación Hidrográfica del Ebro, así que nos hemos quedado con las ganas” nos comenta Josi mostrándonos un estrecho cauce de agua encerrado entre pabellones y carreteras al que no afectaría nada la cercanía de una terraza, pero así de absurdas son las normas actuales, y así de restrictivas cuando a hostelería se refieren.

Por lo tanto, podemos decir que estrenamos Maskarada tras el último parón, aunque Josi no lo demuestra ofreciéndonos una tras otra diferentes maravillas obtenidas de la carne y vísceras de sus cerditos como la increíble panceta, simplemente templada y combinada con tomate. “Esto es lo mejor que he







hecho en mi vida" comenta provocando las risas de **Amaia Chasco**, su mujer, que comparte el espacio de trabajo con él sirviendo las mesas y atendiendo la tienda. Y la verdad es que el bocado sorprende por la combinación de frío y calor, graso y ácido, blando y duro... "Al final, tenemos 3 ó 4 sensaciones diferentes en boca, y más adelante, cuando lo combinemos con tomate Feo de Tudela será todavía mejor. Primero entra en boca el tomate pero luego se sobrepone la grasa, sin resultar nada pesada... ésta es la grasa de nuestro cerdo" comenta Josi orgulloso.

Tras otros entrantes que no pueden incluirse gráficamente por falta de espacio como el exquisito embutido (jamón y copa) del Euskal Txerri o la untuosa papada de cerdo frita y acompañada de pimientos del Cristal, pasamos a un extraordinario chorizo elaborado con pimentón de Ezpeleta que sorprende por el sabor de su abundante parte magra y el fino picante que le aporta el pimentón. E igualmente sorprendente resulta la siguiente propuesta, la versión "Maskarada" de la "Birika", un embutido tradicional navarro al que Jose Ignacio ha dado una vuelta "reinventándolo" como mandan los cánones actuales. "Esta Birika ha sido elaborada sin pulmón ni corazón, ingredientes habituales en la receta tradicional, y la hemos hecho con la lengua y la piel del cerdo previamente cocidas, a las que hemos añadido cabezada, panceta, ajo, sal y pimentón de Ezpeleta, embutiéndola en tripa natural y cociéndola a baja temperatura, y puede comerse fría y caliente". Josi nos la combina con mostaza antigua y el plato resulta sencillamente exquisito.



Piel de cerdo con alga nori



Panceta de cerdo con tomate feo de Tudela



Solomillo de cerdo a la brasa



Chuleta de cerdo osmotizada, a la sartén

Los platos fuertes que culminan el menú antes de los postres tampoco les van a la zaga a los entrantes: Solomillo de cerdo a la brasa, presentado crudo en el interior cual si de un tataki se tratara, y una sorprendente Chuleta de cerdo, aparentemente simple pero que, según nos cuenta Josi, ha sido previamente osmotizada durante 4 días además de sometida a 15 días de maduración. El resultado es un producto que cualquiera puede terminar en casa valiéndose de una simple sartén. La textura y el sabor del producto maravillarán a todo el que esté buscando nuevas sensaciones.

Menús degustación a precios razonables

Todas estas maravillas que nos presenta Jose Ignacio J pueden ser disfrutadas por cualquiera en este maravilloso restaurante en la forma de **tres menús degustación**: los menús habituales "Maskarada" y "Suletina", a 30 y 37 euros respectivamente y el nuevo menú "Imelda" en honor a la madre de Josi, **Imelda Garro** "Una campeona, una luchadora, que al igual que mi padre no ha hecho más que trabajar toda su vida". Josi ha elaborado con auténtico cariño y emoción este menú que costará 50 euros y constará de 8 platos (bebida aparte).

Sin duda, nos encontramos en un excelente momento para acercarnos a Lekunberri y disfrutar de este maravilloso restaurante. así como para aprovechar el viaje y adquirir los diferentes productos de sus cerdos que ofrecen en su cuidada tienda. Recomendamos a nuestro@s lectores que se apresuren en acudir pues algo nos dice que en un futuro este local va a convertirse en establecimiento muy solicitado... al tiempo !!

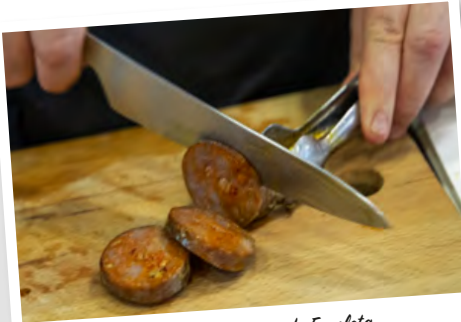


MASKARADA

C/ Aralar, 66 - LEKUNBERRI - (Navarra)

Tf. 948 504 236

www.maskaradadenda.com



Chorizo al pimentón de Ezpeleta



Birika con mostaza antigua



Flan casero



Mamia casera

CARLOS LAHOZ Responsable de Miravientos Distributions, Elgoibar

“EL BUEN VINO NO TIENE POR QUÉ SER ABURRIDO”

La frase que abre esta entrevista resume la filosofía de este distribuidor de vinos y productos alimenticios que ha tocado todos los palos de la baraja hostelera, desde dirigir bares de noche en Zaragoza y trabajar en ellos hasta llevar su propio gastro-bar en su Elgoibar natal, pasando por la organización de catas de maridaje, pinxto-potes (normales y eróticos), jornadas gastronómicas... incluso cocinar se le da bien a este inquieto sibarita que incluso llegó a estudiar cocina en Galdakao y ahora dirige su propia casa de distribuciones.

Josema Azpeitia

Carlos nos muestra una espectacular pieza del atún rojo que distribuye en hostelería por medio de su casa Miravientos Distributions.

“**N**uestra visión del vino se resume en una frase: el buen vino no tiene porqué ser aburrido. Esa seriedad, esa pedantería y muchas veces esa impostura habitualmente unida al mundo del vino no nos interesa tanto como su parte lúdica, de disfrute, de alegría al compartir una copa con la familia o los amigos. Por eso llevamos el Vermut Viva la Virgen, la cerveza Bartolo Beer o el Macho Man Monastrell, entre otras referencias. Y, por supuesto, sin olvidar que también quedan momentos para catar, con la solemnidad que requiere, un gran reserva de Rioja por poner un ejemplo”

Las palabras de Carlos resumen a la perfección la filosofía que le ha guiado toda la vida, ese punto entre gamberro y ácrata que le ha hecho avanzar siempre a contracorriente intentando quitar hierro y seriedad a mundos que muchas veces pecan de serios y acartonados, algo que muchas veces nos encontramos en el ámbito de la gastronomía y de la enología, llenos de mantras y prejuicios.

Los años Viento Sur y los pinxto-potes eróticos

“Después de trabajar en diferentes establecimientos hosteleros en Zaragoza y en Elgoibar, como asalariado y como propietario con otros socios, emprendí en solitario mi apuesta más personal, **Viento Sur Gastroteka**. Intentamos cambiar el panorama de pinxtos y vinos de Elgoibar y creo que al menos agitamos un poco el ambiente. Vinos de distintas Denominaciones de Origen e incluso de otros países, catas cantadas, pinxtopotes eroticos, ostras con Champagne en Navidad... en fin intentamos hacer algo diferente”.

Carlos Lahoz se embala cuando se pone a hablar de sus experiencias y de sus gustos, así que tenemos que hacerle parar de vez en cuando para matizar algunas de las cosas que nos cuenta. ¿Cómo que pinxtopotes eróticos?. De nuevo, este elgoibartarra de mirada traviesa vuelve a contar historias y anécdotas cual si de una metralleta se tratara: “Cuando dirigía el gastro-bar Viento Sur, aquí en Elgoibar, se nos ocurrió organizar un pinxto-pote erótico para animar un poco el ambiente. Y fue un éxito. El primer año se animaron 12 bares y estuvo muy bien... pero es que el segundo año se animaron 27, al igual que el tercer año... y fue una locura. La gente se rompía la cabeza para





La barra del gastro-bar Viento Sur en los tiempos del pintxo-pote... y los pintxos descubiertos.

*Carlos organizaba en aquellos tiempos el **pintxo-pote erótico** del que habla en este reportaje con gran éxito de público.*

*"También organizábamos **degustaciones de ostras y Cava** en Navidades, algo que también tiene su puntito erótico y que todavía sigue manteniendo Dore, la actual responsable del bar" comenta Carlos.*

Unido a esto, hay que subrayar que Carlos comienza en este número a colaborar con Ondojan.

*com con una serie de **recetas eróticas**. La primera puede ser leída en la página 74 de este mismo ejemplar de Ondojan.com*

crear propuestas con toques eróticos y se ofrecían pintxos en los bares con nombres como 'Cómeme todo lo negro' elaborado con tinta de txipirón, 'Ligón de playa', que era de pulpo, 'Tengo hongos en las bolas' que consistía en unas albóndigas con salsa de hongos aunque el nombre igual no era muy atractivo, 'Sin tetas no hay paraíso'... la verdad es que la gente le echó mucha imaginación, y no nos limitamos a los pintxos: conseguimos que algunas pescaderías pusieran ese fin de semana las almejas más baratas, que las floristerías rebajaran el precio de las rosas, hicimos que el vino que se daba con los pintxos fuera un Somontano llamado 'Cojón de gato', potenciamos que se organizaran reuniones de 'Tupper-sex' en Elgoibar... incluso un año trajimos a unas Drag-Queens que se recorrieron todos los bares y ofrecieron un concierto y se acercaron al pueblo Cuatro, TeleCinco... creo que no he contestado a tantas radios en mi vida"... comenta Carlos rememorando la que lió con aquella actividad que murió de éxito. "Al final acabé quemado porque me tocaba organizarlo casi todo y llega un momento en el que no te da la vida" confiesa.

"Además" continua Carlos, "no se trataba sólo de esa actividad. A lo largo del año en Viento Sur organizábamos todo tipo de eventos que también nos llevaban mucho tiempo. Uno de los más bonitos fue una cata de vinos cantada en la que un grupo de canto que vino adaptaba las canciones al vino que se bebía. Así, ante un tinto joven cantaron un tema de Red Hot Chili Peppers, mientras que para un Cava reserva interpretaron una de Leonard Cohen... fue fantástico. También organizamos catas de turrónes artesanos con la pastelería Murua, catas de panes y quesos con panadería Izagirre, de aceites, de chocolates... era una locura. Eso sí, siempre tenían un éxito brutal. Montábamos una mesa para 16 personas, eran actividades de pago, y siempre se llenaban. A veces incluso había que organizar dos sesiones. También organizábamos catas de ostras y Cava en Navidades, algo que encantaba a la gente y que sigue haciendo Dore, la responsable actual de Viento Sur, que lo está haciendo muy bien".

Miravientos Distributions

Tras dirigir durante 8 años, de 2010 a 2018, el gastro bar Viento Sur, Carlos decidió dedicarse exclusivamente a la distribución, aunque ya había empezado con ello mientras llevaba el bar "Con Miravientos siempre he intentado ofrecer ese lado divertido y diferente del vino, llevando bodegas que o bien hacen un producto moderno y diferente o bien casas que rompen incluso desde la marca, la etiqueta..." Así, en Miravientos podemos encontrar referencia como los vinos "**Demuerte**" de Yecla, cuya imagen es una calavera mexicana de colores, o el Macho Man de Jumilla, hoy en día fuera de la Denominación de Origen. También subraya Carlos los vinos de **Javier San Pedro** de Laguardia, como Cueva de Lobos o Viuda Negra, así como Erre, un verdejo segoviano de carácter "Erre es la casa con la que más tiempo llevo trabajando" subraya.

Vermouth y cerveza

"En Miravientos no nos limitamos a los vinos. También tenemos otros productos, destacando la **cerveza "Bartolo Beer"**, embotellada para nosotros y llamada así en "honor" a San Bartolomé, el patrón de Elgoibar. Es una cerveza, además, cuyas ventas van en parte dirigidas a colaborar con el colectivo de grupos de música de Elgoibar, Elgoibarko Musikarien Elkarte (EME) que agrupa actualmente a 20 bandas"

Ese carácter irreverente y agnóstico que delata el nombre de "Bartolo Beer" se refleja también en otros proyectos de Carlos como su apuesta actual más fuerte: el **vermouth "Viva la Virgen"**, que a la hora de escribir estas líneas estaba a punto de ser lanzado al mercado. "Viva la Virgen" nos explica Carlos "es un proyecto que nos encanta, ya que el mundo del vermouth, precisamente, no tiene esa parte de seriedad del mundo del vino, a pesar de pertenecer al mismo campo. Es una bebida que se toma antes de comer entre amigos, provocando un subidón repentino, alegría... es más lúdico, más gamberro que el mundo del vino. Además, será un vermouth muy versátil, ni muy amargo ni muy dulce, sin ningún rasgo fuerte... muy democrático. Eso hará que admita

*Carlos, frente a una botella de su próxima apuesta: el vermouth **Viva la Virgen**, que contará con su propia línea de gildas y de patatas fritas.*





Cerveza **Bartolo Beer** en honor al santo local San Bartolomé, la marca **Sacrilegio Wines**... Carlos siempre ha tenido un espíritu irreverente en sus proyectos y nos cuenta curiosidades como que la Oficina de Patentes, de momento, no le ha dejado registrar la marca "Sacrilegio Wines" ni otro proyecto llamado "**Copón Bendito**" pues considera que son nombres que pueden "herir sensibilidades religiosas". Sin embargo, la misma casa le ha permitido registrar "**Viva la Virgen**" para un vermouth... toda una contradicción y una muestra de cómo el absurdo puede todavía imperar en pleno siglo XXI !!

Campari, Vodka... cualquier cosa, de manera que un coctelero lo podrá llevar al terreno que quiera. Ya hemos empezado a ofrecerlo y algunos bares se están animando, así que de momento se podrá encontrar en Donostia en el **Roberto** y en el **Eguzki** de Gros, así como en el **Agustín** de Amara, y espero que pronto esté en más sitios."

El "Viva la Virgen", además, no vendrá solo. "Este vermouth tendrá, para quien queira acompañarlo, su propia línea de gildas y ya está en proyecto una línea de patatas fritas para poder ofrecer toda la familia del vermouth bajo la misma marca".

Otros proyectos y locuras

Y como no sólo de vinos y vermouths vive el hombre, Miravientos Distributions siendo su apuesta más fuerte en la actualidad el atún rojo. "Trabajamos con una casa de **atún rojo salvaje de Tarifa**" nos comenta Carlos, "que se pesca con técnicas sostenibles y se sacrifica con un sistema japonés llamado "Ike Jime", por medio de una descarga eléctrica para inmediatamente desangrarlo y desviscerarlo. El resultado es un atún fantástico (ver foto en pág. 89), que prácticamente se sirve por encargo y que en mi opinión está mucho más rico que el de Almadraba. Rubén Trincado, que lo ofrece en su restaurante, Mirador de Ullia, lo calificó de "Maravilloso", y se va a ofrecer en el Kaia de Getaria.

"Por lo demás, además de las gildas, de las que tenemos 10 referencias que funcionan de maravilla, tenemos la intención de sacar una línea de **vino en lata** bajo la denominación de 'Sacrilegio Wines' para romper ya definitivamente con la seriedad del mundo del vino y también, y esto te lo comento como 'exclusiva' para Ondojan.com, en breve sacaremos un nuevo vino embotellado para nosotros por la gente de Demuerte. Será un semicrianza de Monastrell llamado '**Fucking Good Wine**', y estará jodidamente bueno, por supuesto".

MIRAVIENTOS DISTRIBUTIONS: Tf: 618 259 339 - ELGOIBAR

<https://aquaignis.jp/>



A paradise
where fire meets water

AQUAIGNIS

Located in Yunoyama, Mie Prefecture, Japan,
we are a hot spring resort
complex themed around healing and food.



Baked bread with carefully
selected ingredients.



Attractive cuisine by
skillful artisans.



Hot springs flowing
constantly
only from the source



Enjoy enticing sweets
found only here.



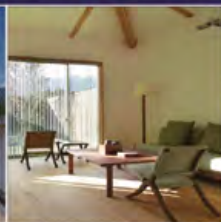
The joy to pick
fresh strawberries.



LODGING

Organic away accommodations (With private outdoor bath)

Using naturally dried domestically produced timber (Sugi, Matsu, Kuri, and hinoki) plentifully as theme and materials for each building, four designers worked on the interiors of these accommodations with passion.



Komono, Komono-cho, Mie-gun, Mie 510-1233, Japan

2-hour from TOKYO

tel:+81(0)59 394 7733

ARRIKITAUN: DE PINTXOS EN LA CORTE NAZARÍ

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Como reza el cartel en su puerta, "Los lunes va a zé que no"... pero la semana cuenta con otros seis días para comer, beber y terracear. Así que una excelente opción de martes a domingo para estos días preveraniegos es acercarse a Ibaeta y disfrutar del buen ambiente, el duende y la rica gastronomía de este espacio inclasificable llamado Arrikitaun y que desde hace 9 años ha acercado la gracia y el trío de las tierras andaluzas a este perdido rincón de Donostia.

Ángel de la Chica y Mayca Madroñal fueron quienes tuvieron la genial idea, para luchar contra el paro y la crisis, de abrir este espacio el 1 de junio de 2012 en el lugar que había sido ocupado durante no pocos años por el **Lanperna**, una referencia en cuanto a pintxos y gastronomía se refiere. Ahora, 9 años después, Ángel no tiene empacho en decir que su experiencia en hostelería era de primero de básica cuando decidieron lanzarse a la piscina. Pero la necesidad hace virtud y, al igual que el bar que les precedió, hoy pueden considerarse también referentes en su género y lo pueden hacer, además, con la cabeza bien alta.

Algo de culpa tendrá en el éxito y el asentamiento de Arrikitaun la personalidad de sus dueños, porque tanto Ángel como Mayca son excelentes anfitriones, amables y risueños, serviciales (que no serviles) y siempre dispuestos a alegrarle a uno (o a una) su estancia en el bar con una gracia, un comentario ingenioso, o una interesante charla, porque tanto Mayca como especialmente Ángel son grandes conversadores. A quien quiera comprobarlo y disfrutar de la faceta oratoria de Ángel, le recomendamos que busque en Youtube el vídeo "**Un vasco en la corte nazari**" y que disfrute de los primeros 20 minutos en los que Ángel da rienda suelta a su vasta y bien funda-

mentada cultura y nos deja con la boca abierta ante sus conocimientos históricos y lingüísticos. Podéis acceder al vídeo haciendo click aquí:

<https://www.youtube.com/watch?v=kALAKujyLMM>

Esa calidad de buen anfitrión nos la mostró Ángel el pasado 14 de abril, día de la República, cuando nada más entrar en su bar nos dio la bienvenida con una copita (¿o fueron dos?) de **Duque de Carmona "Orange"**, un vino de naranja que nos rompió varios tópicos, primeramente porque todavía no habíamos bebido un vino de naranja que nos hubiera seducido, ya que generalmente nos habían resultado empalagosos, y lo segundo porque puede parecer que este tipo de vinos novedosos o rompedores es cosa de nuevas bodegas de corte snob, pero resulta que Duque de Carmona, fundada en 1670 se jacta de ser la bodega más antigua del estado. Como decimos, este rico vino no resultó nada empalagoso, seguramente porque está elaborado con naranja amarga sevillana, lo que le dota de una astringencia muy agradable, convirtiéndolo en un peligro, sobre todo si es servido con unas aceitunas aliñás de Jaén como las que nos sacó Ángel... puro sabor !!



BAR ARRIKITAUN

Igara bidea, 19 -Ibaeta-

DONOSTIA

T: 843 98 31 41





Nuestra degustación: vinos del sur, fritura y otras exquisiteces

Así pues, con el saborcito de las naranjas amargas hispanolenses en la boca iniciamos la degustación de pintxos, que era a lo que habíamos acudido a Arrikitaun, empezando por un **Salmorejo** (Foto 1), servido en un pequeño cuenco de cerámica y acompañado de su huevito duro picado y su jamón. “Todas las madres andaluzas saben hacer el gazpacho y el salmorejo” nos comenta Ángel, “y, además, cada una le da su toque especial. Aquí, en Arrikitaun Donosti servimos ambos, aunque el gazpacho, que es más exigente, tiene una temporada más corta. Generalmente empezamos a servirlo a principios o mediados de mayo y a finales de septiembre, con lágrimas en los ojos, tenemos que dejar de elaborarlo. A los andaluces, no hay que decirlo, nos encanta. Yo, de hecho, me lo tomo habitualmente como guarnición o como acompañamiento todos los días.”

Seguimos adelante en la degustación de pintxos con otro producto auténticamente andaluz, la **Tortillita de camarón** (Foto 2), tentempié de origen gaditano que se ha convertido en emblema de la fritura andaluza en general. Las de Arrikitaun, además de ricas y crujientes, no resultan nada aceitosas. El único problema es que una llama a comer otra.

Tras la tortillita, cambiamos de registro con una tapita de **Garbanzos a la andaluza con su pringá** (Foto 3). Inquirimos a Ángel por qué se le llama “a la andaluza” al cocido y Mayca nos corta desde la barra: “Porque los hago yo!!” aclarando amablemente nuestras dudas. Bromas aparte, este cocido es también un plato típicamente andaluz aunque de carácter sefardí, que elaboraban los judíos

del sur de España los viernes a la noche para comerlo al día siguiente, respetando el descanso del Sabbath. La pringá es, a fin de cuentas, lo que aquí llamaríamos “sacramentos”, servidos machacados sobre las legumbres. Un plato suculento que, nos confiesa Ángel, fue definido como “lo mejor de su vida” por su vecino Xabier Zabaleta del Asador Aratz un día que disfrutó del mismo.

Continuamos con la degustación vaciando copas de manzanilla (bebida que con su salinidad acompaña de cine a la gastronomía andaluza) y pasando a unas suculentas **Croquetas de rabo de toro** (Foto 4), que se presentan de dos en dos y atravesadas cual banderilla taurina, resultando sabrosas y contundentes, con ese sabor a guisote que trae a la cabeza la cocina de las abuelas, y tras los fritos cambiamos de tercio con el **Pelotudo de berenjena** (Foto 5), una rica rodaja de berenjena rebozada y cubierta de salmorejo, jamón y huevo cocido, un bocado que con su buscado y logrado toque crujiente y su fino picante es una muestra clara del arte de la fritura andaluza, además de estar riquísimo como todo lo que probamos.

