

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 199: junio 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



Hongos laminados a la plancha con yema de huevo
ASADOR TXULETA (Donostia)

ondojan.com

Nº 199 Junio 2021
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:
Angelita Alfaro, Mikel Corcuera, Dani Corman, Aitor Buendía, Nere Ariztoy, Arnau Estrader, Jon Méndez, Alberto Benedicto, Carol Archeli, Anne Otegi, Carolina Rín, Txemari Esteban, Carlos Lahoz y Javier Etxayo

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 jaxteixteetan, hoteletan 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

Inconstitucional ??

“Esta pandemia es un cachondeo” podría ser el slogan más adecuado a la situación que estamos viviendo, si no fuera porque para muchos profesionales y, de rebote, para sus familias y sus seres allegados, la situación adquiere tintes dramáticos.

Y es que resulta que ahora, a finales de junio, un año y tres meses después de la instauración del primer Estado de Alarma con confinamiento incluido, el Tribunal Constitucional ha dictaminado que resultó “inconstitucional”. Según afirma el tribunal, “la suspensión de derechos fundamentales como el de libertad de movimiento no puede quedar amparada por un Estado de Alarma, sino por uno de Excepción” y también se afirma que “Esto podría hacer que el Ejecutivo deba devolver todas las denuncias y sanciones puestas a los ciudadanos, y aquellos detenidos puedan ser indemnizados por daños y prejuicios”.

Servidor no es que sea un hacha, ni mucho menos, en asuntos jurídicos. Pero se me ocurre que si el Ejecutivo tiene que devolver las sanciones cobradas a los ciudadanos, los hosteleros y otros sectores perjudicados por dicho estado inconstitucional tendrán también derecho a reclamar lo que les corresponda por las pérdidas que tuvieron (y que siguen teniendo, no lo olvidemos) debido a aquel estado de alarma en el que a los 10 días de confinarnos las empresas y los supermercados siguieron trabajando como si tal cosa mientras que el sector de las hostelería y la restauración fue condenado a quedarse en casa lamiéndose sus heridas.

Sería terriblemente injusto que si se demuestra que las medidas tomadas en aquel pe-



riodo no fueron las adecuadas, el Estado tenga que indemnizar a los taskeros y taskeras, restauradores y demás. Ya que si bien en un momento dado todo el mundo hubiera estado de acuerdo en cerrar TODOS una temporada, lo que no es de recibo es que la pandemia haya llevado a la ruina a sectores enteros mientras que otros han estado trabajando con normalidad.

Eso sí, en el caso en que la hostelería tenga derecho a reclamar las indemnizaciones que le corresponden, el Estado debería facilitar que desde la cadena de restaurantes más poderosa hasta el bar de barrio más humilde, que todos puedan acceder a sus indemnizaciones de una forma rápida y sencilla. Porque cada vez que hay ayudas o procesos de este tipo surgen como champiñones las Asociaciones, Asesorías, Bufetes y otro tipo de intermediarios que se dedican a sangrar a los afectados cobrándoles comisiones y porcentajes sobre las ayudas o pagos a los que deberían acceder en su totalidad sin que ni un céntimo se les quede en el camino. No es lógico que siempre tenga que haber bandas de buitres que se lucran gracias a la desgracia ajena.

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 199 OBITUARIO: ALBERTO LÓPEZ DE IPIÑA POR AITOR BUENDÍA 04 INTRO 10
CONSEJOS 20 EN PORTADA: ASADOR TXULETA 42 JAKITEA: CAMPING OLIDEN 48
FIRMAS 52-74 MIKEL CORCUERA 52 ESSENCIA DE VID 56 TURISMO GASTRONÓMICO 58
BURP! 60 DL... VINOS 62 ARTE LÍQUIDO 64 ITSASOTIK 66 OREKATUZ 68 DIETÉTICA 70
MENÚ PICANTE 72 MENUDO MENÚ 74 RECETA: ANGELITA ALFARO (NAVARRA) 76
GRANDES MESAS: HIKA 80 REPORTAJE: CECINA DE LEÓN 88 AL DENTE 94
DE PINTXOS: BUKOI (ASTIGARRAGA) 96 GUÍA RESTAURANTES 100
LISTADO RESTAURANTES 130 PLACERES GASTRONÓMICOS 137 DORMIR EN GIPUZKOA 141
CON LAS MANOS EN LA MASA: CARLOS GUARDADO 142

SLOW FOOD PIERDE A UNA DE SUS REFERENCIAS INTERNACIONALES: ALBERTO LÓPEZ DE IPIÑA



**AITOR
BUENDÍA**

Periodista gastronómico, Director y presentador del programa "La Ruta Slow" de Radio Euskadi y miembro de Slow Food Araba.