Pescados, carnes y salsas con “alegría”

El pescado hizo su única pero estelar aparición en la forma del **Cazón en adobo** (Foto 6), otra exquisitez andalusí consistente en trozos irregulares de cazón, una especie de pequeño tiburón, que se adoba con vinagre, comino y pimentón y se fríe rebozado en harina de garbanzos que, según Mayca, “se adhiere muy bien al pescado”. Eso sí, según nos comenta Mayca, hay lugares en los que un plato de cazón o de chopitos termina dejando una montaña de rebozado suelto en el plato, cosa que no pasa con el

1



2



3



4



5



6



7



8



9



10





de Arrikitaun. “El secreto consiste en secar bien el pescado”, nos comenta Mayca, “si se seca como es debido, no se cae el rebozado”. Además, en Arrikitaun usan para el rebozado harina de garbanzos, lo que aporta otro sabor y otra untuosidad a la fritura. “Hay quienes usan una proporción de 80-20 entre harina de garbanzos y normal. Nosotros lo hacemos al 100% con harina de garbanzo.

Cambiamos el maridaje pasando a degustar un intenso palo cortado de Bodegas Robles antes de entrar al apartado de la carne, en la que nos son servidas, en cascada, tres creaciones a cada cual más exquisita. Empezamos por la dulzona pero no empalagosa **Carne guisada al Pedro Ximénez** (Foto 7), que lleva una generosa proporción del rico vino andaluz: “litro y medio de PX para una cazuela de 4,5 kilos de carne”. Eso sí, el siguiente pintxo no le va a la zaga: **Solomillo al Whisky** (Foto 8), acompañado de patatas y una salsa con una evidente presencia del destilado que hace, en palabras de Ángel, “que por el mismo precio te tomes un pintxo y un pelotazo”. En cualquier caso, el pintxo está riquísimo y también cuenta con un toque dulce aportado por la calabaza presente en la salsa.

Para terminar la carne, nos es servida una última tapa de **Carne mechá** (Foto 9) con salsa churrasco, y una especie de mojo picón, pero más potente que el canario al contar con más comino y más guindilla. Ambas salsas son potentes y sabrosas, y se complementan de cine con la carne que, precisamente, es servida totalmente seca y libre de salsa.

Por eso de que hay que terminar el vino, Ángel nos sirve unas ricas porciones de **Queso manchego** (Foto 10). Ante nuestra sorpresa, la pareja responsable de Arrikitaun nos comenta que intentaron introducir el queso Payoyo pero que tanto a ellos como a la clientela les gustó espe-

cialmente este manchego por lo que decidieron adoptarlo, y es que tampoco hay que sentirse culpable por contar con algunos platos no esencialmente andaluces, como este queso o las galletas María que nos son servidas a continuación y que como todo el mundo sabe son de Aguilar de Campó (Palencia), aunque aquí se sirven de una manera muy andaluza, frita sobre natillas con canela y azúcar, una bomba calórica que por si tuviera poca energía es acompañada con un dulcísimo (pero riquísimo) Pedro Ximénez.

Terminamos, por lo tanto, llenos y contentos (“Ponerse púo” le llaman a esto los andaluces) y con ganas de disfrutar de un café y una reparadora sobremesa en la que Ángel y Mayca nos hablan de su trayectoria, de la estupenda clientela que se han trabajado en estos 9 años, así como del resto de especialidades que podemos encontrar en Arrikitaun, porque no todo son pintxos y tapas en este precioso bar. Como nos cuenta Mayca, es casi de consunción obligatoria el **plato de gambas**, aunque salen también mucho las **puntillitas, la carne al Pedro Ximénez en formato de ración, el Solomillo en salsa**, una de las últimas incorporaciones que está gustando mucho... son tiempos de restricciones y aforos con lo que la carta de este pequeño local que sigue abierto contra viento y marea se encuentra “capada” en estos momentos, pero poco a poco irá recuperando, así lo esperamos al menos, la normalidad.

Mientras llega esa ansiada etapa, podemos “vacunarnos” en Arrikitaun, ya que haciendo gala de su ingenio, Ángel ha cubierto los logos de las tres cervezas del cañero con las imágenes de Pfizer, Sputnik y Astra Zeneca. La gente, como no, les ha seguido la gracia a nuestros amigos y aprovecha para elegir su marca favorita y vacunarse, por supuesto, mediante varias dosis.

 **luckia**
Casino Kursaal



JOKAZIAN DIRIGITUE PATEZ
DIRIGITUEKIN ETA JOKAZIAN ARDURTUELA
DIRIGITUEKIN DIRIGI
DIRIGITUE JABANDU TE AKZESIONARI
TA BIZITOKI ETI UZATI DIRIGITUELA

**Invita a tus clientes a vivir
una experiencia única.**

Zure bezeroentzat
esperientzia paregabea.

C/ Mayor, nº1
Donostia /
San Sebastián
Tel.: 943 429 214



casinokursaal.com



▶ Presentando la tarjeta
de tu establecimiento,
te invitaremos a una
copa de cava.

Zure establezimenduko
txartela erakutsiz, cava
kopa bat opari.

Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2

TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



Txintxarri es un lugar **genial para acudir con toda la familia**, dotado de un hermoso parque infantil, terraza y jardín. Es también ideal para celebraciones y grupos, según presupuesto. Destacan sus desayunos con zumos naturales, repostería y pintxos a partir de las 8:00. La cocina de Txintxarri es tradicional, con platos como Alubias; Ensalada de bacalao; Revuelto de hongos; Bacalao frito con pimientos; Pescados al horno (Rape, Lubina, Cogote); Solomillo y Chuleta de buey, Postres caseros... También cuenta con una amplia variedad de Platos combinados, pintxos y raciones. **Carta:** 30€ **Menú:** 11€ (sábado incluido) **Menú domingo:** 18€ (Café e IVA incluido) **Menús grupos:** 12 menús entre 23 y 60€ **Cierra:** Lunes tarde. **Tarjetas:** Todas. Parking.

OLAGI**SIDRERÍA Y ASADOR
ABIERTO TODO EL AÑO****ALTZAGA**HERRIKO PLAZA
TEL. 943 88 77 26

En el corazón de Goierri, **Jose Antonio Olano** y **M^a Jose Arregi** regentan este asador y comercializan su propia sidra. Olagi es ideal para celebraciones. Además del **menú de sidrería** encontramos una carta con una cocina con especialidades como Ensalada templada de txangurro, langostinos y almejas, Ensalada de bacalao y pimientos, Pescados frescos a la parrilla, Magret de pato con foie, Chuletón, Entrecot con setas, Costilla... Destaca el **Pollo de caserío Eusko Label**, servido por encargo, y criado por el propio Jose Antonio. **Carta:** 25-30€ **Menú de sidrería:** 28-30€ **Menú del día:** 11€ (Café e IVA incluido) **Menú fin de semana:** (sábado: 17€+ IVA domingo: 19€+ IVA) **Cierra:** Noches de lunes y martes. **Tarjetas:** Todas. Aparcamiento.

SANTA ANA**COCINA DE MERCADO EN UN
PRECIOSO HOTEL FAMILIAR****ARRASATE**URIBARRI AUZOA, 37
TEL. 620 733 179

Abierto en 2007, este restaurante se está convirtiendo en una de las referencias gastronómicas de Debagoiena gracias al buen hacer de **Iñaki Pildain**, que en lo que fue su caserío familiar ofrece una cocina tradicional y de mercado con toques de autor en la que destacan platos como Hígado de pato elaborado en casa, Ensalada de lumagorri confitado con rulo de cabra, Lenguado relleno de txangurro con bizkaina, Chop de cordero con hongos y mollejas, Postres caseros... y caza en temporada. Sus instalaciones admiten **Bodas hasta 100 personas**. Los sábados, además, se ofrecen cenas musicales. **Menú del día (también noche):** 12€ **Menú especial diario:** 18,50€ **Menú especial Fin de Semana:** 30€ **Carta:** 50€ **Tarjetas:** Todas.

TOKI ALAI**COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA****ARAMA**HERRIKO PLAZA
683 47 33 46

Maidar Carceller y **Elixabete García** dirigen este acogedor restaurante en el que practican una **cocina variada y desenfadada con opciones vegetarianas, veganas y macrobióticas, sin renunciar a platos clásicos de carne y pescado:** Ensalada vegana, Ensalada de morrones asados con ventresca, Arroz integral con salsa de hongos y verduritas salteadas, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Carrilleras al vino tinto, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, sandwiches, bocadillos, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

URBITARTE SAGAROTEGIA

TXOTX Y CARTA DURANTE TODO EL AÑO

ATAUN

ERGOIENA AUZOA, Z/G
TEL. 943 18 01 19



Demetrio Terradillos e Itziar Irastorza, dirigen **una de las sidrerías más conocidas del Goierri**. Cuenta durante **todo el año** con una carta, corta pero intensa, en la que podemos optar por la Tabla de ibéricos, Setas de temporada, Chuletón de viejo o Costilla de ternera, un plato económico de gran éxito. Los **postres caseros** son otra de las especialidades, destacando el Ataungoxo (postre de sidrería en versión moderna), las Tartas de queso, manzana o mamia o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.

ZARTAGI

COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO

BALIARRAIN

HERRIKO PLAZA
943 32 58 12



Las hermanas **Amaia e Itziar Urtaşun** se han hecho cargo del restaurante Zartagi de Baliarrain ofreciendo una **cocina tradicional especializada en Carnes y pescados a la brasa** y especialidades como Flor de huevo con foie, Alubias de Tolosa, Sopa de pescado, Ensalada de cigalas, Bacalao confitado sobre bizkaina, Txipirones tinta, Rodaballo al horno, Rabo de vaca, Chuletitillas de cordero... también, por encargo, **se asa cochinillo y cordero a la manera de Segovia**. También encontramos **Sandwiches, bocadillos y hamburguesas** de carne de Alejandro Goya, así como **platos infantiles**. **Carta:** 30-35€ **Carta de pikoteo:** 15-20€ **Platos infantiles:** 3-6€ **Menú del día:** 12€ (café e IVA incluido) **Cierra:** Lunes

KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

BEASAIN

KATEA, 4
TEL. 943 88 92 52
www.kattalin.com



El origen de la carne es sagrado en Kattalin. No en vano, **la gran especialidad de este acogedor restaurante han sido siempre las CHULETAS**, con mayúsculas. Chuletas de vaca, de viejo, asadas a la parrilla poco a poco, con mimo, con cariño, acompañadas de unos inimitables piquillos confitados. Este arte le hizo ganar a su responsable, el recientemente fallecido **Juanma Garmendia el Campeonato de Euskal Herria de parrilleros de 2013**. Su mujer, **Arantxa Agirrezabala**, sigue al frente del establecimiento continuando con la misma filosofía en lo referente a la carne de vacuno que se sigue cuidando con el mismo mimo y profesionalidad. Y para completar la oferta, **especialidades tradicionales** y de temporada como los auténticos Espárragos de Navarra, la Ensalada templada de almejas y gambas, el Revuelto de zizas, o los fresquísimos Pescados a la parrilla (cogete, sapo, rodaballo, besugo...). Todo ello, acompañado de una de las cartas de vino más completas de los alrededores. **Carta:** 40€ **Tarjetas:** Todas.

ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, tras pasar 10 años al frente de **Aramako Ostautua**, en su pueblo natal, con muchos guiños a la cocina equilibrada, con toques vegetarianos, pintxos veganos y toques internacionales. Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo pintxos fríos en barra y **pintxos de cocina** (Ventresca a la plancha, Secreto ibérico, Txipirones a la plancha...) así como burritos de pollo y verduras o de carne picada, raciones como Ajoarriero o Pollo al oriental, con verduritas y almendras... Destacan también las generosas tostas o ensaladas como la Ensalada Orient Berri que va variando por temporada. **Plato del día:** 9 euros, bebida aparte. Imprescindible degustar su **cóctel de txakoli**.

DOLAREA JATETXEA

COCINA COMPROMETIDA CON
LOS PRODUCTOS DEL GOIERRI

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA, 57
TEL. 943 88 98 88
www.hoteldolarea.com



El restaurante del **primer hotel de cuatro estrellas** del Goierri ofrece una cocina en la que la excelencia, producto, mercado, variedad y dinamismo son las características principales de las diferentes propuestas, con una gran cantidad de **platos basados en productos de temporada y del Goierri**. Se elaboran, además, menús infantiles, menús de empresa, menús para alérgicos, platos ecológicos y menús para vegetarianos o veganos. **Smart Menú** (martes a viernes): 20€ (Bebida incluida). **Menú fin de Semana**: 35€ (Bebida y café incluidos). **Menú cena** (lunes a viernes): entre 12 € y 18,90 € (Bebida y café incluidos). **Menus de grupo** desde 35€. **Tarjetas**: Todas. Excelente carta de vinos y Cavas.

BELAUSTEGI BASERRIA

DONDE EL TIEMPO DESCANSA...
Y LOS SENTIDOS DESPIERTAN

ELGOIBAR

ALTO DE SAN MIGUEL
(CTRA. ELGOIBAR-MARKINA)
TEL. 943 74 31 02
www.belaustegi.com



Rodeado de bellos y bucólicos paisajes, Belaustegi, el caserío natal de **Josu Muguerza** es un lugar para el disfrute, para acudir en pareja o pequeños grupos y disfrutar de su cuidada carta, su decoración rústica y sus **comedores privados para 2, 5 y 6 personas**. La carta es tradicional con pinceladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación**: 37,50€ **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

LASA

PRECIOSOS SALONES PARA BODAS
Y GASTRONOMÍA REMARCABLE

BERGARA

PALACIO OZAETA
(ZUBIAURRE, 35)
TEL. 943 76 10 55
www.restaurantelasa.es



Ubicado en el imponente Palacio Ozaeta, declarado monumento nacional, el restaurante Lasa es toda una institución en Bergara y la comarca del Alto Deba. Este histórico local es el **escenario ideal para la celebración de bodas, con un amplio salón comunicado con sus preciosos jardines mediante cristaleras corredizas**. Bajo la dirección gastronómica de **Koldo Lasa**, la cocina de este restaurante ofrece una elaborada carta en la que destacan platos como Sinfonía de foie con trufa de chocolate y pistacho, Pichón relleno de hígado de pato y trufa, Papillote de hongos con trufas, Almohada de mollejas de cordero con arroz cremoso, Ensalada tibia de piperrada vasca con bacalao y vinagreta de vizcaína,



Ahumados caseros, Lenguado relleno de mousse de gambas, Hígado de pato caliente con garbanzos y hongos, Laminado de rabo y berenjenas, Ciervo braseado con puré de castañas, manzana y jalea de grosellas, Bizcocho caliente de arroz con leche con helado de canela... Lasa cuenta con un amplio aparcamiento, dos comedores para grupos y empresas y un salón para reuniones de empresa convenientemente equipado con sistema wi-fi. Llama también la atención su completa bodega. **Carta**: 40-50€ **Menú del día**: 30€ + IVA **Menú especial**: 36€ **Menú degustación Debagoiena**: 55€ (Para mesa completa, bebida no incluida, IVA incluido) **Cierra**: Domingo noche y lunes todo el día. **Tarjetas**: Todas.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50)
TEL. 943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y Marijo Domínguez Cambil dirigen este mítico restaurante dotado de parking, terraza, columpios, dos comedores, bar y sidrería. Agirretxea abre **a las 8:00 de la mañana** y cierra a las 21:00 salvo los viernes y sábados, que ofrece cenas. Agirretxea cuenta, además, con una **zona de sidrería con txotx de Sidra Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería. La **cocina es eminentemente casera** con una importante presencia de los **platos de cuchara y platos de casquería casera** (callos, morro, manitas...) y no faltan la Costilla de ternera al horno, la Txuleta de viejo y los **Pescados de mercado a la parrilla de carbón**. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (Sábado: 19€ Domingo: 23€)**. También ofrece **menús de parrilla** a 28 y 36 euros.

TOPA OSTATUA

BAR, TIENDA, RESTAURANTE...
UN ESPACIO DE ENCUENTRO

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 9)
943 72 95 37



Tras 14 años al frente del Apain de Urretxu, **Margari Arruti** se ha hecho cargo de Topa Ostata, un variopinto espacio en el que encontraremos desde un bar con una amplia variedad de pintos y raciones especializado, principalmente en sus **enormes bocadillos**, hasta un **restaurante** con dos comedores y una amplia terraza, pasando por una **pequeña tienda** en la que se ofrecen productos de caserío (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados... **Carta: 20-25€ Menú del día: 11,45 € (11,95 con café)**. También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

SANSONATEGI

ESPECIALIZADOS
EN CELEBRACIONES

HERNANI

MARTINDEGI AUZOA, 13
TEL. 943 33 15 72
www.sansonategi.com



En Sansonategi están dispuestos a dejarse la piel para que los usuarios disfruten de su celebración, con posibilidades desde lanzaderas para los invitados, hasta fuegos artificiales gratis en bodas a partir de 80 personas, fiestas con música y barra libre... **El restaurante abre los mediodías de sábados y domingos**, ideal para familias y grupos. **Aritz Ansoa y Libe Salaberri** ofrecen una cocina tradicional con toques actuales, en la que se ofrecen **8 menús para grupos**, entre 27,50 y 59,50 euros, diseñados para que cada cual encuentre el más adecuado. Ahora, además, se ofrece cordero asado al burduntzi. (Más información en su Facebook y en su Web). **Carta: 30€ Menú fin de semana: 25€** Parking. Acceso minusválidos. Parque infantil.

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.arraunlariberri.com



Aitor Amutxastegi y Jon Couso Apeztegia, jóvenes de densa trayectoria, dirigen este precioso restaurante en pleno "frente de mar" en el que ofrecen su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía, mantienen elaboraciones clásicas de parrilla y **experimentan en su propio estilo culinario**. Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Arroz caldoso de lapas y almejas; Garbure de Ravel (sopa de hortalizas y carne); Cordero lechal crujiente a la vasca; Cochinito con quinoa y relish de cítricos; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarín y panaderas; Txuleta a la parrilla. Torrija de brioche; **Carta: 40 € Menú Sustraiak: 18 € Menú degustación: 50 € Cierra:** Noches de domingo a jueves. **Elegido "Best dining experience 2019" por la revista LUX Magazine.**

ARRAUN ETXEA

ESPECIALISTAS
EN PARRILLADAS

HONDARRIBIA

MOLLA IBILBIDEA, 5
TEL. 943 64 49 39
www.arraunetxea.com



Xabier Aguirre dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos), y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta: 40€ Parrillada: 54,50€ Degustación de marisco: 43,50€** (Ambas con sopa de pescado, postre, pan y vino e IVA incluido) **Menús en comedor:** Entre 30 y 70€ **Cierra:** Miércoles

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL
BIDASOA

HONDARRIBIA

BARRIO ARKOLLA, 33
TEL. 943 64 63 09
www.laiaerretegia.com



Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador-sidrería que en 2016 cumplió **10 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Carpaccio de txuleta con helado de queso; Vieiras asadas a la parrilla, Besugo a la parrilla, Txuleta de viejo premium (con maduración normal) y Txuleta de viejo Dry Age (con maduración extrema), Quesos del país... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta: 50-60€ Cierra:** Noches de domingo a jueves (excepto verano). Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

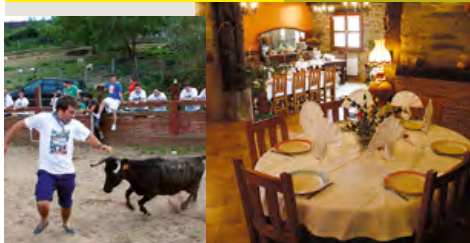
PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32

www.sakabaserria.com



Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando **capeas para los clientes** (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y **por encargo, Cordero y Cochinillo asado**. **Carta:** 25-30€ **Menú del día:** 11€ **Menú fin de semana:** 22€ (Bebida aparte) **Menús para grupos con capea** (A partir de 10 personas): 35€ (Café e IVA incluido) **Parillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

TXITXARDIN (CASA HUMADA)

BRASA Y TRADICIÓN DE LA
MANO DE SERGIO HUMADA

LASARTE-ORIA

ORIA ETORBIDEA, 12
TEL. 943 04 62 97

www.casahumada.com



Tras 12 años ausente, 6 de ellos como jefe de cocina del restaurante barcelonés Vía Veneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** regresa a su tierra natal para hacerse con el antiguo Txitxardin Beltza, reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos de la cocina canónica francesa**. Así, podemos encontrar desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta una Poularda Demi-duil, así como platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... en la primavera de 2020, además, la planta superior acogerá el restaurante gastronómico Shuma, donde Sergio practicará su cocina más personal. **Carta:** A partir de 40€ **Menú ejecutivo:** 22€ **Menú tradición:** 45€ **Menú "a jugar":** 90€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo a martes.

AVENIDA TABERNA

COCINA POPULAR, MENÚS, RACIONES, BOKATAS... Y ROKANROL

LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2
TEL. 943 36 27 09



"Hacer que la gente se sienta como si estuviera en casa" es la obsesión de **Yon Mikel Rodríguez**, que lleva dirigiendo el bar abierto por sus padres desde 2012, y al que ha dotado de un **ambiente más joven y canalla, pero manteniendo la tradición gastronómica que siguió su madre**, haciendo que se mantenga la clientela que antes y ahora venía buscando **una cocina casera y sencilla en la que prima el sabor y la calidad**. Entre sus raciones y pintxos destacan la Ensaladilla rusa, la Oreja rebozada, los Callos caseros, la Tortilla de patata, los Mejillones, con salsa de tomate casero, los Albóndigas, los Torreznos... También llaman la atención sus generosos bocadillos, destacando el de Albóndigas con patatas, Sopa de pescado, Carrilleras, Repostería casera... **Carta:** 15 - 25€ **Menú día:** 11,90€ (**Sábados:** 15 €) **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos todo el día.

MAITTE

COMIDA PARA LLEVAR ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

ELOSEGI 22
TEL. 943 08 76 74
www.maitte.es

MAITTE
EST.  2008
eraman eta gozatu



Maitte es un precioso establecimiento que **combina la venta de productos precocinados con una acogedora cafetería** en la que podemos disfrutar desde primera hora de la mañana de **sanos y energéticos desayunos elaborados con productos naturales** como leche y yogures de caserío, cereales, productos integrales... También consumir las especialidades de la casa, u optar por el **Menú del día para llevar** (9 €). La cocina de Maitte es casera y elaborada con cariño, con especialidades como **su exitosa y solicitada Tortilla de patatas**, Fritos de todo tipo, Albóndigas, Callos, Rabo en salsa, Txipirones tinta o plancha, Ajoarriero, Bacalao al estilo Maitte, Tarta de manzana, Pantxineta...
Horario: Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

AZPIKOETXEA

PINTXOS MUY ESPECIALES Y GRAN COCINA

LEGAZPI

AZPIKOETXEA, 1
TEL. 943 73 13 87



Azpikoetxea ofrece **una de las barras de pintxos más espectaculares de Gipuzkoa** con pintxos creados por **Juanjo Intxausti** como Bacalao al pil-pil con hongos, Crepe salado de setas puerros y gambas, Foie con Ibérico, Foie a la plancha, Manitas de ministro, Bacalao de sidrería, Oreja con romesco, Tournedó con foie, puré de manzana y coulis de mango, Presa ibérica con reducción de salsa, etc... Pasando al restaurante, podemos degustar la Merluza en todas sus formas, Ensaladas templadas variadas, Txipirones Pelayo, Foie a la plancha con tres salsas, Revuelto de txipirón con su tinta, Costilla de vacuno confitada... y destacan también sus generosas Pizzas caseras 100% elaboradas con ingredientes de primera y disponibles tanto para llevar como para comer en el local. **Carta:** 25 - 40€ **Menú día:** 12€ **Menú fin de semana:** 22 € **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingos noche y lunes todo el día.