La tarde del viernes 11 de junio sufrimos una de esas noticias que te dejan paralizado, tanto en lo personal como en lo que significa para una organización que promueve la justicia en el Alimento como es Slow Food. El fallecimiento de Alberto López de Ipiña nos ha dejado tocados. En primer lugar, como es obvio, a Maite González, su mujer, a su hija e hijo, nietos/as, amistades más cercanas... y por ende, a todas las personas que de una u otra forma seguimos la estela del "marraskilo" promoviendo un conocimiento bueno, limpio y justo de la alimentación.

A sí es; todavía se nos hace difícil de encajar la pérdida de Alberto. *"Nadie es imprescindible -recuerdo que me dijo Maribel Delgado en el Tanatorio de Vitoria-Gasteiz, pero Alberto era insustituible"*. Cuánta razón.

Alberto nació en Vitoria-Gasteiz pero su infancia se forjó en Manurga, su pueblo de referencia. A los 17 años comenzó a trabajar en Diputación Foral de Alava y allí labró su futuro profesional. De hecho, con 61 años de edad, ya tenía más o menos organizada su jubilación. No ha habido ocasión. Se nos ha ido para siempre... pero, afortunadamente, nos queda su legado, su incansable trabajo por el Alimento con mayúsculas.

Hay muchas facetas que podrían entresacarse de la trayectoria de Alberto pero, si tuviéramos que sintetizarlas en una clave gastronómica, podríamos hablar de:

- Su faceta gastronómica partiendo de la sociedad "Zapardiel", cuartel general de Slow Food, y en diferentes encuentros gastronómicos como el Campeonato de Sociedades Gastronómicas, siendo jurado en otros –el último el del Pintxo del Centenario de su querido Deportivo Alavés- o en las múltiples visitas o encuentros que se desarrollaban con la gran familia de Slow Food Araba

- Como bien ha recordado **Josean Arberas**, *"sabía sacar lo mejor de cada uno de nosotros"*. Organizaba, planificaba, hacía la crónica de cómo había sido el día para luego





enviarla por mail y subirla a la web... En este sentido, su trabajo será imposible de igualar.

- La defensa de las pequeñas y pequeños productores. La última vez que conversé con él fue en relación a la variedad "Euskal Txerri" en Alava. Siempre tenía el empeño de contactar con todas y todos ellos para hacerles saber que les íbamos a ayudar a visibilizar su labor, a conocer su producto...

- Dejo para el final lo que creo realmente más le satisfacía: las visitas a los centros escolares, el trabajo con las futuras generaciones. Ahí entroncaba con la parte

científica en la persona de **Bittor Rodríguez** y en la parte productora con **Javier Chaves**.

Sería interminable seguir con la amplia labor realizada por Alberto. Todo comenzó en 2004 con la **Sal de Añina** incorporándola al Arca del Gusto (hoy Baluarte) de Slow Food con fieles aliados como **Valentín Angulo**. Su última actividad, apoyar a un incansable compañero de **Slow Food Araba** como **Ángel San Mamed** con la "Robleda de los Sueños" en Arcos de Quejana o asistir a un encuentro en Galicia con una destacada representación del convivium alavés. Poco más tarde, de camino al tradicional Pleno de Tierras Esparsas que este año se celebró



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

REPOSTERÍA Y TEXTURAS

PESCADOS Y MARISCOS

HONGOS Y TRUFAS

ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

CAZA MAYOR Y MENOR

CARNES

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



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



en Ondategi (Cuadrilla de Zuia), conversaba con **Ramiro González**, el diputado general de Alava. *“Me hablaba de su querida Manurga y de cómo en unos días se tomaría un pequeño descanso con su mujer, Maite”.*

Han pasado días, semanas, tras su repentina marcha. Todavía cuesta asimilarlo... pero no queda otra que seguir hacia adelante. Todas las personas que conformamos Slow Food en Araba tenemos ese compromiso adquirido en la persona de Alberto. Ese compromiso no es nada que

no podamos, y debamos, hacer: la defensa de nuestros pequeños/as productores, de los pueblos que lo jalonan, de la temporalidad, de las recetas tradicionales... del Alimento y la Biodiversidad con mayúsculas.

Y así lo vamos a seguir haciendo, Alberto. Por ti. Por Araba. Por Euskadi. Por esta maravillosa perla azul que flota en el Universo.

Eskerrik asko, lagun!



con
Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



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

EL GRITO DESGARRADOR DE LA HOSTELERÍA BIZKAITARRA



**JOSEMA
AZPEITIA**

Periodista
gastronómico

Organizado por el colectivo Bizkaiko Tabernariak - SOS Ostalaritza Bizkaia, el pasado miércoles 26 de mayo tuvo lugar en el Arenal de Bilbao el evento “La vida no es tan bella”. Arrancando a las 7 de la tarde y durante 2 horas, cerca de 30 personas entre cocineros, tabernaris, distribuidores, txakolineros, artistas, cocteleros, periodistas... se subieron al escenario montado delante del Ayuntamiento de Bilbao y comentaron sus experiencias personales ante la actual situación.

Algunos testimonios fueron realmente desgarradores, desde quien se despidió, como “La Negra”, pues ha decidido arrojar la toalla y cerrar definitivamente ante la imposibilidad de seguir hasta quien confesó haber perdido cantidades que sobrepasan los 150.000 euros. Hubo quien se emocionó y no pudo seguir, quien rió por no llorar, pero nadie se dejó llevar por la ira o la mala leche. El colectivo hostelero bizkaitarra y sus allegados mostraron una gran entereza así como una gran capacidad de análisis y crítica ante lo que está pasando y demostraron ser una piña ante las restricciones y dificultades que se están imponiendo al sector.

Lógicamente, fue mayor la presencia en el acto, tanto en el escenario como entre el público, de hosteleros de la noche, todavía cerrados en contra de su voluntad y de toda lógica, en una tarde de buen tiempo en la que la mayoría de profesionales bastante tenía con atender sus terrazas como para embarcarse en otras historias, pero aun así fue una nutrida representación del colectivo la que se dio cita ante el escenario, en el que llamó la atención la participación activa de dos cocineros con estrella Michelin, **Álvaro Mina y Sergio Ortiz de Zarate**, que también expusieron su problemática, algo que no se ha visto en Gipuzkoa a pesar de contar proporcionalmente con una mayor presencia de “estrellados”.

En cualquier caso, los momentos más emotivos del acto fueron los protagonizados, precisamente, por los representantes del ocio nocturno, siendo el bloque final, concre-



Manu Iturregi (Residence) y Óscar Fellini en un momento de la presentación del acto



Los cocineros estrellados Álvaro Mina y Sergio Ortiz de Zarate, también participaron en el acto

tamente las cinco intervenciones seguidas de **María, del Memorial, Elo, del Café Teatro la Villa, Iñaki Peña, del Kremlin, Sergio del Azurro y Yolanda del Badulake**, las más contundentes por su intensidad. Y es que mucho se ha hablado durante esta pandemia, y los primeros nosotros, de la hostelería unida a la gastronomía, restaurantes, bares de pintxos, bares de pikoteo... pero apenas se ha hablado de los locales de ocio nocturno cuando han sido estos los que han dado vida a las ciudades ofreciendo unos lugares donde la gente ha podido cantar, bailar, relacionarse... lugares que han posibilitado la existencia de una escena musical y la realización de gran cantidad de actividades culturales que ahora han

desaparecido casi por completo. Como bien recordó **Iñaki Peña del Kremlin**, Bilbao fue toda una referencia en ocio nocturno y esta epidemia ha sido aprovechada para cargarse dicho sector, aunque la tendencia ya venía de antes. También incidió en ello **Estrella, del Alisas de Bilbao**, que ofreció también una de las intervenciones más contundentes y significativas.

El acto, presentado impecablemente por **Manu Iturregi**, responsable de la coctelería **Residence** y Presidente de la Asociación de Bartenders de Bizkaia, contó también con la presencia de **Iñaki & Mixtel**, así como de **Oscar Fellini** (Las Fellini), en representación de otro colectivo

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



Kalitatezkoa bada, gorria da

Si es de calidad, es roja





Un momento de la intervención de los representantes del ocio nocturno, uno de los colectivos más afectados por las restricciones.

que apenas se menciona al hablar de las restricciones de hostelería como es el de los artistas que viven (vivían, mejor dicho) de sus actuaciones de teatro o cabaret en los locales de ocio nocturno.

Nos gustó, como decimos, la unidad de los hosteleros, que de manera alternativa a las grandes asociaciones corporativas del sector a las que apenas se ha oído durante estos 14 meses, lograron congregarse a un nutrido y representativo grupo de participantes, y vemos con amargura cómo en Gipuzkoa, al contrario, asistimos a la desunión de dos grupos, **SOS Ostalaritza y Ostalaritza**

Aurrera que, sin duda, podrían conseguir mucho más si aparcaran sus diferencias y se centraran en lo que les une. Por mucho que entre la población se respire cierto optimismo, nuestros gobernantes nos están demostrando continuamente que la hostelería no va a dejar de ser la gran excusa para esconder su incompetencia y no hay ninguna muestra que haga prever que vayan a cambiar su injusta política hacia este sector. Miremos a Bizkaia y tratemos, al igual que ellos, de hacer oír nuestra voz de manera unitaria. No nos relajemos, pues cada vez que lo hemos hecho nos han sacudido hasta en el carnet de identidad !!