MUTILOAKO OSTATUA

JUVENTUD Y PASIÓN POR LA COMIDA DE MERCADO

MUTILOA

HERRIKO PLAZA
TEL. 943 80 11 66
@mutiloakoosta



El gasteiztarra **Iñaki Telleria** oficia desde hace dos años en solitario en el Ostatu de Mutioloa tras haberse graduado en la **primera promoción del Basque Culinary Center**. Los martes, miércoles y viernes visita personalmente a primera hora los mercados de Beasain y Ordizia, y elabora el menú en función de lo que le ofrecen en ellos, lo que encuentra en la carnicería de Olano o lo que le trae la marea desde Pasaia y Ondarru. De martes a viernes, Iñaki ofrece un **menú degustación del día a 20 euros** (5 platos y bebida) y para los valientes, de martes a domingo, un **menú degustación "de mercado" a 38** (7 platos y bebida aparte) en el que el comensal no sabe qué va a comer. Los fines de semana, además del menú de mercado, cuenta con una **Carta de temporada** a 35-45€ **Cierra:** lunes. **Cenas:** Sólo los viernes.

GURUTZE-BERRI

GRAN RESTAURANTE FAMILIAR Y
HOTEL A LOS PIES DE PEÑAS DE AIA

OIARTZUN

PLAZA BIZARDIA, 7.
(CTRA OIARTZUN-IRUN)
TEL. 943 49 06 25
www.gurutzeberri.com



Hotel Restaurante familiar en un precioso entorno, fundado en 1969 por los actuales propietarios. **Xabier Zapirain** ofrece una cocina clásica suculenta y sin trampas, manteniendo los sabores de siempre, y aportando toques internacionales adquiridos en sus múltiples viajes: Terrina de pato salvaje, Ensalada de perdiz en escabeche con foie, Salteado de mollejas y hongos, Kokotxas al pil-pil, Moussaka a la egipcia... **La temporada de la caza es una fiesta en Gurutze-Berri** con excelentes platos de Ciervo, Jabalí, Liebre... Su **carta de vinos** enloquecerá a los amantes de los grandes caldos con añadas de 1925, 1952... a precios excepcionales. Hotel de 36 habitaciones a muy buen precio. **Menú:** 12,50€ **Carta:** 45 - 50€ Parking propio. **Cierra:** Lunes.

ZEZILIONEA

COCINA DE MERCADO
Y SABOR FAMILIAR

OLABERRIA

HERRIKO PLAZA, Z/G
TEL. 943 88 58 29



El producto es el rey de la carta en este restaurante familiar dirigido por **Izaro y Ugutz Rubio** bajo el asesoramiento de su padre, **Juan Rubio**. Destacan las verduras de temporada, los hongos al horno y las carnes y pescados a la parrilla. **La carta de vinos**, actualizada continuamente por Ugutz es sencillamente espectacular. Especialidades: Verduritas salteadas con hongos, crujiente de ibérico y foie fresco, Ensalada templada de la casa, Ensalada de bogavante, Kokotxas de bacalao a la plancha, Pescado del día a la parrilla, Solomillo al Oporto con foie, Chuleta de viejo a la parrilla... **Carta:** 40-50€ **Menú de empresa:** 35€ **Tarjetas:** Todas exc. AMEX. **Cierra:** Domingo noche y lunes noche. Amplio aparcamiento

MARTÍNEZ

EXCELENTE COCINA TRADICIONAL EN PLENO CENTRO DE ORDIZIA

ORDIZIA

SANTA MARIA, 10
TEL. 943 88 06 41
www.martinez1890.com



El Martínez se ha consolidado como **"el restaurante del mercado de Ordizia"**. Su proximidad física al mismo, y la filosofía de su chef, Xabier Martínez, tendente a realizar una **cocina de estación**, hace que cada vez sea mayor la simbiosis entre el centenario mercado y el veterano restaurante. Ordizia necesitaba la iniciativa de un cocinero comprometido con su mercado y ha sido un hijo de la villa quien ha recogido el guante. En su carta encontraremos, en función del mes, platos como Ensalada de tomate y ventresca, Begihaundi tinta con hongos, Solomillo de bonito al horno con piparras, Callos caseros, Cordero a baja temperatura en su jugo.... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12€ **Menú de fin de semana:** 35€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletitillas de cordero... **Menú del día:** 8,90€ **Menú de fin de semana:** 18,90€. Se preparan comidas para cuadrillas, despedidas, cumpleaños... Además, cuenta con platos combinados, hamburguesas con pan recién horneado y bokatas.

ORENDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA
TEL. 943 65 30 48



Dirigido desde hace 25 años por **Paulo Garaialde y Enkarni Garmendia**, mantiene el sabor de lo auténtico en el precioso pueblo de Orendain. Su cocina tradicional se elabora con **género adquirido en mercados y caseríos**, con especialidades como Ensalada templada de gulas y gambas, Alubias, Manitas rebozadas, Bacalao con tomate o pimientos, Lengua, Txuleta, Postres caseros... Los domingos hay Paella, y se preparan pescados por encargo. En temporada, hay Cordero, especialidad de la casa. Es este un local ideal para **celebraciones hasta 40 personas**. También ideal para reuniones con niños, puesto que en el exterior hay un hermoso parque, columpios y un frontón. **Carta: 25€ Menú del día: 11€ (12€ con café) Cierra: Miércoles.** Y ahora, en otoño... **tiempo de MONDEJUS** en Orendainngo Ostata !!

LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53
TEL. 943 39 23 86
www.lacervepasaia.com



En **Trintxerpe**, a 300 metros del embarcadero para Pasai Sonibane, La Cerve es la **1ª cervecería de Gipuzkoa con Cerveza de Bodega natural**. Edu y Amaia dirigen este local equipado con tres espectaculares tanques de cerveza refrigerados de 500 litros, donde también se ofrece un **exitoso menú del día para llevar por 6 euros** que está causando furor y que cuenta para elegir con **11 primeros y 9 segundos** que cambian todas las semanas. Además, La Cerve cuenta con una extensa carta de **Ensaladas frías y templadas, bocadillos, pintxos, hamburguesas**, platos de pasta, sandwiches, platos combinados, raciones... que pueden ser consumidos en el interior del local o en su amplia y atractiva terraza. **Menú del día: 11€ (Sábados: 12€. Domingos: 14€) Menú del día para llevar: 6€**

ARTZABAL BASERRIA

MENÚ DEL DÍA, RACIONES Y COCINA TRADICIONAL

USURBIL

PUNTAPAX KALEA, 8
TEL. 943 36 91 39

www.artzabaljateetxea.com



Acogedor bar-restaurante en el interior de un precioso caserío del s. XIX, a 5 minutos a pie del centro de Usurbil, dirigido por **Igor Gorriti**, cocinero usurbildarra que practica una cocina tradicional con ligeros toques propios, siguiendo los criterios Kilómetro 0. En especialidades destacan la Ensalada Artzabal o la de Queso de cabra, Patatas en tres salsas, Txipirones plancha, Magret de pato, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 10-20€. **Menú del día:** 10,60€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 14 y 36 €.

KUKO

INNOVACIÓN Y
FIDELIDAD AL PRODUCTO

ORMAIZTEGI

BERJALDEGI PLAZA
TEL. 943 88 28 93



Escondido en Ormaiztegi, Kuko se ha afianzado como uno de los restaurantes más interesantes del Goierri. Recogido, íntimo, coqueto, su comedor resulta ideal tanto para una cita romántica como para una comida de negocios. **Iker Markinez** en los fogones y **Sandra Aparicio** en el comedor, deleitan a sus clientes con platos tradicionales elaborados con mimo y pequeños toques innovadores. No faltan los **productos de temporada**, que varían en función de la estación, como los Hongos salteados con txipirones, Hongos salteados, Morcilla con pencas de la huerta, Pulpo cocido a la plancha con pimientos... **Menú del día:** 25€. **Menú de gustación:** 38€ (bebida aparte) **Menús para empresas:** Consultar **Carta:** 40€. **Cierra:** Sábados mediodía y domingos.

AMA

ETXEAN, ETXEAN BEZALA
(EN CASA, COMO EN CASA)

TOLOSA

AROSTEGIETA, 13 (ALDE
ZAHARRA-CASCO VIEJO)
608 913 294 - 600 727 802
www.amataberna.net



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recentemente ampliado** en el que pretenden "cocinar como una madre lo haría para sus hijos". Así, la tradición manda en Ama, conformando **una cocina de carácter en la que los fondos, las salsas y el tiempo de elaboración cobran una importancia especial**, ofreciendo una medida mezcla entre tradición y modernidad siguiendo un respeto escrupuloso al **producto local y de temporada**. La oferta de AMA, se resume en **pintxos y raciones:** Pulpo Manuela, Arroz de carabineros y gambas, Oreja de cerdo y su guiso... y **productos "fuera de carta"** que cambian cada día en función de la época y el mercado. **Cierra:** Lunes y martes.

BOTARRI

INTERESANTES MENÚS Y COCINA A LA PARRILLA

TOLOSA

ORIA 2, BAJO
(BAJO EL HOTEL ORIA)
TEL. 943 65 49 21



Txemari Esteban dirige este ya veterano restaurante con la andoaindarra **Leire Etxezarreta**, campeona de Gipuzkoa de parrilla. **La parrilla, de hecho, se enciende todos los días** en Botarri y su cuidado menú del día, uno de los más variados de los contornos, siempre incluye algún plato a la brasa. La Carta está elaborada con productos de temporada con platos como Ensalada de bonito con piquillo confitado y mojo rojo, Embutidos de Guijuelo, Gambas de Huelva al horno, Codillo de cerdo confitado y, por supuesto, carnes y pescados a la brasa destacando su excelente chuletón de viejo... **Menú del día (Mediodía y noche):** 15 € + IVA –**Sábados:** 28 € + IVA – **Menú infantil:** 8,50 € (IVA incluido). **Menús de celebraciones** desde 30 € + IVA. Acceso para minusválidos. **Cierra:** Jueves todo el día y domingos tarde-noche.

GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

ZARAUTZ

GIPUZKOA KALEA, 22
TEL. 943 83 59 59
restauranteguretxokoa.es



Joxemari Mitxelena y **Elena Aizpurua** dirigen desde 2003 este prestigioso asador en el que **las carnes y pescados frescos a la parrilla y la calidad del producto marcan las pautas** de una carta en la que encontramos especialidades como Ensalada de pimientos y cogollos con vinagreta de queso azul y bonito, Tataki de bonito a la parrilla y vinagreta de aguacate, Cigalitas rebozadas y salsa tártara, Txipirón begihaundi troceado guisado en su tinta... a destacar también la excelente carta de vinos con botellas de gran cantidad de Denominaciones de Origen, y la acogedora decoración del local, salpicada de cuadros y otros elementos realizados por artistas locales. **Carta:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche, lunes y martes.

ZUMARRAGA

B° ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11

www.etxeberrri.com

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



Etxeberrri es uno de los más prestigiosos restaurantes de Gipuzkoa, dirigido desde hace **más de 100 años** por la familia Zubizarreta y destacado por ofrecer una **cocina de temporada con los productos de siempre**. La cocina, dirigida por **Bixente Egiguren**, ofrece atractivos platos de corte clásico y ejecución perfecta como Ensalada templada de rabo con reineta caramelizada y sidra, Huevos Perigord, Lenguado a la Meuniere, Corzo a la austriaca, Tatin de manzana reineta... así como sugerencias de temporada. El equipo se completa con el servicio de sala de **Lourdes Goikoetxea** y una cuidada carta de vinos continuamente actualizada por **Marta Zubizarreta**. Etxeberrri acoge bodas en sus preciosos salones con capacidad hasta 300 invitados. **Carta:** 60€ **Menú del día:** 20€+IVA. **Cierra:** Domingos noche

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
 TF. 943 14 80 92
 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019, trabaja con maestría sus fuegos** en los que se asan sin descanso excelentes Chuletas y Pescados frescos, así como Cordero al Burduntzi por encargo. En su carta destacan las **Ensaladas** como la de salpicón de bogavante y pulpo, los Mariscos y Raciones como Txangurro al horno, Ostras grandes, Pulpo gallega, Lomo Euskal Txerri, Jamón de bodega... También cuenta con **sugerencias de temporada** como Alcachofas a la parrilla, Revuelto de zizas u hongos... En su **extensa bodega** apenas se cargan los vinos y rotan continuamente. Ambiente familiar y cercano. **Carta:** 35-40€

ZERAINGO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL CON LA FIRMA DE AIERT IZAGIRRE

ZERAIN

UDALETXEKO PLAZA
 TEL. 943 80 17 99

FCB: Zeraingo Ostatu Berria Aiert Izagirre



El segurarra **Aiert Izagirre**, conocido en la comarca por la labor realizada en el Mugika de Liernia así como en restaurantes como el Branka de Donostia en la etapa de Pablo Loureiro, se ha hecho cargo de este precioso ostatu renovando y mejorando sus instalaciones y su decoración con un gusto exquisito. Su cocina se basa en la **tradición, siempre acompañada de un toque personal**, y en el empleo de productos de temporada adquiridos en los alrededores. Fritos caseros; Almejas a la plancha; Micuit casero; Kokotxas de bacalao a la plancha; Cordero de leche con patatas panadera; Carrilleras de ternera; Torrija caramelizada... **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 13,50€ **Menú fin de semana:** 30€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y Lunes.

BAI BIDEA JATETXEA

COCINA DE PRODUCTO EN PLENO CENTRO DE ZUMAIA

ZUMAIA

EUSEBIO GURRUTXAGA, 6
TEL. 943 86 02 75
@zumaia_baibidea



Yuli Aparicio y Cristian González dirigen con gran gusto y profesionalidad este céntrico, luminoso y acogedor restaurante que cuenta con una atractiva terraza en la animada plaza Eusebio Gurrutxaga. Los **pescados y carnes asadas a la parrilla** de carbón se cuidan especialmente, aunque la **cocina de producto con toques de autor** de este joven chef abarca todos los campos y cuida en todos ellos la calidad del género. En su carta sobresalen platos como Pulpo a la plancha, patatas y toque canario, Presa ibérica con puré de tubérculos, y sugerencias del fin de semana como Gambas blancas a la plancha; Almejas en salsa; Merluza en salsa o a la parrilla; Rape a la parrilla y una **remarcable Chuleta de vaca vieja** y otras piezas de carne, que son maduradas en el propio establecimiento en su armario de maduración, en el que el público puede elegir directamente las carnes que va a consumir. También se prepara cualquier pescado a la brasa por encargo. Finalmente hay que subrayar su mimado menú del día, así como su **cuidada y variada carta de vinos** con excelentes referencias de blancos y tintos de múltiples Denominaciones de Origen. **Carta:** 35-45 € **Menú del día:** 12 € (13 € en terraza) **Cierra:** Miércoles todo el día y noches de domingo a miércoles.

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

AMA-LUR

PINTXOS Y MENÚS VARIADOS Y COMIDA PARA LLEVAR A CASA

DONOSTIA

KARKIZANO, 7

(GROS)

TEL. 943 27 45 84

www.amalurdonostia.com



Los hermanos **Lertxundi** dirigen desde hace más de **40 años** este bar-restaurant situado en la animada calle Karkizano del barrio de Gros donde podemos disfrutar de una **gran variedad de pintxos variados fríos y calientes, pintxos morunos, brochetas, bocadillos y raciones**, así como menús del día y fin de semana y **productos para llevar a casa como Pollos recién asados, Codillos al horno, Paellas variadas, Tortillas de todo tipo o, incluso, menús completos**. Con la **peatonalización de la calle Karkizano**, además, Ama-Lur se ha convertido en un lugar todavía más completo y agradable con la **incorporación de una hermosa terraza** en la que también pueden degustarse sus pintxos, sus raciones y el resto de sus especialidades. **Carta:** 20-22 € **Menú:** 12,50 € **Menú de fin de semana:** 16 € (sábado) 20 € (domingo) **Cierra:** Lunes tarde y martes todo el día. Horario: 10:30 - 15:30 y 18:30 a 23:00 h.. Más información en la página web **www.amalurdonostia.com**

ARATZ ERRETEGIA

TREINTA AÑOS DE TRADICIÓN, MODERNIDAD... Y GRAN COCINA

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta han cumplido 30 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada, así como una amplia y cuidada variedad de pintxos y raciones en su animada zona de bar. En sus instalaciones, recientemente reformadas, provistas de dos comedores y una amplia y atractiva terraza, puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lengüado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 35€ **Menú del día:** 11€

AKARI

EL NUEVO HOGAR DE
HITOSHI Y AKARI KARUBE

DONOSTIA

C/ AMARA, 14
(JUNTO A LA PLAZA EASO)
TEL. 943 21 11 38



Tras dirigir de manera modélica y durante más de una década el Txubillo de El Antiguo, **Hitoshi Karube y Akari Yoshida**, ambos formados en la Escuela de Cocina de Luis Irizar, han abierto un nuevo espacio en Amara, más amplio, dotado de cocina a la vista y una atractiva terraza, donde siguen ofreciendo su **cocina de fusión vasco-japonesa**. Entre sus platos destaca el Tataki de atún o de bonito, la Tempura de verduras variadas, el Pescado del día con salsa de pimienta japonesa, la Degustación de sushi, la Presa de cerdo ibérico con salsa de miso... También ofrecen Plato del día y **pintxos** de fusión vasco-japonesa. **Precio medio de carta:** 35-45 € **Plato del día:** 9,00 € **Cierra:** Domingos por la noche y lunes todo el día

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

www.araeta.com

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERIA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO



Auténtica "Tolare Sagardotegia" que elabora su propia sidra con manzana propia dentro de la nueva D.O. "Euskal Sagardoa". Araeta ofrece una cuidada cocina tradicional actualizada con una interesante carta: Rodaballo o Pulpo a la brasa, Fritos caseros, Parrillada de verduras con romesco, Carabinero plancha, Arroz negro de txipirón con alioli, Carrilleras con emulsión de patata, Chuletón a la parrilla, Postres y Tartas caseras... Cuenta con un **horno de leña al estilo de Aranda en el que todos los fines de semana se asan cochinitos, lechazos de Castilla y pollo Lumagorri**. **Menú del día:** 17,50€ **Menú sidrería:** 38,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de lunes a miércoles. Amplio aparcamiento y comedores ideales para bodas y celebraciones.

BERA-BERA

COCINA TRADICIONAL Y NUEVOS AIRES EN EL PALACIO DE AIETE

DONOSTIA

GOIKO GALTZARA BERRI, 27
(HOTEL PALACIO DE
AIETE)
TEL. 943 22 42 60



Bera-bera es un espacioso y luminoso restaurante dirigido por **Javier Penas** en la cocina e **Izaskun Gurrutxaga** en la sala, veterana pareja de hosteleros que da un toque de cariño y cercanía al comedor del hotel Palacio de Aiete (****), haciéndolo muy atractivo tanto para acudir al mismo a disfrutar de su menú y carta como para todo tipo de eventos y celebraciones con capacidad hasta 160 personas. También es de destacar su **nueva terraza, igual de atractiva de día como de noche** debido a su agradable iluminación nocturna. Su menú del día (mediodía y noche) y de fin de semana, es una buena opción, aunque también hay que tener muy presente su carta, en la que podemos comer desde una **excelente Txuleta** a pescados frescos y postres caseros impecablemente ejecutados, en los que se valora tanto el producto como la presentación. Bera-Bera dispone, asimismo, de platos aptos para celiacos y vegetarianos. **Menú del día (mediodía y noche): 16,50€ Menú de fin de semana: 27,50€ Buffet desayuno: 13,20€ Cierra: Domingo noche.**

BERGARA

CLÁSICO ENTRE CLÁSICOS, EN CONTINUA RENOVACIÓN

DONOSTIA

GENERAL ARTETXE 8,
ESQUINA BIRMINGHAM
(GROS)
TEL. 943 27 50 26



Dirigido por Esteban Ortega y Monty Puig-Pei, este multipremiado local es **uno de los bares de pintxos más emblemáticos de Donostia**, dotado de una espectacular barra y una completa pizarra que continuamente nos tientan con sus **clásicos** (Falsa lasagna de antxoas, Cocktail Bergara, Txalupa, Udaberi, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (Bombón de piquillos y natillas, Tambor de verduras con salsa de pesto, Hamburguesa de tomate raf con dátil y bacalao, Gratinado de pisto con hongos...) En el Bergara podemos, asimismo, acomodarnos en sus originales mesas y optar por un tentador **Menú degustación de pintxos** por 30 euros, compuesto de 8 pintxos, postre y bebida.

BOULEVARD 9

VARIEDAD Y SERVICIO EN PLENO BOULEVARD

DONOSTIA

ALAMEDA BOULEVARD, 9
(PARTE VIEJA).
Tel. 943 42 21 14



En lo más céntrico de la ciudad, Boulevard 9, uno de los establecimientos más madrugadores de la ciudad, ofrece una **variada y atractiva oferta gastronómica** con una completa carta tradicional que incluye una gran variedad de Ensaladas templadas (de Gula del norte, de cabra, de pulpo y gambas...), Risottos y platos como Solomillo de ternera con panaderas, Rape al horno con refrito, Txipirones a la plancha, Muerte por chocolate, así como una **completa oferta de pintxos entre los que destaca su solicitada tortilla de patata**. Boulevard 9 abre a primera hora de la mañana y sirve la carta de cafetería durante todo el día (pintxos, bocadillos, sandwiches...). Son remarcables por su calidad-precio su menú del día como su menú de fin de semana. **Menú del día: 15€ Menú Fin de Semana: 19,50€**

CAFÉ VIENA

PINTXOS, COMBINADOS Y CAFÉS EN UN LOCAL CÉNTRICO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

REYES CATÓLICOS, 5
(CENTRO)
TEL. 943 46 39 74



Jesús Mari Pérez Muriel dirige desde diciembre de 2014 este céntrico local que abre todos los días a las 10 de la mañana y cuenta con una **agradable terraza** en una de las calles más atractivas de Donostia. Entre sus especialidades destacan los **Pintxos** como Burrito picante de carne y queso, Callos, Caracoles en salsa al estilo "Viena", Alcachofa confitada con cebolla, Chorizo criollo, Mejillones picantones, Espinacas con bechamel y dos quesos, Croquetas, Tortilla de patata... Café Viena es igualmente conocido por su exitoso **"Vermouth Viena"** que puede consumirse en el local o adquirirse en prácticas botellas de 1/2 litro para llevar a 8,50 euros, así como por sus excelentes **Gin Tonics clásicos**. El café, provisto por **Cafés Panchito**, goza también de merecida fama en este local, principalmente el muy solicitado **Café con leche y hielos**. **Cierra: Martes.**

CASA UROLA

IMPECABLE PRODUCTO DE TEMPORADA, PARRILLA Y PINTXOS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 20
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 44 13 71

www.casauroiajatexea.es



Dirigido por **Pablo Loureiro Rodil** desde 2012, este clásico de la Parte Vieja ofrece una **cocina tradicional actualizada en la que el producto adquiere una importancia primordial**. La carta se renueva a cada estación, encontrándonos platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra... En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, fijos y de temporada, como "Urola" (Cuchara de salpicón de bogavante); Brocheta de pulpo y papada con sopa de patata; Vieira con crema de ajo blanco y vinagreta de café...y, a partir de ahora, cuenta también con un nuevo **Menú de Pintxos** con un precio que ronda los 20-25 euros. **Carta:** 50 € **Cierra:** Martes

DOCTOR LIVINGSTONE

IMPRESIONANTE VARIEDAD EN UN LOCAL VETERANO Y REFERENCIAL

DONOSTIA

AVENIDA DE
BARCELONA, 24
(RIBERAS DE LOIOLA)
TEL. 943 57 31 58



Tras una ligera reforma en la que lo han "rejuvenecido", éste bar-restaurante sigue siendo **una referencia en Riberas de Loiola con una variedad que para sí quisieran muchos locales del centro**: Más de 16 **platos combinados**, 6 **platos infantiles** entre 6 y 8 euros, Más de 7 **tostas**, **Hamburguesas** con carnes especiales (Wagyu, Chuletón, Black Angus, de Ternera y Roque...) que pueden ser solicitadas con pan de hamburguesa o pan normal, **Bokatas**, **Pintxos fríos y calientes**, **Raciones**, **Postres**, **Desayunos** con panes especiales, Repostería casera, más de 30 **infusiones** naturales... todo ello desde las 6:30 de la mañana (8:30 el fin de semana). **Menú:** 11 € **Menú de fin de semana:** 16 €, bebida incluida (Sábado), y 16 €, bebida aparte (Domingo) **No cierra.** Cenas todos los días

DONOSTIARRA TASKA

UNA PROPUESTA DIFERENTE EN EL CORAZÓN DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA
ENBELTRAN, 5
(PARTE VIEJA)
TEL. 620 45 94 80



A finales de julio de 2019 fue reabierto este **nuevo espacio antiguamente ocupado por la Sidrería Donostiarra**, manteniendo la esencia de la **familia Insausti**, quienes dirigieran durante décadas este local. **Toda la oferta de esta Taska es en frío**, desde los innumerables **pintxos** elaborados de cara al público hasta las interesantes **tablas de quesos** elegidos por el propio cliente, pasando por los **Ibéricos** de calidad, las **gildas y brochetas**, los productos en **salazón** de Santoña, los **ahumados** de Barbate, las **ensaladas**, los **carpaccios**, los **bocadillos**... El donostiarra **Iban Santana López** y su pareja, la parisina **Anaïs Zadikian** cuidan personalmente de que nada falte en este local que sorprende muy gratamente a todo aquel que cruza su umbral.

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA
LOUIS LUCIEN
BONAPARTE, 8
(ERROTABURU)
TEL. 943 35 87 78



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaría, ha abierto junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito no debemos dejar sin degustar los **pescados frescos asados a la parrilla** (rodaballo, besugo, cogote...), que deben ser **encargados con antelación**. También destacan sus **platos de temporada**, **platos a la carta**, **pintxos**, **platos combinados**, **bocadillos y raciones**. El vaskito abre todos los días a las 7 de la mañana con pintxos, desayunos y bollería. **Carta:** 40-45€ **Plato del día:** 8 - 12 € No cierra. **Tarjetas:** Todas.

EZKURRA

LA MEJOR ENSALADILLA RUSA DE LOS CONTORNOS

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GRÓS)
TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. Otras **recomendaciones**: Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; Foie fresco con puré de higos y nueces; Rollito de txipirón con salsa negra; Brocheta de gambas al ajillo; Ajoarriero... Ezkurra también es conocido por su excelente café, proveniente de Casa Paulista, totalmente diferente al resto de los cafés. Hagan la prueba y pidan un solo. Repetirán. **Carta**: 11-15€ **Menú del día**: 11€ **Menú especial**: 15€

GASTEIZ

ALUBIAS DE CAMPEONATO

DONOSTIA

VITORIA - GASTEIZ 12
(ONDARRETA)
TEL. 943 21 07 13



Además de su espacioso y luminoso bar y su **atractiva barra de pintxos**, este local cuenta con un **acogedor comedor** donde podrás llevar a cabo cualquier tipo de celebración familiar, comida de trabajo o cena íntima, probando sus nuevas especialidades, la Chuleta a la parrilla, el Pollo de caserío y, sobre todo, las **Alubias, ganadoras de cinco ediciones del campeonato de Alubias de Tolosa**. En su bar, además, podrás disfrutar de sus **pintxos elaborados al momento en cocina**: Cocktail de gambas, Buñuelo de marisco, Morro de ternera, Buñuelo de carne picante o marisco, Txistorra en hojaldré, Foie con orejones... así como de sus platos combinados y raciones. **Menú día**: 11€ **Menú fin de semana**: 18€. **Menú especial noche**: 18€. **Alubiada**: 18€ **Cierra**: Domingo noche y lunes.

HAIZPE

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PLAZA SAGASTI-EDER, 12
(INTXAURRONDO)
-Accesible en metro desde
Amara, Easo y Antiguo-



Bar a cargo de **Esther Vallés**, especializado en **pintxos y raciones caseras**. Con la ayuda de **Javier Ormazabal**, Esther ofrece Txapela de champiñón rellena de langostino, ganadora del **Campeonato de Cocina Alcorta-Martín Berasategui**, su excelente tortilla de patatas, sus Tortillas variadas, sus **Pintxos de barra y sus cazuelitas y pintxos de cocina** (Pulpo a la gallega, Ajoarriero, Lengua en salsa, Riñones, Oreja en salsa, Chorizo a la sidra, Champis...) También tienen fama sus **Fritos, Tigres, Calamares...** Haizpe abre todos los días a las 8 (9:00 el fin de semana) y cuenta con una **amplia terraza** en la Plaza Sagasti-Eder, amplia zona peatonal ideal para familias y comunicada en Metro con el resto de Donostia. **Cierra**: Lunes

HIDALGO 56**COCINA ACTUAL Y DE TEMPORADA EN UN LOCAL RENOVADO****DONOSTIA**PASEO COLÓN 15(GROS)
TEL. 943 27 96 54
www.www.hidalgo56.com

Juan Mari Humada y Nubia Regalado regentan este mítico local. En Hidalgo 56 podemos comer a buen precio degustando excelentes vinos. En pintxos destaca la original Bandeja de pintxos por 15,50€ y delicias como Volcán de morcilla con yema, Salmorejo con centollo o sus afamados Fritos. Son remarcables sus arroces (con pichón, setas e Idiazabal, marinera con mejillones, calamares y gambas...) y sus cuidados menús: **Menú de Caza:** 35€ (en temporada) **Menú de pintxos:** 40,50€ (Los 9 pintxos más emblemáticos que está trabajando al momento). También llama la atención el **Plato del día**, con especialidades caseras como Sopa de pescado, Alcachofas con jamón, Garbanzos... **Tarjetas:** Todas menos A.E. **Cierra:** Domingo noche y martes.

IKAITZ**ESCONDIDO, ÍNTIMO Y MUY RECOMENDABLE****DONOSTIA**PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restauranteikaitz.com

Escondido en el centro del Paseo de Colón, a dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido, acogedor y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** aportados por el chef **Gustavo Ficosecó**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Rodaballo con su refrito; Ensalada de tomate del país con ventresca hecha en casa; Suprinyemas de espárrago sobre muselina de Philadelphia y pétalos de endibia roja; Tostón de cordero o de cochinillo asado; Escalera de 3 chocolates con crema de Baileys **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 22€ (Fin de semana: 36€) **Menú degustación (bebida incluida):** 50€ **Cierra:** Lunes y martes (resto semana, abierto día y noche).

ITXAROPENA**PINTXOS, COCINA DE MERCADO Y PRODUCTO DE TEMPORADA****DONOSTIA**ENBELTRAN, 16
(PARTE VIEJA)
T. 943 43 62 10

En pleno centro de la Parte Vieja, este histórico bar-restaurant ha sido retomado por el experimentado hostelero local **Moha**, quien ha llevado a cabo una **vistosa y atractiva reforma** y dirige un joven equipo que ofrece una **cocina de corte tradicional con muchos toques personales** y preparaciones culinarias elaboradas al 100% en el propio local. Arroz con bogavante del país; Parrilla de verduras de temporada; Merluza frita del día; Bonito encebollado; Bacalao al ajoarriero; Sopa de pescado; Kokotxas rebozadas; Papada ibérica con piquillos, Chuleta a la parrilla... **Precio medio carta:** 40€ **Precio medio zona de raciones:** 15-25€ **Menú de Cordero para 2 personas** (Ensalada de tomate, Cordero asado con patatas, Postre casero, Vino o sidra): 44,00€ (Precio por persona: 22€). **No cierra**

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"

DONOSTIA

SAN MARTIN, 30
(CENTRO)
TEL. 943 42 83 16
www.bariturrioz.com



En pleno centro, frente a la Catedral, y recién reformado, Iturrioz es un **bar especializado en pintxos y raciones**. Los pintxos se elaboran con **productos de alta calidad**, como el Salmón artesano, elaborado expresamente para el bar. Destaca también los pintxos de Lasaña de antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra:** Domingo. Terraza aporticada.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

ENBELTRAN 16, ESQUINA
C/ MAYOR (PARTE VIEJA)
TEL. 943 53 75 27
www.kenjitakahashi.com



Kenji Takahashi, Japonés de Kobe residente desde 2005 en Donostia, dirige el primer Sushi bar de Donostia en la Parte Vieja. Kenji y su equipo ofrecen una gran variedad de platos que mantienen un **perfecto equilibrio entre la cocina tradicional y la moderna**: Sushi, Sashimi, Maki y Nigiri (elaborados con pescado de temporada adquirido en el Mercado de San Martín), Nigiri de buey de Kobe, Tempuras, Yakitori (Brocheta de pollo con puerro), Gyoza (Empanadillas japonesas rellenas de carne o verdura), Ensaladas japonesas, Tartar de atún rojo con cebolletas... Kenji Takahashi es también el responsable del puesto de Sushi y productos japoneses **Kenko Sushi**, sito en el Mercado de San Martín (Ver sección "Placeres gastronómicos")

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y
COCINA MEDITERRÁNEA

DONOSTIA

AVDA. ZURRIOLA, 28
TEL. 943 27 77 91
www.kostalde.com



Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde son **especialistas en Paellas**, no en vano llevan 40 años haciéndolas, y todos los platos del menú pueden llevarse a casa. Este local cuenta con pintxos, raciones, bocatas y platos combinados. **Menú del día:** 12€. **Medio menú del día:** 8,75€ **Menú fin de semana:** 20€. **Carta:** 22-30€. Hay Menús para celiacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética.

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

OFERTA GASTRONÓMICA INTEGRAL
CON COCINA ININTERRUMPIDA

DONOSTIA

PLAZA GORGATXO, 1
(EL ANTIGUO)
TEL. 943 47 73 63



Dirigido desde 2017 por **Lukas Rey y Agurtzane Ostolaza**, este precioso bar cuenta con una **oferta integral de la mañana a la noche con cocina abierta de manera ininterrumpida**. Destacan sus vistosos **Pintxos** como la Tortipizza, los Callos caseros, el Bacalao ali-oli, la Carne guisada... en **Raciones** arrasan el Pulpo a la plancha, las Carrilleras y las Ensaladas y las **Hamburguesas** cuentan con incontables adeptos, sobresaliendo la Tijuana (con guacamole, tomate, bacon y cebolla) o la **Hamburguesa Veggie** (Vegetariana) elaborada en la **cocina del propio local**, todo ello complementado con una cuidada y variada **oferta de vinos**. En el apartado de desayunos siguen la misma línea con bizcochos caseros elaborados también en la cocina del local. **No cierra.**

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

PADRE LARROCA, 14
(GROS)
TEL. 943 29 02 39



Jorge Menéndez Estomba dirige este establecimiento que abre a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres.** Entre sus especialidades sobresale la Hamburguesa "La Plata" o la Ensalada "La Plata" También destacan pintxos como la Croqueta de txipirón o el Figón, un pintxo zamorano envuelto en pasta Orly. Asimismo ofrece **buenas cervezas y gran variedad de ginebras premium.** Los jueves: **Pintxo-pote** (19-23 h) y los viernes, a partir de las 19, jamón ibérico cortado a cuchillo + crianza, a 3 € Una excelente opción es su Plato del día con café (bebida aparte) a 8-9€ (12€ el fin de semana) **Cierra:** Lunes.

LA MURALLA

COCINA ACTUALIZADA
EN UN LOCAL ACOGEDOR

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 43 35 08



En septiembre de 2016 cumplió 17 años este acogedor local regentado por **M^a Eugenia Bozal.** Su cocina nos ofrece una **mezcla de tradición e innovación** con platos como Ensalada de antxoxas marinadas con tartar de atún escabechado, Taco de bacalao atemperado sobre piperrada y crema suave de ajo, Confit de pato asado con purés variados y salsa de Pedro Ximénez, Torrija caramelizada con helado de avellana... **Carta cerrada:** 28,6€ (Fin de semana: 41,8€) **Menú degustación:** 36,3€ (Fin de semana: 44€) Los precios incluyen la bebida y el IVA. **Tarjetas:** Todas.

MUNTO

PINTXOS, PESCADOS DEL CANTÁBRICO Y BUENAS CHULETAS

DONOSTIA

FERMÍN CALBETÓN, 17
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 60 88



Regentado por la familia Gómez Muñagorri que lo inauguró en 2001, este restaurante ofrece una **cocina tradicional con sus especialidades en Hongos, Pescados del Cantábrico y su Chuletón de viejo a la piedra,** que puede también consumirse en la barra o en las mesitas del bar. Destacan platos como Ensalada templada de queso de cabra con hongos y tomate fresco del país, Bogavante plancha, Kokotxas con almejas o su Solomillo "Munto" a las tres salsas. Su barra cuenta con **deliciosos pintxos calientes** como Bola de Idiazabal, Tartaleta de hongos con ibérico al horno... y una excelente variedad de pintxos fríos. **Carta:** 30-35€. **Menú del día:** 18,50€. + IVA **Menú especial fin de semana:** 25€. + IVA **Cierra:** Lunes.

ORIENTAL I Y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA
 REYES CATÓLICOS, 6
 (CENTRO) TEL. 943 47 08 55
 MANTEROLA, 6
 (CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Los restaurantes Oriental y Oriental II, son los únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa.**

Abierto el primero hace 18 años, sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi

y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares...

En Oriental II, además, se ofrece **servicio de cafetería abierto desde las 8 de la mañana** con desayunos, bollería y productos especiales como Bollos integrales, Leche de soja o sus **grandes y deliciosos Tostadas especiales.** La decoración de ambos locales está especialmente cuidada.

Carta: 30€ **Menú del día:** 10,70€ **Menú especial:** 25€ **Tarjetas:** Todas menos Am. Express. **No cierra.**

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA
 PORTUETXE, 43
 (IGARA)
 TEL. 943 21 50 18
www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josexto Perurena, pelotaris de nombre, abrieron en 1982 un asador en un precioso **caserío de más de cuatro siglos de antigüedad** que se ha convertido en uno de los establecimientos más prestigiosos de la ciudad. Los **pescados frescos a la parrilla y la Chuleta de buey de Goya** son el buque insignia de esta casa en la que también podemos degustar Chipirón Pelayo, Kokotxas salteadas, Hongos a la plancha... Además, siempre se ofrecen sugerencias de estación, Cordero por encargo y Caza en temporada. Dotado con una hermosa parrilla en plena calle, rústico y acogedor, cuenta con dos comedores para 120 y 40 personas y terraza. Destaca su cuidada carta de vinos con más de 250 referencias. **Carta:**50-60€

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA
 SECUNDINO ESNAOLA, 7
 (GROS)
 TEL. 943 55 99 46
puntasalrestaurante.com



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro...

Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta:** 30 € **Menú:** 15,50 € **Aparcamiento:** Parking Cataluña a 100 metros.

PIÑUDI

AHORA, CON MENÚ DE PINTXOS A UN PRECIO EXCELENTE !!

DONOSTIA

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de picoteo, destacando los **pintxos de foie** (con miel, con queso, a la pimienta...) y los **bocadillos**, pensados para que el comensal no se quede con hambre (Setas-bacon-queso, Vegetal con pechuga de caserío, Pollo con setas y bacon...). También se elaboran generosas **Hamburguesas** con bollo de pan auténtico, **Brochetas** (De ternera, de pollo, de cerdo con mostaza, de langostinos...), y una amplia variedad de **Pintxos**: Piñudi, Taco ibérico con foie, Setas al ajillo, Croquetas caseras, Tortillas rellenas... Cocina ininterrumpida hasta las 12:30 de la noche. **Cierra**: lunes. Además, Piñudi ofrece un excelente **MENÚ DE PINTXOS** compuesto de 4 excelentes pintxos a 12 euros, IVA incluido.

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



Recientemente reinaugurado en la calle Usandizaga, a un paso de la Zurriola y del Palacio Kursaal, la principal particularidad de este gran restaurante asiático son sus comedores de estilo japonés, divididos en espacios privados y discretos para 2 personas, 4, 6, 8... así hasta 30 comensales. Cuenta asimismo con un gran comedor principal en el que se sirve **la más variada gastronomía japonesa y oriental** elaborada con productos de la más alta calidad: Sushi, Sashimi, Maki... (hasta 30 especialidades de sushi), Sopa de miso con almejas, Brochetas, Atún rojo en sushi o plancha, Berenjenas fritas con salsa japonesa a la plancha, Pato asado con salsa japonesa... **Carta**: 30€ **Sushi**: Entre 9,8 y 30€ **Menús degustación**: 28, 36 y 46 €

DONOSTIA

AV. ZARAUZT, 85
(LÓREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD PARA TODOS LOS GUSTOS



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local de ambiente familiar dotado de una **oferta pensada para cubrir todos los gustos y estilos con una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos con bollería artesanal hasta las cenas, pasando por los pintxos, sus menús, las copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipiropnes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta**: 15-18€ **Menú del día**: 10€ (Sáb: 15€ Dom: 17€) **Medio menú**: 6-7€ (Fin de semana: 10-12€). Menús para grupos.

TSI-TAO

CAMINO RECTO HACIA LA MEJOR COMIDA ORIENTAL

DONOSTIA

PASEO DE SALAMANCA, 1
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 42 05
www.tsitao.com



En plena Parte Vieja, Tsi Tao, que ha cumplido 9 años, ofrece excelentes platos de comida china, japonesa, tailandesa y vietnamita. De la mano de su encargado, **Pomen Jin** y su nuevo y experimentado cocinero, **Mr. Guo**, forjado en los mejores restaurantes asiáticos de Madrid y Marbella, Tsi Tao ofrece **gran variedad de Dim Sum y nuevos platos**: Tallarines planos con marisco o con pato, Fideos crujientes con pollo y verduras, Pato sobre pak choi salteado, Pollo salteado con albahaca y toque de picante, Ternera al curry rojo, Lomo de dorada al estilo Szechuan... Tsi Tao cuenta, además, con una **interesante carta de vinos**. **Menú del día**: 12,50€ **Menú degustación**: 22€. **Menú variado**: 28€. **Menú infantil**: 10€. **Carta**: 25-30€.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.com



En la nueva zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, el equipo del restaurante Aratz dirige este bar restaurante que ha cumplido el 26 de enero de 2021 sus primeros 15 años de vida. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos a partir de las 7 de la mañana**. Su variado **menú del día** que cambia por completo a diario nos ofrece una rica **cocina casera** y en su **carta** podemos degustar platos como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), los Txipirones a la plancha, el Rape, buena **Chuleta de viejo a la parrilla** o las Chuletillas de cordero, así como generosas raciones de Ibéricos. **Menú día**: 11,00€ (con café, 12,30) (de lunes a sábado mediodía). **Carta**: 30€. **Horario**: 06:30- 20:30. **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo.

TXULETA**11 AÑOS DE PARRILLA,
PRODUCTO Y EXCELENCIA****DONOSTIA**PLAZA TRINIDAD, 2
(PARTE VIEJA).
TEL. 943 44 10 07
www.txuletaestaurante.com

Ander Esarte y Marian Garmendia dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 20€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

UREPEL**EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE****DONOSTIA**PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 07 23
www.restauranteurepel.com

Clásico donostiarra recuperado por **M^o Eugenia Bozal**, del Restaurante La Muralla. El local ha sido reformado tendiendo a que sea sostenible en todos los sentidos (decoración, iluminación, etc...). La carta posee una base de cocina vasca tradicional acompañada con toques de innovación con platos como Kokotxas de merluza con almejas en su pil-pil; Hongo a la plancha con crema de patata trufada y huevo campero; Ensalada de marisco con coditos de bogavante; Arroz del Emperador; Bacalao confitado con parentier de hongos y su pil-pil; Nuestra torrija caramelizada en sartén... **Carta:** 55-60€ **Carta cerrada:** De lunes a viernes: 35€ (IVA y bebida aparte) **Sábados, domingos y festivos:** 45 € (IVA y bebida aparte). **Menú infantil:** 20€ **No cierra.**

XANTI**COCINA TRADICIONAL Y
PESCADOS A LA PLANCHA****DONOSTIA**ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoeta.com

Xanti ofrece una cocina vasca tradicional con **Pescados frescos a la plancha** (Besugo, Rodaballo...) y **Productos de temporada** como Habas frescas, Alcachofas o Revuelto de zizas. También platos como Ensalada de Salpicón de marisco y rape, Ensalada de bogavante, Almejas a la marinera, Menestra de verduras, Cogote de merluza, Solomillo, Entrecot, Magret de pato, Chuletón de viejo, y **gran variedad de Postres caseros** (Tarta tatin, Tarta de queso, Pantxineta, Biscuit de turrón con chocolate, Helados artesanos...) Cuenta con **4 comedores privados** y una amplia terraza en verano. La cafetería abre todos los días con gran variedad de bocadillos y platos combinados. **Carta:** 50€. **Menú:** 16,50€ + IVA **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Domingo noche y lunes.