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



Intervención de Josema Azpeitia (Ondojan.com)

Listado de participantes y timing de intervenciones

El acto de los hosteleros bizkaitarras puede seguirse en su totalidad en Youtube mediante el siguiente link:
<https://www.youtube.com/watch?v=-wVXaBL2m8M>

Respecto a los participantes y el momento de su intervención en el vídeo, son los siguientes:

Introducción:

- Manu Residence & Óscar Fellini: 00:08'

Grupo 1 (Varios)

- Bizkaiko Txakolina (Maider): 02:10'
- Hostelería con Conciencia (HCC), Gijón (David): 06:20'
- Ondojan.com (Josema): 09:30'
- Patxi Koop (Juan Mari): 13:00'
- Hostelería Con Conciencia (Guille): 14:45'
- Bizkaiko Txakolina (Maider): 19:45'
- Iñaki & Mitxel: 20:20'

Grupo 2 (Bares)

- Piper's Algorta (Asier): 24:05'
- Café Bilbao (Mikel): 28:25'

Maitiana
La bombonería de San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería

C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián



Asistentes al acto y cartel anunciador del mismo

- Torpedo Gorria Taberna, Mungia (Elisa): 31:40'
- El 10 de Fray Juan, Zorroza (Txema): 35:25'
- Oxangoiti Taberna, Lezama (Nora): 38:55'
- Bar Alisas Barri de Bilbao (Estrella): 43:40'
- Óscar Felliny y "La Negra": 47:20'

Grupo 3 (Restaurantes)

- Bar Restaurante Kasko, Bilbao (Natxo): 50:00'
- Kalderapeko Euskal Gunea, Bilbao (Aurelio): 52:50'
- Iñakiren Taberna, Bilbao (Asier): 57:15'
- Mina Restaurant, Bilbao (Álvaro): 59:23'
- Restaurante Zarate, Bilbao (Sergio): 01:01:30'
- Mitxel & Iñaki: 01:03:33'

Grupo 4 (Kafe Antzokiak)

- Bilboko Kafe Antzokia (Mikel): 01:06:35'
- Bermeoko Kafe Antzokia (Patxi): 01:10:15'
- Óscar Fellini: 01:13:35'

Grupo 5 (Ocio nocturno)

- Memorial Bilbao, Bilbao (María): 01:15:27'
- Cafe teatro La Villa, Bilbao (Elo): 01:16:50'
- Kremlin aretoa, Bilbao (Iñaki Peña): 01:18:25'
- Azzurro rock pub, Bilbao (Sergio): 01:25:28'
- Badulake bilbao, Bilbao (Yolanda): 01:31:00'

Final y despedida:

- Óscar Fellini: 01:33:00'
- Hostelería Con Conciencia, Gijón (David): 01:33:35'
- Manu Iturregi, Residence, Bilbao: 01:36:50'






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 large window. The view outside is a vast expanse of white clouds under a blue sky, with a bright sunset or sunrise glow breaking through the clouds in the center. The person's right hand is raised slightly. The window frame is visible on the right side.

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

ri babesten dugu
que más quieres

EN EL BUEN CAMINO

“Baí Bidea” el nombre del restaurante que dirigen **Yuli Aparicio** y **Cristian González Fontecha** en Zumaia se podría traducir como “El camino correcto”; y eso es lo que parece que está siguiendo esta pareja desde que se implicaron juntos en esta aventura y a pesar de todo lo que está lloviendo sobre el sector de la gastronomía y la restauración. Ya antes de la pandemia estos jóvenes profesionales de la hostelería estaban demostrando tener unas tablas dignas de admiración apostando por la excelencia, el servicio, la variedad y calidad de los vinos, el cuidado de la parrilla y el género... Cuando pintaron bastos supieron apostar por el “delivery” y preparar una oferta de calidad para llevar. Y ahora, durante este proceso de “desescalada” o lo que sea, también están mostrando una gran capacidad de adaptación trabajando la terraza con entusiasmo y agilidad y manteniendo el nivel de exigencia. Que llegue cuanto antes la “normalidad”, porque gente como Cristian y Yuli lo van a petar en cuanto puedan trabajar en condiciones normales !!

■ **BAI BIDEA** Tel. 943 86 02 75
Pza. Eusebio Gurrutxaga, 2 - ZUMAIA

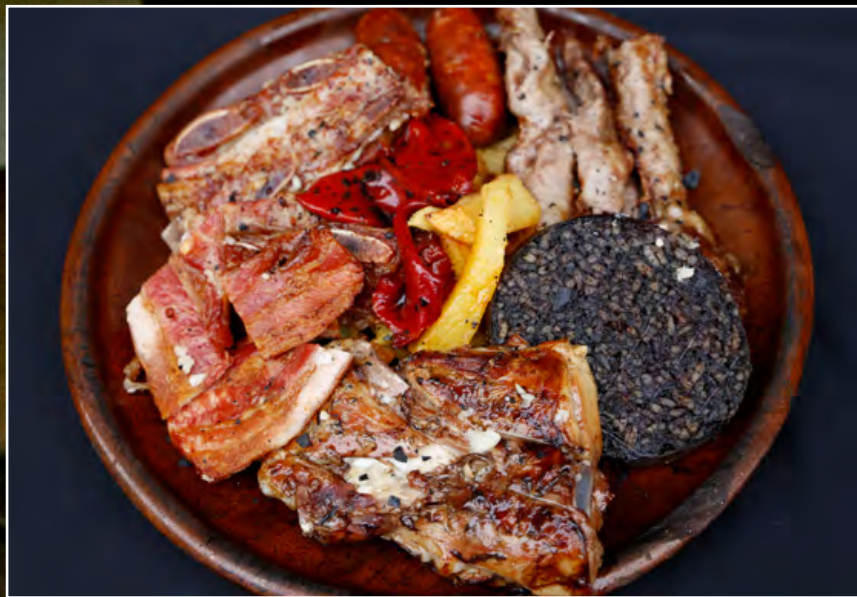




A LA RICA PARRILLADA!!

Hay gente que no deja de reinventarse y darle al coco. Uno de ellos es nuestro amigo **Txemari Esteban**, del Botarri de Tolosa, que ha puesto en marcha un muy atractivo Manú de Parrillada, consistente en un aperitivo (Lacón a la gallega), una hermosa parrillada para dos personas con chorizo, morcilla, costilla y varias piezas de carne, bebida y postre al ajustado precio de 32 euros por persona. Además, por encargo y por un precio ligeramente superior, Txemari prepara igualmente unas muy atractivas parrilladas de pescado y marisco sobre la que os informaremos en breve.

■ **ASADOR BOTARRI** Tel. 943 65 49 21
Oría, 2 (Bajo el Hotel Oría) - TOLOSA





REMIGIO: YA FALTA MENOS

Ya falta menos para que el Remigio de Tudela reabra sus puertas tras una reforma que se ha alargado más que lo que se esperaba en un principio por las circunstancias que han sobrevenido y que hará que este hostel centenario llegue hasta la plaza del pueblo y tenga un aspecto mucho más moderno y actual. Mientras tanto, **Luis y Juan Salcedo** siguen atendiendo de cine a su clientela en su local provisional, el Remigio Queiles, donde podemos disfrutar de la oferta habitual de este gran restaurante, además de una excelente variedad de arroces. Siempre p'álante !!!!

■ **REMIGIO QUEILES.** Paseo Queiles - TUDELA - Tf.: 948 82 08 50



MENUDO POLLO !!!

Ya es la tercera vez que acudimos a Marutegi, el precioso restaurante dirigido por **Diego Castañares** en un caserío centenario de Araia (Araba) y las tres veces hemos salido encantados de la vida por el trato, por el lugar, por el increíble precio y por la filosofía culinaria basada en un enorme amor y respeto por la tierra y sus productos. La práctica totalidad de lo que se consume en este magnífico restaurante es local, empezando por los pollos criados en el mismo caserío hasta los vinos única y exclusivamente de Rioja Alavesa, y siguiendo por la sidra, el agua, la mayoría de materias primas... y hasta los productos del propio caserío (tomates, huevos, nueces... que además de utilizarse en la cocina se ofrecen por un módico precio a los clientes para poder llevárselos a casa. Un lugar modélico sobre el que os hablaremos en profundidad en breve.

■ MARUTEGI BASERRIA - CASERÍO

Tel. 945 31 45 58 - ARAIA (ÁLAVA)



LO MÁS DULCE DEL GOIERRI

No todo es casquería, pintxos o asadores de rodaballo y txuletón. Euskal Herria cuenta también con una enorme variedad de confiteros, pasteleros, chocolateros... que se dejan la piel en elaborar unos productos cada vez más bajos en azúcar y acordes con los hábitos de la sociedad sin perder el norte, elaborando una repostería plena de sabor y conocimiento y, sobre todo, artesana y carente de conservantes y otros productos que desvirtúen esta parte, en el fondo, tan importante de nuestra alimentación. En el último ejemplar de GIDA, que podéis ya consultar en ISSUU, realizamos un interesante reportaje a la **Pastelería Unanue** de Ordizia, cuna de los pasteles más ricos, o al menos unos de los más ricos del Goierri en particular y de Gipuzkoa en general... echad-le un vistazo... y que no os amarguen la vida !!