LA CATEDRAL**UNA BARRA "DONOSTIARRA"
EN EL CORAZÓN DE TUDELA****TUDELA - NAVARRA**CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com

En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, **Marcos Milagro Miramón** dirige este templo del pintxo que es La Catedral de Tudela, lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reino. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar **más de 30 pintxos fríos en continua rotación**, una interesante **pizarra de vinos** y un servicio de diez. En La Catedral, el pintxo más exitoso es el de antoxa, aunque no desmerecen sus muy bien presentadas gildas, su taco de manitas, sus champiñones, sus tortilla de patata... y otras muchas exquisiteces. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

TOKIKO

PASIÓN POR LA TRADICIÓN VASCA
Y EL PRODUCTO LOCAL

SAN JUAN DE LUZ

45, CHEMIN DE CHIBAU
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 64 11 56 69
FB: @TokikoRestaurant



La pasión por la gastronomía vasca y el respeto por el producto local y de temporada es la filosofía principal que ha impulsado a **Anne Sophie y Xavier de Portal** a abrir, el pasado agosto de 2019, este restaurante situado a la salida de San Juan de Luz hacia Biarritz. Situado en un **entorno natural y tranquilo**, tanto el precioso interior como su relajante terraza llaman a disfrutar con tranquilidad de su apetecible oferta gastronómica en la que predominan los **productos vascos elaborados de manera sencilla buscando el sabor y la calidad**: Crujiente de morcilla con piquillos al ajillo, Tataki de atún con carpaccio de rábano blanco y avellanas, Tallarines de castaña en ensalada con queso de oveja, pasas y cebollino,

Tabla de charcutería local de las casas Maskarada y Perekabia, Tabla de charcutería de atún, Pollo de caserío a la sidra, Merluza crujiente al jamón con piperrada, Trucha marinada al pimentón de Ezpeleta, Dorada rellena de jamón y piquillos, Salchichas confitadas de Sauveterre con su puré y cebollitas tiernas, "Cane Kriaxera" (Pato hembra) de Irissary asada en su jugo con polenta gratinada de maíz rojo autóctono, Cochinito lechal de la variedad Kintoa, Txuletón de Galicia provisto por Cárnicas Luismi, Postres caseros y tradicionales... **Carta: 35-50€ Menú del día: 17€ Horario de cocina ininterrumpido de 11:00 h a 23:00 h. Tarjetas:** Todas. Parking propio y zona de juegos. Salones privados para grupos y menús concertados.

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

BARRIO CHERCHEBRUIT
(LAPURDI)
TEL. 00 33 (0)5 59 43 94 72
www.zuzulua.fr



La carne a la parrilla y los productos de temporada y de cercanía son la base gastronómica de este precioso restaurante abierto por **Marc y Stéphanie Stébé** en 2015 en el barrio "Cherchebruit" de **Senpere (Lapurdi)**, después de haber dirigido durante 10 años y con gran éxito el restaurante Aintzira, en el célebre lago de la misma localidad. Además de la siempre disponible **Chuleta de vaca certificada de Galicia a la parrilla**, preparada siempre en su punto, en Zuzulua podremos disfrutar durante la temporada de verano de platos como Mejillones a la plancha; Antxoas marinadas en casa; Tartar caseiro de salmón, de atún rojo o de carne; Sardinas a la parrilla; Merluza de anzuelo a la parrilla; Croquetas de jamón; Ensalada

templada de bacalao; Bacalao al pil-pil o a la Riojana; "Axoa" de ternera; Tarta de queso... **Y en invierno se sirven platos tradicionales de la gastronomía francesa** como la Gallina a la cazuela elaborada según la receta del Rey Enrique IV, el "Pot au feu", el Foie-gras casero, la "Tête de veau" (Cabeza de jabalí) casera... Zuzulua cuenta también con una **preciosa terraza a la sombra de los árboles** al borde del río Nivelle, que hará las delicias de todos los que se acerquen en verano, así como un servicio rápido y atento. **Carta: 25-30€ Menú del día: 14,50€ Menú especial: 36€ Menú infantil: 8,50 € Cierra:** Lunes (entre octubre y marzo cierra también domingos noche y miércoles noche). **Tarjetas:** Todas.

HACEMOS INVOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN

Pensiones
con
Encanto



AIDA



- » Cerca de la playa, el Kursaal, la estación y el Juzgado.
- » Habitaciones exteriores con baño y estudios con cocina.
- » Recientemente ampliada.

Iztueta 9, esq. Iparragirre (Gros)
943 32 78 00
aida@pensionesconencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
- » Recién reformada.

Peña y Goñi 2 (Gros)
943 29 26 66
kursaal@pensionesconencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
- » En el corazón de la Parte Vieja.

San Juan 14
943 42 01 32
itxasoa@pensionesconencanto.com

www.pensionesconencanto.com

¿DÓNDE COMER EN GIPUZKOA?

El objetivo principal de Ondojan.com es, ante todo, resultar práctico. Por ello, además de las recomendaciones de las páginas anteriores, ofrecemos a nuestros lectores el presente listado, compuesto por más de 1.500 locales de Gipuzkoa, en los que podrán disfrutar de la diversidad y la calidad gastronómica que caracteriza a nuestra provincia.

DONOSTIA

Abakando Avda. Tolosa, 37, 943 245490
Agorreai Portuete, 14, 943 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihi Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Alta Miria Puerto, 23, 943 431359

AKARI
 Cocina y pintxos de fusión vasco-japonesa
 Amara 14 Junto a Plaza Easo, 943 21 11 38

Aklarre P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Almadrado Urbiteite, 1, 943 362849
Alberio Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Albeto 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Aldieri-Zahar F. Calbetón, 9, 943 426254
Algorri Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

ALL I OLI
 Cocina catalana de montaña
 C/ Okenidote, 2 | Marrutene, 943 46 02 96

Alleru Ctra. N-1 | Bº Zubietta, 943 366572
Amara-Lur Carquizano, 7, 943 274584
Ambigü Estación Aldamar, 12, 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 428104
Ametzagaña C/ de Uta, 61, 943 456399
Antusiasa Berri Easo, 19, 943 426320
Antonia Gastrotea Josep M. Sert, 6, 943 536763
Antonia Bergara, 3, 943 429815
Antonio Txiki Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA
 Restauranta y Sidrería en plena naturaleza
 Berridi Bidea, 22 | Zubietta, 943 36 20 49

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA
 Asador con culto al producto de temporada
 Igara bidea, 15 | Ibaeta, 943 21 92 04

Arandegui R. Católicos, 7, 943 467477
Argintx Jatekoa Plaza Ametzalas, 943 474246
Arka Sierra de Añosa, 5, 943 452192
Artola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikaitun Igara bidea, 19, 943 903141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arzak Alcalde Elsegui, 273, 943 278405
Asia (chino) Segundo izpiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Ifigo, 1, eqs. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Ataizarran Ingoinen Baseria - Zubietta - 943 361229
Atoria 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atxia Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Barkai Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461066
Barkaitzeig P. Barkaitzeig, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajun Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztarre Virgen del Carmen, 25, 943 116350

BCN Avda. Barcelona, 38, 943 474265
Beartzana Pza. Easo, 5, 943 474995
Behari Narrika 22, 943 431631

BERA-BERA
 Cocina tradicional y nuevos aires
 Goko Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA
 Leyenda viva de la cocina en miniatura
 Gran Arretxe, 8 (Gros), 943 27 50 26

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Biduzale Garbail, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 465468
Bitacora J. Zarzuela, 4, 943 446111
Botega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011380
Botogedo Alejandrino F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado Aquiloner Pza. J. Cousteau, 1, 943 431842
Borka Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9
 Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9, 943 42 11 14

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista C. Balenciaga, 42 - Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5, 943 214287
Bugati Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cachón S. Marcial, 40, 943 427507
Café Central Arco Amara. Plaza de Irún, 6
Café de la Concha Pº Concha, 12, 943 473600
Café de la Pinta Padre Larrea, 14, 943 290239
Café Saigón Hotel Mº Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6, 943 422162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713

CAFÉ 57ETE
 Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzeig, 13 | Amara, 943 46 94 90

Café Viena R. Católicos, 5, 943 463974
Cafeteria Express R. Católicos, 12, 943 463990
Caps R. Católicos, 12, 943 463990
Capricho Zabaleta, 55, 943 326734
Caravanseral Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alameda Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19, 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Duran Secundino Easnaola, 20, 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28, 943 274391

CASA MARUXA
 Un rincón de Galicia en Donosti
 Pº Bizkaia, 14 | Amara, 943 46 10 62

Casa Tiborcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA
 Parrilla, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20, 943 44 13 71

CASA VALLÉS
 Chuletas, buenos ibéricos y mejor trato
 Reyes Católicos, 10 | Centro, 943 45 22 10

Ciaboga Easo, 9, 943 422926
Cívico 14 Duque de Mandas, 35, 943 048801
Daki Aldamar, 18, 943 425908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona Pº Hipódromo, 15, Zubietta, 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua-, 943 217320
Danena Enbeltaun, 8 - Parte Vieja- 943 425197
Darialata Avenida Madrid, 3, 648 083865
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4, 943 4557940

DOCTOR LIVINGSTONE
 Gran variedad de pintxos, raciones y menús
 Av. Barcelona, 24 | Rib. de Lotoia, 943 57 31 58

Dóner Kebab 1 Miracruz, 28.
Dóner Kebab 2 Sagardotegi, 1, 943 367620
Dóner Kebab 3 Eustasio Amilloria, 9.

DONOSTIARRA TASKA
 Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas
 Enbeltaun, 5 | Parte Vieja, 620 45 94 80

Drinka Matia, 50 - Antigua-, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 281807
Eguzki Bistro Bar Secundino Easnaola esq. S. Izpizua
Eibartarra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador Pº Padre Orkologia, 31, 943 4212024
Eketo Avda. Zuriola, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén Mº Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario Pza. J. Caro Baroja, 2, 943 310577
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998
El pescado de la haba de Cadix Pza. José M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txunto Pino Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Tinto de Ramiro Txofre, 4, 943 279799

EL VASKITO
 Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L.L. Bonaparte, 8 | Ertzauburu, 943 35 87 78

Elizalde Aralar Mendi, 32, 943 452943
Elosta Pº Colón, 41, 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko Antonimia, 1, 943 456969
Erribera Camino Portuete, 14, 943 210300
Errota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldeakoa, 75, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4, 943 692537
Etxalde Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERÍA
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Iliigo, 8 | Parte Vieja, 943 42 34 91

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iliigo, 6 | Parte Vieja, 943 42 13 40

Etxe Nagusi Pº Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizca Etxemadura, 9, 943 277300
Ezeiza Avda. Sustrategi, 13, 943 214311

EZKURRA
 La mejor ensaladilla rusa de los contornos
 Miracruz, 17 | Gros, 943 27 13 74

Farfalle Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, z/g, 943 470043
Ferris's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320898
Galerna Pº Colón, 46, 943 278939
Ganbara S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Siterria C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garbail, 21, 11, 943 433134

Garua Narrika, 20, 943 436652
GASTEIZ
 Especialista en Alubias de Tolosa
 Vitoria-Gasteiz, 12 | Ondarraite, 943 21 07 13

Gaselua Txiki Carquizano, 3, 943 327997
Giroki Enbeltaun, 4, 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Viva Gran Viva, 9, 943 271801
Guardapata Serapiro Mujika, 21, 943 330666

GUDAMENDI
 Hotel con espectaculares salones de bodas
 Pº Gudamendi, 26 | Igeldo, 943 21 40 00

Gure Arkupe Iztorgorra, 7, 943 225630
Haizea Aldamar, 8, 943 425710

HAIZE
 Amplia oferta de pintxos y cazulitas
 Pza. Sagastieder, 12 | Intxaurreondo

HIDALGO 56
 Pintxos de vanguardia y menús variados
 Pº Colón, 15 | Gros, 943 27 96 54

Hijica de Loiola Cº de la Hoya, 44, 699 758567
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7, 943 464800
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino) Larramendi, 11, 943 451988
Ibañi Getaria, 15, 943 428764
Ibaitzuri Nabarra Oñate, 1, 943 335255
Igela Pza. Ribera, 2, 943 003473
Igeldo Sida Guruzeta Baser - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ
 Cocina de autor en un precioso local
 Pº Colón, 21 | Gros, 943 29 01 24

Intxaurreondo Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

INTZA
 Apertivos, pintxos, platos combinados y bocatas
 Esterlines, 12 | Parte Vieja, 943 42 48 33

Iñauti Pº de Errotaburu, 8, 943 311109
Iñauti Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta Padre Larrea, 2, 943 272873
Iraeta Hamburguesería S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret Cam. Perinza, 10, Zubietta, 943 372875
Iruia Easo, 73, 943 456917
Iruia Sierra Aralar, 27, 943 466656
Isia del Sol (chino) Pedro Egaña, 5, 943 458419
Iurrieta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIO
 Pintxos y raciones de nivel, vinos y cava
 San Martín, 30 | Centro, 943 42 83 16

Itxaropena Enbeltaun, 16, 943 424576
Itxasalde Asador Otxabarrena, 83, 943 371585
Itxasne Ibañi-Alda, -Murtutene-, 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baseria, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izarratzi Prim, 4, 943 428747
Izapi Pº Baratzteig, 3, 943 321019
Izapi Pº Baratzteig, 24, 943 279391
Izkina Fermín Calbetón, 4, 943 422562
Javier Pza. Easo, 4, 943 457152

Jolas-etxea Avda. Añorga, 44, 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5, 943 424645
Manito Kojun Puerto, 14, 943 420180
Jauntxo Enbeltaun, 6, 943 427405
Kiki Vitoria-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Otxoba)
Kalonte Padre Orkologia, 8, 943 213251
Kaskazuri Pº Salamanca 4, 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak Pº de los Olmos, 24, 943 397871
Kelly's Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltaun, 16 | Parte Vieja, 943 53 75 27

Kixiki Secundino Easnaola, 45, 943 274936
Kiki Avda Tolosa, 79, 943 317320
Km 0 Duque de Mandas, 49, 943 561751

Kobak. Simona de Lajust, 8, 943 304449
Kok. Avda. de Zarautz, 2, 943 317591
Kokotxa. Campanario, 11 -P. Vieja-, 943 4321904

KOSTALDE

Especialistas en paella y cocina mediterránea
 Avda. Zurriola, 28 (Gros), 943 27 77 91

Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu), 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22, 943 291150
La Albarca. Balnearios, 19, 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert 6, 943 218558
La Brasserie Mari Galant. Zubieta, 2, 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9, 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO

Amplia oferta gastronómica con cocina ininterumpida.
 Pza. Gorgoxo, 1 (E) Antiguu), 943 47 73 63

La Colchonera. San Vicente, 9, 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Pollo. Escalante, 8, 943 431772
La Espiga. S. Marcial, 43, 943 421423
La Kubitzia. Gencia, 9 (Club Náutico), 943 437862
La Madama. San Bartolomé, 35, 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18, 943 465293
La Mina (pizzería), Uribeta, 1, 943 427240

LA MURALLA

Accogedor local con una cocina muy personal
 Enbeltrán, 3 (Parte Vieja), 943 43 35 08

La Perla. Paseo de La Concha, z/g, 943 462494

LA PLATA

Desayunos, pintxos, platos combinados...
 Padre Larroca, 14 (Gros), 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27, 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42, 943 426092
La Tagatielata. Peña y Goñi, 5, 943 289184
La Tagatielata. San Martín, 29, 943 427232
La Torre de Piza. S. Vicente, 9, 943 431489
La Txuletiera del Iraeta. Padre Larroca, 4, 943 321636
La Vaca. Andresteigi, 4, 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40, 943 429796
La Venta de Carro. Avda. Madrid, 32, 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3, 943 427495
La Zurri. Zabaleta, 9, 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgoxo, 1, 943 228133
Las Vegas. Pº Colón, 10, 943 327071
Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94, 943 352445
Lete. 31 de Agosto, 22, 943 435693
Lobo. José María Sert, 10, 943 32 56 84
Lobo. Peña y Goñi 6, 943 559256
Lobo. Easo, 13, 943 124933
Los Riojanos. Duque de Mandas, 47, 943 270549
Lukainkategi. Cam. Airinger Zaindira, 85, 943 371444

LUKAS BENTA BERRI

Paraiso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berri), 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20, 943 424169
Maietza. Enbeltrán, 1, 943 430600
Makrobiotika Elkartea. Intraurozondo, 52, 943 288246
Malandrino. Miguelmaz, 4, 943 326932z
Malandrino. Zarautz, 2, 943 358669

MAMISTEGI

Cocina desenfadada de calidad en un bonito entorno
 Oriamendi Pasaelakuia, 12 (Aiete), 943 31 15 70

Mandarin. Zabaleta, 32, 943 320217
Mandragora. José María Sert, 9, 943 312899
Mariñela. Muelle, 15, 943 421388
Mariqueria Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3, 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1, 943 212988
Martinez. 31 de Agosto, 13, 943 424965
Matelaux. Zabaleta, 17, 608 158412
Mi Yi Yuan (chino), Matia, 35, 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13, 943 287288
Mendezorroz. Plaza Lizardía, 4, Igeldo, 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311, 943 971258

MIL CATAS

Menús con Parrilla y género fresco
 Zabaleta, 55 (Gros), 943 32 16 56

MESÓN LUGARITZ

Cocina de temporada, pintxos y vinos
 Avda. Tolosa, 79 (E) Antiguu), 943 21 85 03

Mesón Martín. Elkano, 7, 943 422866
Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193, 943 943 277070
Movos Conparces. Sagués, 943 272726
Motón. Narnika, 7, 943 424661
Moto-Club. Usandizaga, 3, 943 289904

MUNTO

Gran variedad en pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 17 (Pte. Vieja), 943 42 60 88

Munto Berri. Munto, 6º Aiete
Muxarra. Igara Bidea, 16, 943 310797
Nagusia. Lau Mayor, 4, 943 433991
Narnika. Narnika, 16, 943 427327
Narru. San Martín, 22, 943 431045
Néstor. Pescadería, 11, 943 424873
Nikeke. Urdaneta, 14, 943 443511
Nikolas Asador. Busturizuki, 10, 943 217151
Ninno. Zurriola, 1, 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1, 943 313952
Nuevo Oiaola. Camino Golaratziki, 10, 943 330853
Nuevo Siglo (chino), Euskal Herria, 8, 943 427030

OCHO

Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manoli Lekozona, 9 (Benta Berri), 943 31 04 10

OCHIOI

Eregeizaga, 4, 943 214989

ORIENTAL

Gastronomía vietnamita y china de alto nivel
 Reyes Católicos, 6 (Centro), 943 47 09 55

ORIENTAL II

Precioso local con alta cocina oriental
 Manterola, 6 (Centro), 943 47 08 85

Oquendo. Oquendo, 8, 943 420736
Ordzia. San Lorenzo, 6, 943 424224
Orhi. San Jerónimo, 22, 943 427508
Orhizel. Portuebe bidea, 23, 943 312601
Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22, 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g, 943 451327
Ostard. Pº Berioy, 13, 943 211940
Paco Bueno. Mayor, 6, 943 424959
Pagadi. General Artebe, 1, 943 284299
Pagotxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g, 943 218330
Palacio de Eitea. Góiko Galtzara Berri, 27, 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g, 943 421179
Paparrazi. Virgen del Carmen, 4, 943 031100
Pasaaleku. C/ Illumbel, 11, 943 396533
Paño Negra. Isabel II, 15, 943 450147
Pateo Enea. Gipuzkoa, 64, 943 130081
Pepe (chino), Duque de Jauregui, 5, 943 428930
Peñin. Avda. Zumalakarregi, 3, 943 116733
Perus. Bº Igeldo, 943 211591

PIÑUDU

Buen foie, pintxos y bocadillos XXL
 Narnika, 27 (Parte Vieja)

Pitxi Txulo. Eskalantein, 118, 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g, 943 310896
Plaza Cafe Benta Berri. B. Pastor, 14, 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3, 943 425779
Portobello. Gran Via, 12, 943 537828

PORTUEUXE

Soberbio asador templo del buen producto
 Portueux, 43 (Igarra), 943 21 50 18

PUNTA SAL

Cocina peregrina actualizada
 Secundino Ensaola, 7 (Gros), 943 55 99 46

QING WOK

El primer wok de Donostia, con baki-pargue
 Gran Via, esq. Zurriola (Gros), 943 28 62 56

QUEBEC

Gófres, especialidades de Quebec y zumos
 Fermín Calbetón, 11 (Parte Vieja), 943 90 05 60

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10, 943 321661
Ravoliña. Puerto, 9, 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57, 943 363126
Regatta. Fuenterrabía, 20, 943 424169

Rekondo. Pº de Igeldo, 57, 943 212907
Riño. Pza. Antzutza, 9, 943 282861
Ricky Pollo. C. Com. Arco, Pza. Irún, 943 466570
Rincón. Reyes Católicos, 20, 943 430558
Rojo y negro. San Marcial, 52, 943 431862
Rúa. Duque de Mandas, 6-8, 943 507288
Salaberria Siderria. J.Mª Salaberria, 15, 943 456311
Salpicis. Calzada Vieja de Agetorneta, 3, 943 232310
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32, 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50, 943 431722
Sansse. S. Marcial, 37, 943 439220
San Telmo. Pza. Zuloga, 943 573626
Sebastián. Muelle, 14, 943 425862
Siderria Ametzti. Ametzti Goikoa-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiara. Enbeltrán, 5, 943 420241
Siderria Intraurozko. Pº Zubieta, 7, 943 292074
Sioban Café. Urbietza, 4A, 943 464200
SM Café. Urbietza, 6-C.C., San Martín, 943 427610
Sport. Fermín Calbetón, 10, 943 426888
Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190
Suhazi. Juan de Bilbao, 17, 943 421780
Sukaldea Kultura. Pº de Heriz, 3, 943 227482
Syrax. Pza. Irún, 943 466643
Tamboril. Pescadería, 2, 943 423507

TATAMI

Cocina y comedores japoneses
 Usandizaga, 3 (Gros), 943 29 04 07

Tedone. Korta Kalea, 10 -Gros-, 943 273561
Tejiera. Tejiera, 9, 943 282304
Telepiza. Avda. Tolosa, 13, 943 313255
Telepiza. Birmingham, 25, 943 286033
Telepiza Easo. 27, 943 431377
Tendido 5. Secundino Ensaola, 38, 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9, 943 314118

TERESTASIO

Cocina tradicional, menús, pintxos, bokatas...
 Avda. Zarautz, 85 (Lorica), 943 21 33 08