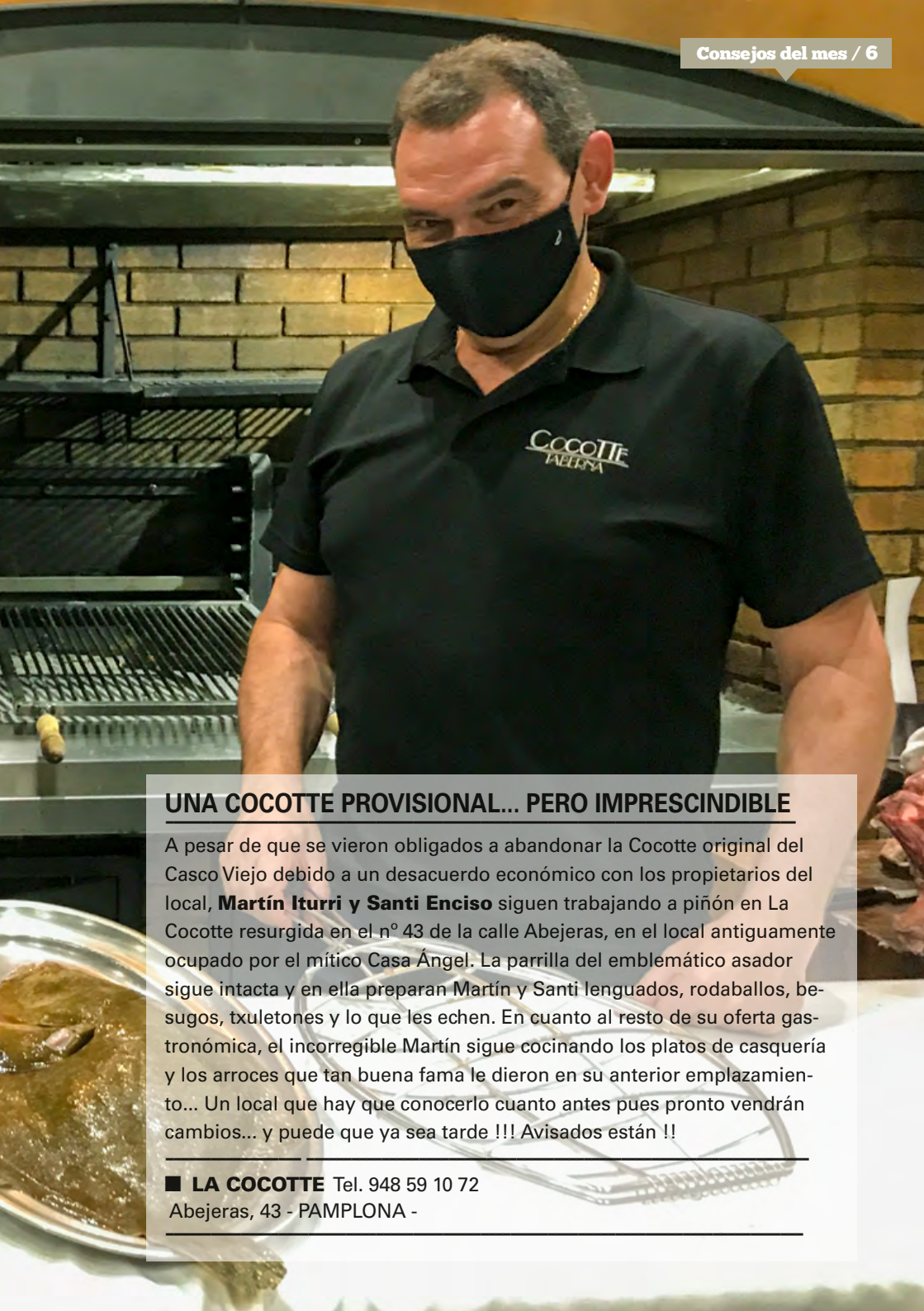
■ **PASTELERÍA UNANUE** Tel. 943 88 15 51

Kale Nagusia, 17 - ORDIZIA - www.unanuegotegia.com









UNA COCOTTE PROVISIONAL... PERO IMPRESCINDIBLE

A pesar de que se vieron obligados a abandonar la Cocotte original del Casco Viejo debido a un desacuerdo económico con los propietarios del local, **Martín Iturri y Santi Enciso** siguen trabajando a piñón en La Cocotte resurgida en el nº 43 de la calle Abejeras, en el local antiguamente ocupado por el mítico Casa Ángel. La parrilla del emblemático asador sigue intacta y en ella preparan Martín y Santi lenguados, rodaballos, besugos, txuletones y lo que les echen. En cuanto al resto de su oferta gastronómica, el incorregible Martín sigue cocinando los platos de casquería y los arroces que tan buena fama le dieron en su anterior emplazamiento... Un local que hay que conocerlo cuanto antes pues pronto vendrán cambios... y puede que ya sea tarde !!! Avisados están !!

■ **LA COCOTTE** Tel. 948 59 10 72
Abejeras, 43 - PAMPLONA -





PARAÍSO CLÁSICO DE LA VERDURA

Conocimos a **Angelines Alonso y a Pedro Roncal** hace tres años, cuando incluimos al Lechuguero de Cascante en nuestro libro "Rutas y Restaurantes con encanto de Navarra, pero nos habíamos quedado con las ganas, tras probar su extraordinaria menestra de verduras y comprobar lo amables y solícitos que pueden ser con sus clientes y amigos, de conocer más en profundidad la carta del restaurante así como a ellos. Recientemente volvimos por esos pagos y pudimos comprobar que la menestra era un adelanto de lo que íbamos a encontrar en esta casa: una calidad y un trato comparable al de pocos sitios de los alrededores. Pronto os hablaremos más en profundidad de este local que debe ser visitado, sí o sí. Sin duda, volveremos al Lechuguero.