Toki-eder. Vitoria-Gasteiz, 8, 943 10 78 17
Tomás Gros. Tomas Gros, 2, 943 287233
Toka Sukalderia. Aguirre Miramon, 7, 943 659143
Tracamundana. Etxaide, 4, 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22, 943 276263
Tun Tzun. S. Jerónimo, 25, 943 426882
Txalupa. Fermín Calbetón, 3, 943 429875
Txepetxa. Pescadería, 5, 943 422227
Tximista. Pza. Constitución, 10, 943 422370

TSI TAO

Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja), 943 42 42 05

Txindoki. Gran Via, 28, 943 325920
Txinparta. Avda. Navarra, 8, 943 291506
Txinparta Sagarotegia. Illarraberi, 2, Barrio Igera
Txirrita. Isabel II, 4, 943 456590
Txiustu. Pº Dr. Beguiristain, 85, 943 450987
Txixeno. Pza. Constitución, 14, 943 428619
Txofre Berri. Gloria, 2, 943 029731
Txoko. Mari, 12, 943 425412
Toxokolo Asador. Manterola, 4, 943 463491

TXOLA

Menús, pintxos y raciones
 Portueux, 53 (Ibaeta), 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzietia, 6, 943 451964
Txoxa. Kristobal Balezniaga, 47, 943 311511

TXULETA

Producto de temporada y cocina tradicional
 Plaza Trinidad (Parte Vieja), 943 44 10 07

Txurrut. Pza. Constitución, 9, 943429181
Ubarrechena. Puerto, 16, 943 428352
Udane. Isabel II, 6, 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 16, 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17, 943 420434
Urdiola. Carlos I, 16, 943 450410
Ur-Gain. Trento, 6, 943 312806
Urgull. Euskal Herria, 8, 943 423185

UREPEL

Clásico imprescindible de la Parte Vieja
 Pº Salamanca, 3 (Parte Vieja), 943 42 07 23

Urkebe. Segundo Izpiza, 33, 943 291891
Urtsori-Bñ. Bermingham, 17, 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10, 943 460636
Va Bene. Blas de Lezo, 4, 943 454699
Va Bene. Boulevard, 17, 943 422416
Valverde. Pº de Larratzo, 49, 943 392463
Via Fora! Pº Federico Garcia Lorca, 10, 943 470989
Vidaure. Iparraguirre, 6, 638 747670
Vintoea Bernardina. Vitoria-Gasteiz, 6, 943 314899
Vinura. Gran Via, 12, 943 270363
Vinuro. Sagués 14, 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)

Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekuia, 30 (Amarra), 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1, 943 142267
Xiteares. S. Jerónimo, 20, 943 421127
Zabaleta. Zabaleta, 51, 943 276488
Zaguan. 31 de Agosto, 28, 943 424844
Zazpi. San Marcial, 7, 943 505767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79, 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11, 943 451968
Zibibo. Pza. Sarriena, 8, 943425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27, 943 441464
Zubimusu. Logroño, 5, 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekuia, 22, 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa, 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa, 943 653572
Naiñari. Larraitz auzoa, 943 655615
Estaneko taberna. Centro, 943 653283

ADUNA

Ahuruz Sagarotegia. Goiburu auzoa, 943 692452
R. Zabaia Sagarotegia. Garagarza, 943 690774
Uparan Sagarotegia. Polig. Uparan, 943 691253
Urritza. Pol. Urteki, 943 693396
Uztartza. Herriko plaza, 943 683481

AIA

Aitzondo. Laugarín Disem, z/g, 943 832700
Alterri. Ubeugun, z/g, 943 830762
Aristarazu. Nicolet Andetza, 13, 943 834521
Arnalde Siderria. Ubeugun, 943 890125
Ashé. Bº Sanmiko Erreza 29, 943 635311
Errota Casa Rural. Olaskoegia, 943 835465
Iturriozena. Plaza Gozategui, 8, 943 834772
Gazteategi. Elkano auzoa, 943 311606
Izarra. Urdaneta, 943 131867
Izeta Asador. Bº Elkano, 4, 943 131693
Jauregi. Gozategi plaza, 9, 943 868241
Kanua Asador. Plaza Gozategi, 11, 943 834322
Leku-Eder. Urdaneta Auzoa, 943 132373
Portu Asador. Santio Erreka, z/g, 943 894434
Satoxa Siderria. Bº Enrriko, z/g, 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiete. Zubalde, 7, Tel 943 147373
Uztari. Herriko Plaza, 3, Tel. 943 483321

ALBIZTUR

ELANE.
 Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur
 Encontra de Albiztur, 943 65 23 14

Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Segore Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa, 943 580978
Ugarte. Albiztur 32, 943 651728

ALEGIA

Eizmendi. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskinea. S. Juan, 59. 943 653097
Kurpil. Larraitz auzoa, 35. 943 506903
Route 33. Polig. Bazurka, 1. 943 698604

TXINTXARRI
 Un restaurante para toda la familia Antigua N-1, 25. 943 65 07 21

ALKIZA

Alkizako Ostatu. San Martin Plaza, 943 691356
Inazio Uruzola. Arana Baialara, 18. 658 734471

ALTZAGA

Altzagarate. Altzaga disem. 18. 943 884196

OLAGI SAGARDOTEGIA
 Sidrería y asador abierto todo el año Herriko plaza. 943 88 76 26

ALTZO

Arandia. Segretrve etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

Arkaitzepe. Plaza Beltzerran, 1-8. 943 655848
Bearzana. Bartolome Deunaren, 18. 943 650695
Txindoki. Ereka Aalde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Artea. Artea, 5. 943 530094
Bámbola (piztela). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Burtona. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Hiruburu. Nagusia, 39-41. 943 590532
Gaztiña Siderria. B° Buruntau, z/g. 943 591968
Goiuror Golf Club. San Esteban auzoa 943 300845
Leizaran. Kale Berria, 38. 943 593206
Mizpiradi Siderria. B° Leitotz, z/g. 943 593954
San Esteban. Goiuror auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larremendi, 943 591604
Xerxota. Goiuror, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletas de primera y almacén de vinos Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 4. 943 651956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 537325
Lariz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Laurea. Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buzintziñ, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama Herriko plaza, s/n. 683 47 33 46

ARETXABAETA

Arrot Zabala. Markole, 5. 943 791467
Anduega. Araba Ibilbidea, 31. 943 791047
Basabe. Polig. Industrial, 943 799184
Berri Taberna. Durana, 26. 943 792067
Bodegoia. Nafarroa, 6. 943 792045

Goyaran. Solohandi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Irlargi, z/g. 943 790657
Ibarra. P° Araba, 29. 943 791803
Artikuca. B° Azatza, 943 791668
Zaraia. P° Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artea. P° Garagarza, z/g. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boitiñe Aterpe. Zarugale, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (piztelar). Arimañuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maiala, 8. 943 799514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errestikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA
 Pintxos, bokitak y hamburguesas caseras Orlarte, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Aalde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Lareta, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxe. B° Udala, 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iturriotz, 11. 943 794879
Moneta. Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531
Mesita. Onubia. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaia Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udala Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA
 Cocina tradicional con toques de autor B° Urbaniar, 97. 943 79 49 39

Sara Merendueru. Meastzerreka, 943 771586
Taxka. Olatara Lizenziatuzkoa, 18. 943 080415
Xiritria Taberna. Gesalabar auzoa, 943 791035
Xyondro. El Olatara Lizenzi, 12. 943 798950
Troxkara. Bizkaia etorbidea, 9. 943 794206
Uarkape. Olatara, z/g. 943 72004
Ugaran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbaniar Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. B° Udala, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Izuruz Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Mateaxandri Siderria. Zehaletza, 11. 943 692222
Patine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Siderria. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akелеnea Siderria. Camino Olalde, 57. 943 333333
Alorreena Siderria. Camino Petiregij, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antola Siderria. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Siderria. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizema Hostal. Paz, Ergobia, 12. 943 550042
Beizema Siderria. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Siderria. Cam. Alta, z/g. 659 100392
Bukoi Taberna. Tómas Alba 2. 943 551204
Ekaiz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Siderria. Ergobia plazatxoia, 19. 943 553301
Etxeberria Siderria. Santiago-Enea Baserna. 943 555697
Garziategi Siderria. P° Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 1. 943 557867
Gurutzea Siderria. Camino Olalde, 63. 943 552242
Ibar-Lur. Nabarra Oñat, 3. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irtipon Siderria. Iparraldea Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokatagea. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Siderria. Caserío Muriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Siderria. Caserío Gartzategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Alta Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zahara Aidea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Siderria. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Siderria. M. Arzamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Siderria. B° Astigarraga, 943 553199
Petiregi Siderria. Petiregi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Siderria. Caserío Ibitza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551038
Sarasola Siderria. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Asteptegia Plaza, 3. 943 332842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Siderria. Erekaite Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parketxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Uribea. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA
 Toiara Siderria y Asador abierto todo el año Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Heribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madariaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterrete Industrialdea, 943 851061
Erexki. Kale Nagusia, 95. 943 852688
Geltoki. Trenbiderare Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidro. Ainguru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztiaz. Aingurubia auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larremendi Torrea. Donibane, 10. 943 857686
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Urtute 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Martitxe auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 857536
San Agustín. Aingurubia auzoa, 943 853492
Suharrí. Altibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogil. Txerloria auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artekze, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Aunxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigeria I. Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigeria II. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskuzta Ostatu. B° Ibarraize, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretu, 19. 943 820856
Iraurgi. Ildófonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juankto Txiki. Jose de Artekze, 17. 943 150311
Kiruri. Loloialte auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larraña. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialte Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 19. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nueve auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaipi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artekze, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo vi, 11. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Iñaki Azpiroz, 9. 943816312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sagasti Kulturuneaga. Plaza Nagusia, 5. 943 102520
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812549

Xoxoteko Aterpea. Xoxote, 943 581007
Zuhaitz. Erdi kale, 943 151634

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
 Nueva dirección y cocina tradicional Hirigunea, 3. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Ithuriz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bideleze. Pza. Bideleze, 2. 943 885975
Black Label. Jose Irurolabe Kalea, 1. 943 888889
Eronka. Sempere Merkatalgunea, 943 122026
Errerialdea. Carretera GI-634, Km. 1,5. 943 881940

DOLAREA HOTEL
 Menús de calidad y cuidada cafetería Nafarroa Etorbidea, 57. 943 88 98 98

Izara Taberna. Zaldurreta, 3. 943 882292
Iparrate. Navarra Larrategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA
 Carnes y pescados a la parrilla de carbón. Katea, 4 (Frente Policardopoli), 943 88 92 52

Kizara Lounge Bar. Dolorea, 1. 943 886234
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881076
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO
 Pintxos, raciones y cocina equilibrada Nafarroa Etorb. 4 (Pza. Estación), 943 88 78 02

Piazape. Pza. San Martin, 943 882997
Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txanxangorri. J. Miguel Ithuriz, 7. 943 866949
Urteola. Mayor, 7. 943 086133
Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburu, z/g. 943 670328
Venta de Belauzta. Leitzaoko Ertpeidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebera. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765600
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Angiozar, 8. 943 765674
Dragon Oriental. Fraskozuri, 3. 943 250677
Etxargi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Iruategi, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 23. 943 761559
Jani. Santalantz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas Zubiarreua, 35. 943 16 30 76

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI
 Cocina personal con toque internacional Barrenkale, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763651
Toki-Ona. Mabatizte, 1. 943 763953
Torrekuca. Ibergara Hiribidea, 943 589897
Txarrantzu. Zubiarreua, 33. 943 761584
Zahala Hostel. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumeiaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goiketxea, 34. 943 688078

BIDANIA-GOITATZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia. 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza. 943 681009
Kontzejui. Bidania Gunea, z/g. 943 681003

DEBA

Alvarez. Sakagin, 14. 943 191297
Aztizen Kafetegia. Lersundi, 10. 943 192662
Aizitoz. Azitain bidea, 6. 943 121854
Borlatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191580
Calbeton. Hondartza, 7. 943 191970
Erolta Berri. Ospalze Auzoa, z/g. 943 199423
Igarza. J. M. Itastoga, 5. 943 191197
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473
Lastera. Puz. S. Nicolás, 3. 943 199033

MAZZANTINI

Pintxos, y más de 40 bocadillos diferentes Sakagin kalea, 7. 943 19 24 22

Ondar Gain. P^o Cárdenas, z/g. 943 192377
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199327
Zalburdi. Pza. Arkitastin 1. 943 192003
(Restaurants de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agñiñipi Mesón. P^o Urquizu, 22. 943 200608
Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32
Aiztain Asador. P^o Aztain, 6. 943 121854
Botta. Egogain, 7, 17. 943 206753
Biriñipale. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341
Chaleka. Isasi, 7. 943 201126
Eskarne. Araugueta, 4. 943 121850
Fotxtzer. Plaza Barria, 6. 943 121255
Iruki Sagardotegia. Ayda. Otaola, 3. 943 206844
Iyca. Ctra. Arratia, 8. 943 701292
Jakiñ. Txantxa-Zelab, 8. 943 207081
Josean Cafetería. Paseo Urkizu, 22. 943 200608
Kantabria. P^o Arrate, 4. 943 121262
La Jara. Sarasuegui, 5. 943 254300
Maitane. Campo de tiro. P^o Arrate, 5. 943 208869
Maixa. Calbeton, 8. 943 207730
Mirari. Urkizu Pasealekua, 17. 943 127222
Nuevo. José Antonio Iturrizo, 2. 943 567036
Oria Txiki. Zirkuitu Ibilbidea, 15. 943 014756
Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21. 943 207007
Orbela Hamburgueseria. P^o Urkizu, 24. 943 120792
Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14. 943 208899
Paulaner. P^o San Andrés 3. baijo. 943 201329
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133
Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779
Txoko. Uzueta plaza, 10. 943 207010
Urkizu. P^o Urkizu, 12. 943 252725
Zubi-Gain. P^o Urkizu, 11. 15. 943 254060

ELDUAIN

Kontzejui Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284
Espaloia. Maala, 4. 943 789085
Iñaki. San Roke, 2. 943 768283
Olatu. Añola Auzoa. 943 176122
Ostatu. Gudarian Bidea, 4. 943 768023

ELGOIAR

Ametza. San Inazio, 2. 943 530465
Asgi. Urantziadi, 17. 943 742838
Aterpe. San Roke, 5. 943 742595

BELAUSTEGI BASERRIA

Caserio con cocina de autor y toques exóticos Alto S. Miguel (Ctra. Markina). 943 74 31 02

El Bicho. Bernardo Ezanarro, 15. 943 058335
El Gaucho. Errosario, 31. 943 537171
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230
Gorhea. Sta. Ana, 10. 943 740580
Gran Signo. Uparizaga, z/g. 943 031185
Ibai-Ond. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015
Iturri. Kalegoan Plaza, 5. 943 257448
Kaia. San Franzisko, 50. 943 531606
Karakate. Oslape, 2. 943 741244
Kebab. Bernardo Ezanarro, 15
King-Kong. San Franzisko, 21. 943 740031
La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22. 943 742500
La Perla. P. Muguruza, 38. 943 145714
Lainbroa. Pedro Muguruza, 5. 943 740806
Lerun. P. Muguruza Lerun, 3. 943 743196
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421
Mallabe. San Franzisko, 60. 943 254537
Mendipe. Santa Klara, 14. 649 252511
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744
Olaso. Olaso, 15. 943 743185
Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5. 943 744435
Salento. P.M. Urruzano, 10. 943 740196
San Pedro. S. Pedro, z/g. 943 740010
San Roke. San Roke, 18. 647 66 53 25
Sigma. Xixiolin, 1. 943 748951
Tantaka. Aita Agirre Plaza, 5. 943 030736
Txarriduna. Emuarrabilde 1. 943 740793
Urkidola. Francisco Korta, 8. 943 046209
Uzatorre. San Antolin, 6. 943 741799
Yusa. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028
Viento Sur. Bernardo Ezanarro, 17. 943 033453
Vintoteca Mahats. Kalegoan Plaza, 3. 943 743089

ERMUA

Mendiola. Ertiko kale, 19. 846 080086

ERREENTERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704
Alfaloa. Fuerte San Marcos. 943 522271
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654
Aker. Maria Lezo, 1. 943 516104
Banda. Santxoenea, 2. 943 511085
Berito Berri. Campos de Listorreta, z/g. 943 529274
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047
Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451
Donosti Siderria. Zamalbioe, 8. 943 528041
Egiburu. Zamalbioe-Zentilon, 943 341831
Egi-Luze Siderria. P^o Zamalbioe. 943 523905
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225
El Txikote. Maria de Lezo, 20. 943 527701
Ereka. Zamalbioe, z/g. 943 515913
Erreka. Zamalbioe Batokia. K. Mixelena, 4. 943 002468
Frankxilla. Astigarragoko bentak. 943 511445
Frankxilla-Berri Asador. Ctra. Cuevas, z/g. 943 524418
Gamon 14. Gamon, 14. 943 577035
Gastelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084
Garen Murala (chino). Ayda. Navarra, 75. 943 521363
Gurkale. Txinditza, 1. 943 003195
Izandri. Kapitán Enea, 943 511086
Izatti. Alfonso XI, 9. 943 340469
KB. Gamon Zumardiá (Alameda). 943 247404
Julii. Viteri, 27. 943 510002
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081
Lapiko. Cors. Ikuzza, 5. 665 755540
Lapurdiñoki Pizkak. Ikuzza Korsaria, 1B. 943 020637
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441
Listoretta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Mesón Extremeño. P^o Izteta, 3. 943 511033
Mikel. Arduriñu, 11. 943 522536
Mugartz. Aldura Aldea, 20. 943 522455
Oarso Siderria. Zubiaurre, 8. 943 515956
Onena. Zamalbioe, 2. 943 527997
Ostolaza Asador. Astigarraga, 6. 943 514105
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193
Perurrena. Astigarragoko Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000
Rong Hua (chino). Olibet, 8. 943 340124
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183
Supserregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055
Sutondo. Polig. Masi-Loidi, z/g. 943 344200
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614
Telepiza. Alfonso XI, 6. 943 513651
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045
Viteri. Viteri, 39. 943 510096
Xera Gastroteka. C.C. Niessen, 943 344875
Zamalbioe. P^o Zamalbioe, z/g. 943 519001
Zubia. Gabiterra, 3. 943 115275
Zuketz. Pza. Koldo Mixelena. 943 518035

ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun, 843 814981
Borondegui. Errezilgo gunea, 2. 943 151728
Letea. Letea, 943 812887
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524
Granada. Granada Baserria, 943 813555
Trinxera. Letea, 14. 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gatazadiuri, 21. 943 14822
Maulanda. Maulanda, z/g. 943 714720
Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5. 943 714945
Otzeta. Aranburuzela, z/g. 943 715190
San Miguel. Apotzaga Elizatea, 943 714871
Txalaparta. Aranburuzabala, 26. 943 715046

EZKUIA

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio. 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clasico del Alto Urola P^o Sta Lucia, 50. 943 72 29 86

Anduga. Industriadalea, pab. 1. 943 041007

Labeoka Berri. P^o Sta. Lucia, 943 722552

GABARIA

Aztiria Errelega. P^o Aztiria, z/g. 943 733622
Korta. San Lorenzo, 943 887186
Gabiniko Ostata. Gabaria Gunea, 6. 943 887913

GAINTZA

Kake Txiki. S. Miguel z/g. 943 886243
Oteña. Larraitz Bidea, z/g. 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Aski, 943 140455
Aida-Bier. Aldamar, 20. 606 701679
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412
Azture. Alto Meagor, z/g. 943 130500
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911
Elkano. Herrietia, 2. 943 140024
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140117
Getakua. Nagusia, 35. 943 021613
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021
Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420
Kaia-Kaipe. General Amaro, 4. 943 140500
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471
Ketarri. Ixtongo, 27. 943 140194
Mahasti. Elkano, 8. 943 140806
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

POLITENA

Pintxos, menu del día y pescados a la parrilla Nagusia, 9. 943 14 01 13

San Anton. Muelle, 943 140324
Taxco. Herrietia, 2. 943 140176
Txoko. Katrapona Engarantzea, 3. 943 140539
Xagu. Elkano, 4. 943 140274

HERNANI

Akarregi Siderria. Akarregi Baseria, 943 553495
Alberro Siderria. Sta. Bárbara, 81. 943 550019
Alzuetza Siderria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502
Arlar. Zapa, 8. 943 331506
Arrigoñ. Sta. Bárbara, 87. 943 550097
Beltari. Zukiñaga Bailara, 57. 943 330045
Artzabe Etxea. Ctra. Goizueta, km 9,5. 943 331569
Cereales de Oro. Txirrita, 8. 943 332196
Deportivo. Kardaberera, 36. 943 528269
Elorriak Siderria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336890
Erioguardia-Enea. Iurrugaia, 10. 943 330291
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267
Euskal Pizza. Larremendi, 3. 943 333337
Fagollaga. P^o Eriñozu, 68. 943 550031
Galizia Etxea. P^o Zukiñaga, 33. 943 556124
Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Siderria. Eriñozu, 89. 943 553272
Gunea. Argarain, 2. 943 332529
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986
Iparerri Siderria. P^o Osiñaga, 10. 943 550328
Iribide. Epule, 7. 943 552480
Itxasburu Siderria. Osiñaga. 943 556879
Iurralde. P^o Eriñozu, 50. 943 330461
Luzar. Polig. Lastola, z/g. 943 550640
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034
Karrero. Juan de Ubreta, 11. 943 552607
Larre-Gain Siderria. P^o Eriñozu, z/g. 943 555846
Lekuzarra Bodega. Zukiñaga, 84. 943 556555
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509
Olazola Siderria. P^o Osiñaga, 38. 680 698494
Oixat. Nagusia, 15. 943 336699
Enea-Enea Siderria. P^o Osiñaga, 35. 943 556894
Pedro Mari. Ibarrolatu plaza, 11. 943 550009
Rioja. Nagusia, 943 550026
Ruñio Siderria. Akarregi, 7. 943 552739

SANSONATEGI

Cocina de temporada. Ideal para celebraciones Martindegi, 13. 943 33 15 72

Santa Bárbara. P^o Sta. Bárbara, 2. 943 331387
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 566481
Suhari. Galaretza, 943 336695
Tzipontzi. Kardaberera, 11. 943 555724
Txintxa. P^o Zukiñaga, 19. 943 552199
Ugaldetxo. Pagoña, 76. Eriñozu, 943 550240
Zelaia Siderria. P^o Martindegi, 29. 943 555851
Zerolo. Orkolega, 27. A. 943 336056
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

HERNIALDE

Elketa. San Miguel Bailara, 2. 943 652116
Ostatu. S. Cruz Apaiza plaza, 1. 943 652496

HONDARRIBIA

Abarka. P^o Baserriti, 36. 943 641991
Aeropuerto. Gabarrán, 22. 943 668508
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500
Alameda. Minasorteta, 1. 943 642786
Aman. San Pedro, 26. 943 642762
Alex Laru. Itasargi kalea, 943 644362
Antoxu Mercaderes. Santiago, 47. 943 640059
Anxitiia. San Nicolás, 943 641880
Aratz Asador de pollos. P^o Butrón, 12. 943 644889
Ardoña Vintoteka. San Pedro, 32. 943 643169
Ardoña. Foru Kalea, z/g. 943 644155
Arrantzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

ARRAUO ETXEA

Pescados y mariscos en pleno puerto. Terraza P^o del Muelle, 5. 943 64 49 39

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
 P^o de Buitón, 3, 943 57 85 19

Arroka Berrri. Higuer, badak, 6. 943 642712
Balnestana. Alkollu-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendiorrena. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 39. 943 642792
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastrotreka Danonatz. Denda Kalea, 943 646567
Juri Vorde. Minatera, 3/4. 943 537779
Ehata. Zulaga, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodelma S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanald Pescadores. Zulaga, 12. 943 642738
Hondar. Zulaga, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hotei Jaizkibel. Basenitar Etorb., 1. 943 646400
Incapo S. Pedro, 20. 943 643557
Il Lago. Minatera, 82. 943 643532
Itsaspe S. Pedro, 40. 943 649490
Izaropenea S. Pedro, 67. 943 641917
Justiz Merendero. B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itsasargi, 4. 943 611965
Kalifornia Hamburguerria. Santiago, 65. 943 642552
Kultureka S. Pedro, 19. 943 642240
Lupia. Zulaga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
 B^o Arrolla, 33-943 643 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 647262
Lokate Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loreduna Berrri. Santiago, 67. 943 643298
Makusi. Nafarroa Behera, 2. 943 6589132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maiñe S. Pedro, 35. 943 642771
Milañi Aspor. Santiago, 63. 943 643712
Ohirri Azi Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortazar Cerveceria. Itsasargi, 12. 943 642374
Pizzeria Portuxo. P^o Buitón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642794
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sugarstein. Nagusia, 11. 943 640167
Subarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. B^o Jaizubila, 266. 943 116000
Txanxangorri S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56. bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Yrdin Marisueña. Bidaxoa, 10. 943 644614
Urdin Aspi S. Pedro, 22. 943 645611
Zabala S. Pedro, 8. 943 642736
Zeria S. Pedro, 23. 943 642780

IBARRA

Danon Txokoa. Euskal Herria, 12. 943 675542
Eluska. Euskal Herria, 5. 943 671374
Izaskun. Monte Izaskun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria 2. 943 675366

IDIAZABAL

Alai Hostal. Alto de Ebeagarrate, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi polygono, 943 801918
Pilarreña. Nagusia, 52. 943 187886

IKAZTEGIETA

Begirastain Siderria. Caserío Iurritort, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiare. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Afaldegi Bistroka. B^o Olaberria, 49. 943 631964
Aiale. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Ipparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabitorlar, 7. 943 624477
Albergo Asador. Avda. Ipparalde, 42-44. 943 630768
Alfapa. Pinar, 4. 943 616033
Alto de Arene. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Aña. Pza. Urdandiña, 943 508281
Ania Berrri Siderria. Peñas de Ira, 9. 943 611000
Anstaxio. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Antzon. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Dario de Regoyos, 13. 943 621473
Atalaia. Ariztondo, 69. 943 635518
Bakar. Antzarán, 13. 943 242148
Baserri. Erostarz, 4. 943 627307
Baserri Asador. Berroterán, 5. 943 627745
Bidasoa. Virgen Milagrosa, 3. 943 619913
Bidasoa Asador. Virgen Milagrosa, 3. 943 632843
Bierhaus Virginia. Luis Mariano, 7. 943 622040
Bikote. Pilar, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Palmira. Bertsolari Uztapide, 12. 943 635070
Borda Txiki Borda. B^o Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Colateral. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C.M. Mendibaila, 943 639614
Cantina Mariachi. C.M. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiaran. Polig. Sorozarta, 4. 943 610262
Casa Merino. Av. Ipparalde, 57. 943 625703
Chick'n S. Pedro, 16. 943 621429
Chiboga. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Iron. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón bilboko, 62. 943 039146
Cormer. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Vora-Vora Hamburg. C.M. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakiti, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larañaga, 2. 943 615931
Don Jubajo. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jubajo. C.M. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larañaga, 4. 943 616794
Eguzki J. Tallamas Landabitorlar, 9. 943 630185
Elcaso. Jose Egino, 9. 943 660014
Erota Berrri. Bertsolari Uztapide, 14. 943 630481
Etcheberria. B^o Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Kometa Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C.M. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. B^o Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton S. Campa Comercial Behobia, z/g. 943 622766
Fuenteña F66. Fuenteña, 3. 943 616028
Gasbrinus. C.M. Txingudi. 943 626662
Gamburuza. Avda. Puñana, 4. 943 616004
Gatezelimendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Muralda. Aduana, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Teodoro Borda, 3. 943 632915
Gure Etxea. Iteban Muxua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarakol Odogorri. B^o Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda Letunborro, 77. 943 626232
Il Capo. C.M. Mendibaila, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoza, 943 639639
Iñigo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Izartza. Pza. Urdandiña, 4. 943 621059
Iruetta. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Ipparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larañaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendibaila. 943 639831
Karakulka. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 632040
Kostorbe. Avda. Ipparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi. 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Ipparalde, 37. 943 628445
La Cepa Rioja. Belsakoenaga, 92. 943 628447
La Vinoteka. Avda. Ipparalde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabitorlar, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulaine Mitxelena, 2. 943 617676
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Ciudadanos. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. B^o Bidaxoa, 16. 943 626977
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27, 943 6116286
Martinez. Pio Baroja, 22. 943 633249
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenteña, 17. 943 615066
Mikel. Avda. Ipparalde, 59. 943 623086
Morondo. Papames, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabitorlar, 36. 943 620071
Nagora Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narora. Avda. Ipparalde, 5. 943 620672
Nerea. Korkolitoz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Oki-Oki. Avda. Puñana, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P^o Ibarrola, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreanrriaga, 4. 943 622890
Ortazar Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Paoxha. Edificio Panta-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabitorlar, 30. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi. 943 62934
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Polto Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C.M. Txingudi. 943 630963
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Esteban Indart, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2^o. 943 639651
Sargia. León Iurretogogaita, 1. 636 953255
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 627572
Sotero Bodegón. Fuenteñerriaga, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mugika. 943 616284
Swing. Santiago, 46. 943 678665
Telepizza. Logo de Irigoinen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Cormer. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P^o Ibarrola, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. C.M. Txingudi. 943 629233
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. M^o Junkal Landabitorlar, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxi, 10. 943 574371
Txanguo. C.M. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C.M. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenteñerriaga, 8. 943 619317
Txunturxo. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Coca. Moulaine Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesco Etorri, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Volner. Arbesco Etorri, 5. 943 117992
Waunma S. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Sanicno A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578488

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692706
Ernesto. Gregorio Azmeite, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibari, 4. 943 690497

ITSASO

Itsasoko Ostatua. Itsaso, z/g. 943 880315
Mandubiko Benta. Mandubia, z/g. 943 882673

ITSASONDO

Kaxintane. Nagusia, 27. 943 887614
Náutico. Nagusia, 13. 943 880012

ITZEAR

Bikain. Mutxiarte 39, Itzear, 943 193970
Itsaspe. B^o Izar, 39. 943 199401
Izlar. B^o Izar, z/g. 943 199061
Kanala Hotei. B^o Izar, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y caepas
 Amolua auza, 943 60 60 52

Salegi. Galtzada, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txinduri-Iurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itzear, 943 199656
Urteu Siderria. B^o Elorriaga, 2. 943 199237
Zubiakary Burn Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089
Akrupe. Largarinea, 4. 943 371742

AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música
 Hipódromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62

Bugati. Arapadi Pasalekua, 74. 943 362709
Bugy Hamburguerria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Goinale, 1. 943 36 27 01
Erekratu. Oriña Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 04
Iñaki. Iñigo de Loiola 4, 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larretxetxe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Geltoki, 14. 943 324861
Luxra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loiola, 4. 943 368471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530564
Oria Txiki. Zirkuitu Uztapide, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Illarrazteuta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai. (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustian, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Oriña, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txartel Txoko. Zirkuitu Uztapide, 1. 943 370192

TXIXTARDIN BRASA Y TRADICIÓN

La cocina tradicional de Sergio Humada
 Oriña Etorbidea, 12. 943 04 62 97

Zaldua. P^o Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Antebi Siderria. Zubiri Etxea Auza, 8. 943 162523
Batzoki. Hirigoinen, 4-6. 943 888038
Gerriko Taberna. Elsoegi, 16. 943 889943
Hotei Lazkao. Zubierre auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

Excelentes platos preparados y menús
 Elsoegi, 22. 943 08 76 74

OREA

Nehone. Hostal, 3. 943 08 80 88
Orhione. Elsoegi, 3. 943 540817
Pipas. Lazkaoemendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uñaitz, 1. 943 882465

LEABURO

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

Aiturri. Legazpio Industrialdea. 943 730600
Aztria. Santa Marina Auza, 943 733622
Bidea Batzoki. Labartegei 8. 943 731584

AZPKIOTXE

Pintxos muy especiales y gran cocina
 Azpkioete, 1. 943 73 15 50

Eliz-Ondo. Nagusia, 1. 943 731550

Goiko-Izarra. Labuide, 17. 943 03 47 93

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Katü. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogari. Plazaola, 10. 943 923 92 92
Oligari. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aufia Sidreria. Pº Gualalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. Esmalda auzoa, 7. 943 806206
Insusti Nagusia, 2. 943 806121
Legorreta Café. N-1, Km. 525. 943 806260

LEINTZ-GATZAGA

Arrate. San Inazio, 2. 943 714371
Gatza-Gain. Alto de Arlaban. 943 715522
Gatzainzuketza. Gatzainzuketza, z/g. 943 715164
Gure Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostatu. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Exeko Hotel. Santiago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527996
Arion Borda. Antonio Pildain kalea. 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 5266 90
Elorgete. Elorgete bidea, z/g. 943 525441
Eroka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. Bº Gaintzurizketa. 943 490295
Etxebere. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latón, 4. 943 527995
Güre Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. Bº Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Iruzan. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubixto, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Isasti, 943 527599
Lazarata. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jaxteuxa. Urune, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etorri. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orrintara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaruburu, 4. 943 527833

PAIXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
 Bº Gaintzurizketa. 943 52 75 45

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Latón, 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 1. 943 344262

LIZARTZA

Jose Mari Hostal. Nagusia, 37. 943 682091
Leku-Alai. Zubiarre, z/g. 943 672616
Ostatu. Txirimita gudariaren plaza, 7. 943 682256

MENDARO

Intxusal. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landa. Garagarza, 32. 943 756028
Luzande. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza. 943 756072

MUTILOA

Mujiika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoena (Minas de Troya), 943 801900

OSTATU

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, z/g. 943 80 11 66

MUTRIKU

Asador Ormazabal. Alto de Calvario, 1. 943 604562
Bartzoki. Conde de Mutriku, 1. 943 604191
Camping Galdona. Galdonamendi, z/g. 943 603509

Jarri-Toki. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239
Kai. Bº Magdalena, z/g. 943 603394
Kalbatxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. Bº Laranga. 629 105733
San Juan. Bº Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 135070

OIARTZUN

Alhambra. Bº Arragau, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783
Albistur. Bº Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. Bº Ugalditxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itzalka Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. Bº Ugalditxo, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Berri Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. Bº Ergoien, 943 521661
Bidebaterria. Argua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbar, 9. Ugalditxo, 943 492749
Entrepalcos. C. Com. Carrefour. 943 100800
Ereka. Casa Erekaldea. 943 490087
Esnoiz. Zuzanbar, 72. Ugalditxo, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 942556
Goiko-Etxe. Bº Altizbar, 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
 Pza. Bizardira, 7. 943 49 06 25

Intxuxu Asador. Bº Ugalditxo, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Eder. Elorrodo, 20. 943 490021
Iruandarra. Bº Altizbar, 1. 943 490355
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugalditxo, 943 492101
Marcos. Zelamisu-Polig. Ugalditxo, 943 494390
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurtzia Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarzun. Merka Oiarzun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Miren Atxam Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. Bº Ergoien, 943 492050
Oliden. Camping Oliden. 644 090637
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. Bº Ergoien, 35. 943 490915
Piketo. Bº Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbar, 24. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Treku. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikierrri Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikierrri Sagardotxia. Astigarraga Bidea, 943 490678
Uzategieta Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberona. Bekosono, 1 (Bº Ihuriotz), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotxia. Erekaldea auzoa 943 880249
Garzo. Pol. Ind. Olaberia. 943 881309
Taberna. Ctra. de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
 Herriko Plaza, s/n (943 88 58 29)

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Aruke taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debaterra. Otadiu zuhaitzia, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. Bº San Pedro. 943 781956
Galicia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantza, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantza, z/g. 943 781313

Isturritz. Ateko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulzategin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. Bº Olaberrieta, 63. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. Bº Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikia Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeztegi. Torre Zumeztegi, 943 540000
Urbiaño Food. Campa de Urbia. 943 781316
Urritxun. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Iribarri, 34. 943 780814
Zelai Zubia. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. Bº Zubialde, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAITZEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielde, 14. 943 164844

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
 Berjaldite plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian Etorbidea, z/g. 943 883650
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gemrikako Arbolarren paseal. 943 10 58 01

MARTINEZ

El restaurante del mercado de Ordizia
 Santa Maria, 10. 943 88 06 41

MUÑOZ

Menú del día, platos combinados, pintxos...
 Euskal Pilota, 3. 943 98 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Pottoka Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxea. Urdaneta, 27. 671 720669
Tximista Sidreria. Gudarian Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubiñi. Gudarian Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN-CASTUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
 Errosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Orexako Ostatu. Erebotte Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km. 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martin, z/g. 943 835419
Anari. Ondrate, 16. 943 019438
Antilla. Abeslari, 2. 943 832309
Ardoa. Ondrate, 67. 943 134835
Arkaiz. Abeslari, 4. 943 831657
Erota. Oslategio Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea. Hondartzita bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzita, 943 890475
Katxiña Bodega. Ortaizta, 20. 943 580166
Oliden. Ortaizta Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. C. S. Martin, z/g. 943 890658
Sarasua Asador. Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzita, z/g. 943 888034
Xixario Asador. Eusko Gudarién, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. Pº Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetxe. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Aranzuriarri, 30. S. Pedro. 943 393994
Arukepebarri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Nto. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Bahia. Eskalantze, 21. Nto. 943 521552
Botero. Pza. Erekre, z/g. 943 398470
Busturia. Pº Euskadi, 11. S. Pedro. 943 398027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel. Donibane. 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, 8. 943 525625
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 529699
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519271
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebetea, B. Nto. 943 511180
Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe. 943 399071
E-16. Eskalantze, 16. Nto. 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandangi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. Trintzerpe. 943 390357
Ereku. Urdaneta, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantze, 9. Nto. 943 525696
Ezer. Eskalantze, 40. Nto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalantze, 36. Nto. 943 510019
Gure Borda. Arrandangi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Auzola, 6. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Nto. 943 515300
Ippa. Pº Nafarroa. Oso, 943 340164
Ikziña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kania. Gure Zumardia, 29. Nto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399607
Lounda. Oso, 8. Nto. 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintzerpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 1. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Arandangi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80. 943 392386
Pitxeluko. Eskalantze, 118. Nto. 943 520770
Romeral. Eskalantze 40-42. Nto. 943 528032
Terranova. Azkueñe, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotuko. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziobaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Dax. Pº Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiara. Euskadi, 1. -Trintzerpe. 943 399071
E-16. Eskalantze, 16. Nto. 943 528169
Ekari. Zumalakarregi, 10. Nto. 943 510008
El Caserio. Pº Euskadi, 23. Trintzerpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandangi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14. Trintzerpe. 943 390357
Ereku. Urdaneta, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantze, 9. Nto. 943 525696
Ezer. Eskalantze, 40. Nto. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goierri. Eskalantze, 36. Nto. 943 510019
Gure Borda. Arrandangi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Auzola, 6. Trintzerpe. 943 394026
Ibiza. Nafarro Etorbidea, 17. Nto. 943 515300
Ippa. Pº Nafarroa. Oso, 943 340164
Ikziña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kania. Gure Zumardia, 29. Nto. 943 510020
La Amistad. Pº Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399607
Lounda. Oso, 8. Nto. 943 515414
Marisol. Euskadi, 18. Trintzerpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb. 2. Trintzerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 1. Donibane. 943 523833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Ate, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorri. Arandangi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etorbida, 80. 943 392386
Pitxeluko. Eskalantze, 118. Nto. 943 520770
Romeral. Eskalantze 40-42. Nto. 943 528032
Terranova. Azkueñe, 2. Trintzerpe. 943 399074
Txulotuko. Donibane, 72. Donibane. 943 523952
Yola Berri. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353
Ziobaga. San Juan, 91. Donibane. 943 510395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

SEGURA

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Ikziña. Zurbano, 17. 943 8002512

SORALUZE

Armenia Asador. Enziza, 7. 943 751002
Eduzta. Santana, 18. 943 751383
Txuurrka. Txuurrka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
66 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Alfidi. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa
Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

AMA

Exteban, etxean beztan (En casa, como en casa)
Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amauri: Beotibar, 5. 943 245469

Amets: Larramendi, 1. 943 848389

Asteasarra: Hereros, 18-20. 943 673186

Astelena: Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia: Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

Chuletas de primera y almacén de vinos
Pol. Ind. Benta Aldea. 943 65 40 79

Berazubi: Plaza Tolosa, 1. 943 672819

Beti Alai: Arostegieta, 16. 943 673201

Bidebide: Usabal Kirologia. 943 575773

BOTARRI

Campión de parrilla de Gipuzkoa
Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Asador: San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia: Gorniri plaza, 7/g. 943 016565

Casa Julián: Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar: Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás: Zumalakarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria: Bº Usabal, 133. 660 654317

Euskal Pizza: Gudari, 16. 943 655656

Hong Kong (chino): San Juan, 2. 943 655370

Ikatza: Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi: Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña: Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

Iruña: Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi: Oria, 3. 943 654334

Isastegi: Bº Aldeaba Txiki, 15. 943 652964

Izaba: Batxilergo Zaldibia, 1. 943 841427

J-Kel: Martín José Iraola, 10. 943 116017

Ko 2: Plaza Nueva, 943 570068

Kupela: Pza. Berria, 2/g. 943 672070

Lanbroa: Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea: Larramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurien Bistrot: Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai: Bº San Esteban, 39. 943 651799

Magica Asador de pollos: Agintari, 3. 943 679343

Ordiza Taberna: Eremitari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna: Martín J. Iraola. 647 007275

Plan B: Larramendi, 8. 943 598486

Sausita: Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4: Solana, 4. 943 017636

Telepizza: Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

Tolosalde: N-Iñuri-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo: Triángulo plaza, s/n

Trípuli (pizzería): Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria: Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna: Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki: Monteskie, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri: Iriazabal, 21. 943 330525

Alfuna: Bº Lategi, 943 554917

Adarra: Bº Goinburu, 37. 943 552036

Besabi: Bº Goinburu, 2/g. 943 330131

Bosteko: Eratzu, 943 337357

Eltutxa Siderria: Bº Oztaran, 34. 943 556981

Eula Siderria: Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton: Estación, 3/g. 943 009077

Gruña: Iriazabal, 46. 943 005650

Ondimeu Sagardegotia: Bº Ergoien, 18. 943 556683

Piñodopuerto: Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setián 'Moko' Siderria: Bº Oztaran, 11. 943 551014

Urruzola: Etlubeta Baserría, 943 556981

Zaldundegi: Iriazabal, 34. 943 551008

URRETUXU

Aldapa Taberna: Areizaga, 13. 943 720230

APAÍN

Pintxos, raciones, carta y menú del día
Ipiñarieta, 18. 943 72 58 87

Ategin: Barrenkale, 13. 943 532667

Collins: Areizaga, 3.

Eire: Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi: Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba: Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro: Iparraguirre, 18. 943 721867

Palacio Oriental: (chino). Labeaga, 33. 943 723624

Pizzeria Madaya: Labeaga, 33. 943 229133

SANTA BARBARA

Tradicional con cuidadas presentaciones
Santa Barbara auzoa. 943 723 87

Telepizza: Iparraguirre, 4. 943 101033

Zabaleta: Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero: Areizaga, 1. 943 653907

USURBIL

Aginaga Sagardegotia: Bº Aginaga 31. 943 366710

Autxiba: Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Argelia: Arratzain Baserría, 943 366663

ERTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional
Puntapaga Kalea, 8. 943 36 91 39

Abcea Gipuzkoa: Aiteizarra, 1. 943 371150

Bordaxo: Zubiaurena, 5. 943 371042

Centina Mariachi: C. Com. Urbil, 943 363582

Hurbil: Centro Comercial, 943 367281

Ibarrola Agroturismo: Kaleaz, 62. 943 363007

Iluarte: Iruarte, 11. 943 370113

Ignabe: Bº Txoko Alde, 943 371649

Iratxo: Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen: Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maykar Asador: Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

Patri: Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria: Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Sekaina Asador: Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka: Santu Enea Auzoa, 2/g. 943 362734

Txapeldun: Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki: C. Com. Urbil, 943 360772

Txiki Eri: Errotale, 1. 943 362735

Txinparta Sagar: C. Com. Urbil, 943 376698

Txiriboga: Iruzu, 6. 943 361398

Txirri: Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirrisa: Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdain Siderria: Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta: Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol: Etxeondo, 943 690296

Alustiza: Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Zur: Otealare, 35. 943 142709

Izalepe: Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri: Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri: Otobako, 2/g. 943 692365

Shepherd's: Kale Berria, 25. 943 691558

Txapeldun: Berria, 23 bajo. 943 696449

Urrizpe: Berria, 45. 943 690146

ZALDIBIA

Arrese: Sta. Fe, 21. 943 892496

Kixkurune: Olaeta Agoaldea, 6. 943 501086

Urtu: Sta. Fe, 21. 943 897416

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural

Aiestaran Erreka, s/n. 943 89 00 44

ZARAUTZ

Alai: Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel: Seibimveta, 4. 943 830143

Amia: Nafarroa, 9. 943 130549

Aniakak: Alhizola, 2. 943 835975

Argi: Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador: Argoin, 2/g. 943 890184

Aralde: Araba, 41. 943 834433

Artea: Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera: Egara Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea: Seibimveta, 4. 943 130586

Batzikia: Batea, 1. 943 002049

Basarri: Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria: Pº del Malecón, 2/g. 943 831262

Berazadi-Berri: Talai Mendi, 723. 943 130003

Bordatxo: Elizurrea, 5. 943 132889

Café Iruia: Ipar kalea, 13. 943 004023

Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890239

Egoki Asador: Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro: Azara, 4. 943 132844

Eguzki: Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitzi: Araba, 32. 943 890096

Etxaiz: Gipuzkoa, 943 982731

Euskorua: Nafarroa, 37. 943 131020

Emalduna: Nagusia, 37. 943 130373

GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR

Producto de temporada y parrilla a la vista
Gipuzkoa kalea, 22. 943 83 59 59

Gure-Txokoa Asador: Gipuzkoa, 22. 943 835959

Hiritza: Gurmendi, 10.