■ **EL LECHUGUERO** Tel. 948 85 00 52
Calle de Romero, 6 - CASCANTE (Navarra)

JUVENTUD, DIVINO TESORO

Merece de verdad desplazarse hasta el casco de la pequeña localidad de Mutiloa donde se encuentra el Ostatus municipal, dirigido por el joven **Iñaki Telleria**. Ya para tres años que este joven gasteiztarra, proveniente de la primera promoción del Basque Culinary Center, dirige en solitario este restaurante tras haber dirigido con otros tres alumnos el restaurante de Oiangu (Ordizia) durante otros cuantos años. Iñaki practica aquí una cocina de mercado basada principalmente en el producto de temporada y de proximidad, abasteciéndose a lo largo de la semana en las diferentes ferias semanales de Ordizia, Beasain y los pueblos limítrofes, así como en establecimientos de confianza como la carnicería de Joxe Manuel Olano en Beasain y similares. El resultado es una cocina de estación, cercana y sorprendente, que maravillará al gourmet más avezado. Imprescindible !!

■ **MUTILOAKO OSTATUA** Herriko Plaza - MUTILOA - Tel. 943 42 42 05





URKIZAHAR: LA ESENCIA DEL TXAKOLI DE INTERIOR

Recientemente pudimos disfrutar de otro templo desconocido: la bodega de txakoli Urkizahar, situada en la localidad de Beizama, físicamente en la comarca de Urola Kosta, pero en un valle en el que confluyen las de Tolosaldea, Goierri y Urola Garaia. Un pequeño paraíso rodeado de montañas en el que **Luisja Oregi** cuida con pasión sus dos hectáreas y media de viñedo hondarrabi zuri para elaborar un txakoli de interior que guarda la esencia y la acidez del vino costero obteniendo un caldo con una gran personalidad que cuenta con la virtud añadida de ser de las pocas bodegas que llevan a cabo su producción en ecológico. Luisja y su compañera, la beizamatarra **Igone**, nos muestran su pequeño "château" en petit comité y ofrecen un excelente hamarretako delante de su pequeño pero muy cuidado caserío a quienes se animen a visitarles. ¿Queréis sentirlos como si estuviérais en la Toscana en pleno centro de Gipuzkoa?

■ **URKIZAHAR TXAKOLINA** Ilarralde auzoa, 3 - BEIZAMA - Tel. 607 56 39 92



AL RICO CERDO (VASCO) FRESQUITO !!

El mes pasado os hablamos de **Maskarada** en la sección “Grandes Mesas” de Ondojan.com. En este número volvemos a mencionar a este espacio gastronómico ya que han puesto a la venta una cantidad limitada de **lotes de carne fresca de cerdo recién sacrificado**. Unos magníficos lotes de 5 kilos de carne en diferentes formatos, perfectamente envasados al vacío para que podamos consumirlos al momento o congelarlos con total comodidad. Los lotes, con un precio de 75 euros, se componen de las siguientes piezas: 1 presa de 1.000 kg, 2 solomillos de 250 g., 2 secretos de 250 g., 2 plumas de 300 g., 2 costillas de 750 g., 2 lomos de 500 g. Un producto ideal para hacer un regalo a alguien a quien queramos bien... o a nuestro propio paladar durante unos cuantos días!! Podéis pedir vuestro lote de carne fresca de Euskal Txerri en www.maskarada.com, o llamando al teléfono **948 50 42 36**... no os arrepentiréis !!!



GOIERRI

zerbitzuak eta
alotjamenduak

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

Olagi 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

Igartza* 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

Olagi 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

APARTAMENTU 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 INTERPRETazio 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'Elikatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elikatuz.* 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



ASADOR TXULETA (Donostia)

¿CARTA O MENÚ?

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A lo largo del mes de junio, hemos tenido el privilegio de acudir al Asador Txuleta de la Parte Vieja, que el año que viene cumplirá ya 15 años de existencia, para probar dos de las vertientes de su oferta: la carta, que pudimos degustar el jueves día 11 y el nuevo menú del día, que probamos el día 24, aunque no entrará en funcionamiento tal como nos fue presentado hasta el día 1 de julio. Ander Esarte y Marian Garmendia están empeñados en mantener una oferta de calidad con una excelente relación calidad-precio.

A pesar de estar enclavados en plena Parte Vieja, Ander Esarte y Marian Garmendia siempre han apostado por una oferta de cocina popular y tradicional que pueda ser disfrutada a un precio asequible y equilibrado. Así pues, además de mantener una cuidada carta basada principalmente en el producto de temporada, estos veteranos hosteleros ha ofrecido siempre un cuidado menú en el que la máxima premisa es la calidad. No estamos ante el típico menú de polígono a un precio que ronda los 10 euros pero sí hablamos de un menú a un coste bastante más ajustado que una carta, pero con un nivel de platos y presentación cercanos a la misma.