Iñiguez: Zelai-Dono, 23. 943 417199

Isabel: Bizkaia, 24. 943 832264

Isas-Berri: Kampanj Zarautz, 943 131619

Ixtas-Lur: Santutxu plaza, 3. 943 890138

Jacoba: Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Jo: Ipar kalea, 13. 943 134236

Kandela: Torre Luzeko parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguñano: Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz: Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea: Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka: Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla: Pº Maritimo, 943 013873

Lagunak: San Francisco, 10. 943 833701

Manuela: San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele: Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria): Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria: Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak: Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika: Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna: Indamendi, 6. 943 834074

Otzareta: Sta. Clara, 5. 943 131243

Patxiku: Kiriñi, 1. 943 131358

Pedro Enea: Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pio: Ipar, 10. 943 831414

Pizza Sprint: Bizkaia, 27. 943 894314

Salegi: Barren Plaza, 3. 943 133272

Shelter: Itassarta, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara: Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993

Sunset Bar: Mandiabeña 3A (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakollogia: Talai Mendi, 726. 943 132750

Telepizza: San Inazio, 1. 943 831551

Telesforo Asador: Plaza Dombiane, 6. 943 830901

Tivoli: Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit: Musika plaza, 943 835357

Yubio: María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra: Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak: Euzumar, 37. 943 143146

Zazpi: Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ono: Zelai-Dono, 23. 943 021980

Zelaitxo: Mibelenza, 11. 943 011399

LO NUESTRO ES LA buena CARNE



KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la ponencia de Patxi Larrañaga sobre la Txistorra

KURSAL 2010

1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronomika

KURSAL 2011

Gran acogida de la ponencia de Patxi Larrañaga "El Txuletón bajo la lupa. Detectando grandezas y defectos"

KURSAL 2014

Selección de la carne del plato de Rubén Trincado "Pasión: Carpaccio de carne con remolacha", ganador en el reto de cocina España-Italia

ELABORACIÓN ARTESANA DE EMBUTIDOS

Hasta 15 tipos de salchichas artesanas, hamburguesas caseras de gran cantidad de sabores y morcillas y txistorras artesanas ganadoras de múltiples premios y menciones

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.

Y además...

Ternera de Baztan - Vinos y licores -
Cochinillo de Segovia - Gran variedad
en quesos - Cordero de Castilla-León -
Conservas y delicatessen -
Hamburguesas caseras - Charcutería...



PATXI LARRAÑAGA
CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tl. 943 372 668
www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2

IRUN MERCADO URANZU

ERRETERIA CENTRO COM. NIESENEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!! (VER PÁGINA 71)**

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irún y desde noviembre de 2011 en la Bretxa, estos cuidados puestos a los que **se ha sumado un tercer puesto en ERRETERIA** en los que encontraremos una gran variedad de **bacalao de importación de primera calidad procedente casi en su totalidad de las Islas Faroe**, origen de los mejores bacalao del mundo. En Uránzu, **el bacalao se importa entero y se corta en casa**, por lo que los responsables del establecimiento saben de primera mano lo que compran y lo que venden. Llama la atención la **variedad de formatos en bacalao seco: Medallones, Kokotxas, Carri-**

leras, Callos, Desmigado, Copos (formato ideal para croquetas o pimientos rellenos), así hasta 25 tipos de formatos entre los que destaca el **Filete de selección**, considerado el "solomillo" del bacalao. También pueden adquirirse bacaladas enteras de diversos tamaños, desde 500 gramos a 5 kilos. No falta el bacalao desalado ni la posibilidad de **envasar la compra al vacío** para que ésta se conserve varios días y pueda ser llevada como regalo. Completan la oferta de Uránzu una corta pero cuidada variedad de **productos delicatessen** como Miel de las Hurdes, Aceite de las Garrigas... Más información en **Facebook** y en www.bacalaosuranzu.com

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TELF. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUESTO 2)
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

ACEITES MONTES NORTE

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA Y GASTRONOMÍA DE CIUDAD REAL

DONOSTIA

TXOMIN AGIRRE, 6
-ERROTABURU-
TEL. 629 441 053

donosti@grupomontesnorte.com



El donostiarra/legazpiarra **Alfredo Medina** acaba de inaugurar en la zona de Errotaburu, junto a las Torres de Hacienda, una tienda en la que despacha **aceites de la cooperativa de su pueblo natal**, Malagón (Ciudad Real). Los de Montes Norte son aceites de oliva virgen extra de gran calidad ofrecidos a un precio de cooperativa, además de una serie de **productos también de Ciudad Real** que no le van a la zaga **como vino, vino espumoso, queso de diferentes variedades, chorizo y salchichón de ciervo, azafrán, aceitunas aliñadas, berenjenas encurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Donosti"**, elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

PESCADERÍA ESPE

COME BIEN,
COCINA PESCADO

DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 53 55



Carol Archeli dirige esta pescadería fundada por su abuela, Amalia Berastegui, en 1938, ofreciendo **los mejores pescados de temporada traídos directamente de Pasaia**, así como el mejor **Marisco de Galicia** (Almejas, Cigalas, Percebes...) abarcando todo tipo de pescados y precios. Estamos en pleno verano, y como nos comenta Carol en su sección "Itsasotik", es **el momento ideal para disfrutar del bonito y de un buen Marmitako**. Asimismo, y nos recuerda que con los pescados de siempre se pueden ensayar nuevas fórmulas. Para compartir todo este conocimiento, Carol ha creado el **grupo de Facebook "Come bien, cocina pescado"** en el que en breve empezará a compartir diversas formas de cocinar todo tipo de pescados. **¿Os unís a nosotros?**

VINATERÍA

EL TEMPLO DE LA UVA

DONOSTIA

BERMINGHAM, 8 (GROS)
TEL. 943 28 99 99

vinateria@gmail.com



Un enamorado del vino, Manu Méndez, fundó hace varias décadas este comercio especializado dirigido hoy por su hijo, **Jon Méndez**, en el que podemos encontrar **más de 500 marcas de vinos, tanto internacionales como de muchas de las 60 Denominaciones de Origen españolas**: Rioja, Ribera de Duero, Somontano, Penedés, Toro, Mancha... Podemos también adquirir todo tipo de **accesorios** (abridores, cortacápsulas, decantadores, termómetros...). El personal del local, siguiendo la estela de Manu, le asesorará sin compromiso sobre la botella idónea para cada comida u ocasión. Pregunte, además, por su interesante **Club de Vinos** y sus **cursos de iniciación a la cata de vinos**.

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28
@kukanadonostia
kukanadonostia@gmail.com



A finales de julio abrió sus puertas **Kukaña**, la nueva tienda que **Sylvain Foucaud** y **Aurkene Etxaniz**, de **Zapore Jai** han abierto en plena plaza Sarriegi, en la Parte Vieja Donostiarra. Bajo el slogan "Alimentos locales y de otros horizontes", estos especialistas en jamón y producto de cercanía en general ofrecerán una gran cantidad de **productos de calidad contrastada procedentes de Euskal Herria en un 70-75% y de otras latitudes tomando como premisa, siempre, la excelencia de los mismos**. En Kukaña, así, encontraremos una gran gama de **jamones**, incluido el excelente Euskal Txerri Maskarada de Lekunberri, **vinos, sidras, conservas,**

dulces... También encontraremos opciones de **pikoteo** como las sabrosas patatas a la trufa negra de Torres, sardinas en escabeche de Portugal, jamón cortado al momento y servido en su cucurucho, txakoli, conservas de Torres y Olasagasti... Además, Kukaña estará también especializado en **regalo** y preparará vistosas **cajas de obsequio que nos harán quedar de cine** en cumpleaños, celebraciones, fechas señaladas... todo ello sin dejar de despachar en **Zapore Jai** (Calle San Jerónimo, 21, Parte Vieja) sus excelentes ibéricos al corte así como otra gran cantidad de artículos que nos harán la boca agua... Ongi etorri, Kukaña !!

KENKO SUSHI

GASTRONOMÍA JAPONESA

DONOSTIA

MERCADO DE S. MARTÍN
TEL. 943 53 75 27
www.kenkosushi.it
www.kenjihakushu.com



Kenji Takahashi, responsable del **Sushi Bar Kenji** (Ver sección "Restaurantes") dirige este establecimiento del Mercado de San Martín, donde podemos adquirir **todo tipo de Sushi y Sashimi elaborado continuamente delante de los clientes**. En Kenko (salud, en japonés) podemos adquirir bandejas preparadas de sushi para llevar o, si lo preferimos, todos los ingredientes para elaborarlo nosotros en casa (arroz, algas, vinagre, salsa de soja, wasabi, jengibre...). Asimismo, en este puesto encontraremos **todo tipo de productos japoneses**: Salsas de soja, Pastas japonesas (Ramen, Soba...) Miso, Shake, Mirin, Algas nori, Arroz japonés, Sopas instantáneas, Refrescos y cervezas japonesas, etc...

HOPA BEER DENDA

LA MAYOR VARIEDAD
EN CERVEZAS ARTESANAS

DONOSTIA

PADRE LARROKA, 8
-GROS- TEL. 943 04 30 97
FCB: Hopa Beer Denda
INSTAG: @hopabeerdenda



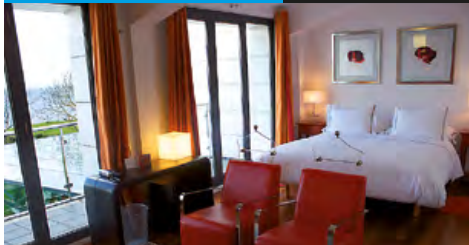
Liteo Leibar, uno de los distribuidores de cerveza artesana y de importación más veteranos de Donostia ha abierto en el barrio de Gros **este** establecimiento especializado en **cerveza artesana** además de tener un apartado dedicado a la **cerveza belga**. En este establecimiento, además, **se apuesta de manera decidida por la cerveza local** (Craft Beer), ofreciéndola de manera diferenciada en expositores especialmente dedicados a las **casas cerveceras de Euskal Herria**. En Hopa encontraremos **más de 430 referencias de cerveza artesana de todo tipo**, así como **frigoríficos** para poder llevarnos a casa nuestra cerveza a la temperatura ideal.

HOTEL ARBE

DE CARA AL CANTÁBRICO

MUTRIKU

LARANGA AUZOA Z/G
TEL. 943 604 749
www.hotelarbe.com



A medio camino entre Deba y Mutriku, la vista de las habitaciones de este precioso y moderno hotel nos dan la sensación de estar **suspendidos sobre el Cantábrico**. Cuenta con 11 habitaciones, 10 dobles, una de ellas totalmente equipada para minusválidos y una para uso individual. Entre sus servicios destacan la cafetería, piscina, spa, sala de reuniones, wi-fi y parking gratuito. Su espectacular terraza y sus salones están asimismo disponibles para la **celebración de bodas** en un entorno inigualable.



HOTEL GUDAMENDI

TU BODA EN IGELDO

DONOSTIA

Pº GUDAMENDI (IGELDO)
TEL. 943 21 40 00
www.hotelgudamendi.com



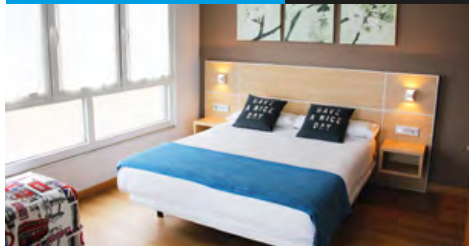
En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. Wifi y **parking exterior privado gratuitos**. Vistas panorámicas del mar Cantábrico. Piscina exterior. Amplias terrazas y jardines, salones preparados para reuniones de empresa y **eventos**, especialmente **Bodas**, servidas por el **grupo BOKADO**. Se añan un lugar y unas instalaciones privilegiadas con una cocina vasca de siempre, actual y moderna pero con fundamento, honesta.

PENSIÓN KURSAAL

EN PRIMERA LÍNEA DE GROS

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 2 (GROS)
TEL. 943 29 26 66
pensionesconencanto.com



Dirigida desde hace 20 años por **Julia Galdona**, a un paso del Auditorio Kursaal y la Playa de la Zurriola, esta preciosa pensión cuenta con 21 habitaciones, 7 de las cuales **miran directamente al Kursaal**. Perteneciente al grupo "**Pensiones con Encanto**" junto a las pensiones **Aida**, en el centro e **Itxasoa**, en la Parte Vieja, esta coqueta casa de huéspedes ofrece amplias y diáfanas habitaciones con todas las comodidades, dando una **importancia primordial al trato personal** y haciendo real su slogan: "Hacemos inolvidable tu estancia en San Sebastián".



HOTEL ANOETA

MODERNO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

PASEO DE ANOETA, 30
(AMARA)
TEL. 943 45 14 99
www.hotelanoeta.com



El Hotel Anoeta de Donostia, inaugurado en 1992 y con categoría de tres estrellas, es un pequeño hotel familiar con unas instalaciones modernas y acogedoras. El hotel se encuentra **situado junto a la Ciudad Deportiva de Anoeta y a pocos minutos del centro y las playas**. Cada una de las 32 habitaciones completas con baño está equipada con aire acondicionado, TV color vía satélite, Canal+, teléfono, fax opcional, minibar, hilo musical, caja fuerte e internet con conexión inalámbrica WIFI. En el Restaurante Xanti podrá degustar en un acogedor ambiente la **afamada cocina tradicional vasca**, con una amplia gama de pescados y carnes, comedores privados para celebrar almuerzos de trabajo y banquetes y terraza de verano (Ver sección restaurantes).

XABIER GUTIÉRREZ (JEFE DEL LABORATORIO ARZAK, COCINERO Y ESCRITOR)

“SOY VISCERAL. AMO U ODIO CON LAS TRIPAS”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Xabier Gutiérrez (Donostia, 1960) dirige desde 1990 el Departamento de Innovación del Restaurante Arzak, labor que compagina con sus colaboraciones regulares en Radio Euskadi desde hace más de quince años y el asesoramiento a empresas de alimentación, además de impartir clases puntuales sobre innovación en varios master del Basque Culinary Center. Xabier Gutiérrez protagoniza también una frenética actividad editorial que le ha llevado a publicar 12 libros de cocina y 5 ensayos sobre estética culinaria. Diez de ellos han sido premiados con galardones tan prestigiosos como el Best World Cookbook Award (2005) (2008) y el Premio Nacional de Gastronomía (2006). Como literato y escritor, Xabier es, además, autor de la tetralogía de novelas de misterio noir gastronómico *El aroma del crimen* (2015), *El bouquet del miedo* (2016), *Sabor crítico* (2017) y *De entre el humo* (abril 2019) todas publicadas con la Editorial Destino. Su web www.xabiergutierrezcocinero.com es su ventana particular al mundo de la literatura y la cocina.

¿Además de la enología y la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me gustan muchas cosas, además de las ya nombradas, pero hay tres que tiran de mí sobremanera. El cine, las motos, y la nieve-esqui-montaña. El primero es capaz de generar con más realismo las historias que escribo en mi mente. El cine crea la realidad más cercana al sueño de una novela. Las motos me dan la sensación de libertad fingida que necesito. Con ella me conformo. En la nieve me encuentro muy a gusto. Mezclada con la velocidad del esquí, la majestuosidad de las cumbres y de nuevo la sensación de libertad, de no haber reglas. Me encantan los Legos, las maquetas, representando una realidad fingida que puedo controlar, la moda con sus vestidos imposibles, la innovación, la ciencia. Y sin música no sé trabajar. La música es otro de mis particulares motores creativos.

¿Cuáles son tus profesiones frustradas?

Torilero en Las Ventas, conductor del safety car de MotoGP, sherpa de Juanito Oyazabal en sus ochomiles, ayudante realizador de Federico Fellini en Ocho y medio, editor de Michael Crichton... y alguna más que no me atrevo a decir.

¿Cuál es tu lugar favorito en Donostia?

Sagües, delante del mar, es un lugar en el que me encuentro muy cómodo. Mezcla de naturaleza y enclave urbano. Si estoy en Do-



nosti pocos días no paseo por allí.

¿Y en Gipuzkoa?

De Gipuzkoa, sin lugar a duda, la sinuosa carretera que enlaza Tolosa con el puerto de Azpiroz, NA-1300 y que comparte con Navarra. Un lugar donde me paro a pensar cuando aparco la moto en alguno de sus recodos. Conozco su asfalto, sus curvas... A veces es mi confidente. No en vano es la protagonista de mi tercera novela Sabor crítico.

¿Y en el resto de Euskal Herria?

La rioja alavesa. Un paisaje rojo de vino y tierra arcillosa contrastada por el verde de viña. Mis orígenes paternos beben de aquella zona.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Todos los que he hecho tienen su historia y forman parte de vivencias inolvidables. De todos tengo recuerdos fabulosos. Tal vez la magia de Isla de Pascua se lleve el premio gordo. La fuerza desmedida de los volcanes de Costa Rica. El olor de los tacos en medio de las pirámides de Teotihuacán. El calor de Sevilla en la Maestranza. El atardecer en los glaciares argentinos. La primera vez que viajé a Candanchú siendo un niño. Recuerdo la grandiosidad del paisaje de la mano de mi padre.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

La India.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

La sinceridad.

¿Y qué detestas en una persona?

Que me mientan. Si lo descubro aquello se ha acabado.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

En Francia. En el restaurante de Michel Brass en el Ma-cizo Central.

¿Cuál es el producto o costumbre gastronómica que más valoras en Euskal Herria?

Valoro lo más importante. La cultura gastronómica que tenemos los vascos y que no tiene comparación. Las sociedades gastronómicas son el ejemplo más claro de ello. En cuanto a producto tal vez sea el tratamiento de la merluza. Sin olvidar joyas como las xixas de primavera o los guisantes lágrima.

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de aquí?

El tofu apestado en Taipei. Te orientabas por el olor en-

tre las calles para encontrar el puesto donde lo vendían. El guiso de vampiro en Seychelles. Los callos crudos en Seul. Los riquísimos escamoles en México, los gusanos blancos en Donostia el 20 de enero, jajaja.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Probablemente los chipirones en su tinta bien hechos. Forma parte de mi memoria gastronómica, esa que se desarrollará en los primeros quince años de vida y que te condicionará durante el resto de tus días.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Cualquiera que tenga un pescado. Preparando un postre, algo dulce, me encuentro muy cómodo. No te digo lo a gusto que estoy cuando preparo casquería.

¿Qué es más difícil? ¿Crear un plato nuevo o ejecutar correctamente la tradición?

Ejecutar la tradición bien no es fácil, pero tiene unas pautas que si las sigues a conciencia el resultado es bueno. Hay más factores, pero en esencia es eso. Por otro lado, crear carece de esos modelos y se convierte en una actividad bastante más difícil.

Sugiérenos dos restaurantes en Donostia o Gipuzkoa.

El Zazpi de Paul Arrillaga y Maite Mújika que está en pleno cambio al nuevo local del Museo de San Telmo en la Plaza de Zuloaga.

El Gatzupa de Bruno Oteiza en Gros o el Borda Berri de Marc Clúa y Lucia Hueso.

Es injusto, hay muchos más.

¿Y un par de restaurantes de Euskal Herria o más allá?

Arrea en Álava de la mano de Edorta Lamo en Kampezo. Casa Gerardo en Prendes, muy cerca de Gijón.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

Fueron dos franceses. Michel Brass y Pierre Gagnaire. Cambiaron mi manera de ver la cocina cuando yo empezaba. Del primero aprendí la autenticidad. Del segundo, la locura.

¿Queda todavía margen para la innovación en la cocina?? ¿Qué queda por explorar? ¿Por dónde van a ir las tendencias creativas en los próximos años?

Siempre existe un margen de mejora. Queda por explorar casi todo. La famosa frase "todo está inventado" la dicen las personas que están muertas. El hombre es curioso por naturaleza y en todo momento pretende descubrir nuevos

conceptos. Lúdicos o necesarios, eso poco importa.

¿Un producto que te haya roto los esquemas en tu laboratorio?

Todo aquel que no conozca y que me diga algo. El último en hacerlo ha sido las propiedades de la técnica de pastelería llamada tang-zhong.

Escribes como si no hubiera un mañana... ¿Y leer, lees? ¿Y si es así, a quién lees?

Soy visceral para la mayoría de las cosas. Amo u odio con las tripas.

Claro que leo, pero cuando no estoy escribiendo. Me encanta el suspense y el misterio con trazas históricas. Me gusta la época del renacimiento. Si la novela tiene algo de terror y aventura la cosa mejora.

Leo autores de aquí, aunque me gustan los escritores nórdicos. Pero prefiero que los protagonistas se apelliden García a que el inspector de policía se llame Oftalsson. Lo último que he leído ha sido *El mensajero del apocalipsis*. Muy bien.

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Mal. Que me recorten libertades no me gusta nada, nada.

Esto del virus es como una novela negra... ¿Sabremos alguna vez quién ha sido el culpable?

De toda esta pesadilla deberían aprender los políticos a saber gastar nuestro dinero. Invertirlo bastante más en investigación, medicina, sanidad en vez de despilfarrarlo en bobadas.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la gastronomía en general y al de la alta cocina en particular?

Ni idea. En este mundo de naturaleza tan cambiante podría ser cualquier cosa. Tampoco me preocupa, jajaja.

Un poco de positivismo: ¿Qué harías si te tocara la lotería?

Tal vez comprar tiempo, pero dudo que esté en venta.



Presentación, en 2015, de la novela *El aroma del crimen* en la Librería Elkar de la Parte Vieja. Acompañan a Xabier Juan Mari y Elena Arzak y Josema Azpeitia, que presentó la obra.



Este año... ¡Regala Villa-Lucía!

*Gastronomía, vinos, regalos,
experiencias... ¡y mucho más!*



www.villa-lucia.com/tienda

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA.

Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com

Bai Reformas



ERAIKUNTZAK - ERREFORMAK

ERRESTAURAZIOAK - BARNE DISEINUA

C/Ezkiaga, s/n - Beasain 20200

943 88 76 40 - 677 577 339

info@baireformas.com

www.baireformas.com



Jarraitu gure
facebooka