A la carta: Temporada y tradición

Nuestra primera visita del mes al Txuleta tuvo lugar el 11 de junio. Todavía estaban disponibles los últimos espárragos de la temporada y, a pesar de que el refrán aconseja que "el de junio, para ninguno", resultó todo un acierto. Ander es esencialista



ASADOR TXULETA

Plaza de la Trinidad, 2 - DONOSTIA

Tf: 943 44 10 07





en una serie de productos y, en el caso de los reyes de la huerta navarra, se limita a cocerlos al mínimo, pasarlos por la plancha y acompañarlos de un chorrito de aceite de oliva. Una exquisitez que, nos tememos, no estará ya disponible en las fechas actuales. Tomen nota para la próxima temporada.

Siguieron a los espárragos una serie de platos que demostraron que Ander sigue sacando músculo, y fuerte, cuando hablamos de tradición y calidad, algo que demostró con creces con el contundente y muy bien trabajado pulpo a la parrilla, el divertido Pixín, marca de la casa desde sus inicios, los impresionantes y untuosos pimientos asados con papada ibérica o los insuperables hongos laminados con yema de caserío cuya receta reproducimos y que visten este mes la portada de nuestra publicación. Comer a la carta en el Txuleta sigue siendo, como siempre, un espectáculo de calidad y buena mano.

De menú: Calidad y variedad

El día de San Juan, segundo año consecutivo en el que no se celebran las hogueras en honor al santo, volvimos a acudir al Txuleta a probar, en esta ocasión, su nuevo menú del día que se ofrecerá a partir del 1 de julio al excelente precio de 22 euros

(postre, pan, bebida, café e IVA incluidos). Los platos que elegimos fueron unas sabrosas zamburiñas, los succulentos y potentes huevos con papada ibérica que ilustran la página 42, el rape de ración que luce en esta misma página y unos sorprendentes pimientos rellenos de buey angus que pueden contemplarse en la página 45.

Además de estos platos, este recomendable menú del día, que se servirá de lunes a viernes al mediodía, contará, entre otros, con los siguientes platos: En primeros, Ensalada de tomate con bonito, cebolleta y piperrada; Ensalada de ahumados con trucha, salmón y bacalao; Paté de Euskal Txerri o Sopa de pescado. En segundos, Txipirones a la plancha; Merluza a la plancha o rebozada; Antxoas fritas; Cachopo; Chuletillas de cordero o Solomillo de cerdo a la pimienta negra. Todos los platos, además, son servidos con su guarnición. En postres, por su parte, podrá elegirse entre Leche frita con helado, Arroz con leche, Natillas, Flan o Mamia, todo ello, por supuesto, casero.

¿Menú o carta?

Como puede verse, Ander y Marian han realizado un importante esfuerzo por ofrecer un buen menú. Además, los pla-





tos mencionados sufrirán algunas modificaciones y habrá otras opciones en función del mercado y la temporada, lo que convertirá al menú en una opción, si cabe, más interesante todavía.

Esta propuesta puede hacer dudar a más de un comensal entre semana sobre la conveniencia de optar por una u otra posibilidad. Probadas ambas en un período tan corto, podemos afirmar que las dos son excelentes opciones. Como es lógico, en el caso de los platos de carta las raciones son más copiosas, la variedad de oferta es sensiblemente mayor y el producto que se emplea en los platos es sensiblemente superior al de menú, a pesar de que en esta opción se cuida también especialmente el nivel del producto.

Al final, todo se reduce a dos variables: tiempo y dinero. Si contamos con tiempo para disfrutar de la comida y no nos importa acercarnos a los 40-50 euros de media que cuesta la carta, ésta es una opción más atractiva, sin duda, desde el punto de vista culinario. Al contrario, si lo que queremos es tener un presupuesto cerrado y económico o queremos comer en una hora o menos, la opción del menú es, sin duda, terriblemente atractiva. No se queden sin degustarlo.



La receta de...

**Ander
Esarte**

ASADOR TXULETA



Hongos laminados con yema

INGREDIENTES

- Hongo
- Aceite de Oliva Virgen Extra variedad arbequina
- Sal fina
- Ajo
- Perejil
- Yema de huevo

ELABORACIÓN

Para elaborar este plato de temporada, en su opinión, por antonomasia, Ander intenta que el origen del hongo sea local, en este caso, de Olazagutía.

Limpiar el tallo con un pelador y el resto con un trapo húmedo.

Poner una gota de aceite en la plancha y laminar el hongo directamente sobre ella.

Añadir un poco de sal fina, emplatar y regar finalmente con un ligero refrito de aceite de oliva virgen extra arbequina, ajo picado muy finamente y perejil.

Añadir en el centro una yema de huevo de caserío

Revolver todo con ganas antes de hincarle el diente.



OSTALARIEK ZINT



ZINTZO JOKATU

Sektore batek sufritu badu Gipuzkoan Covid-19ren pandemiarekin, Alarma 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, ERABILTZAILEA: 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 zaitze 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 !!

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

ondojan.com
 comer bien en Gipuzkoa

TABERNA CAMPING OLIDEN (OIARTZUN)

TRADICIÓN DEL NORTE... Y DELICIAS DEL ESTE

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

A veces la tradición y la cocina vasca de toda la vida surgen en lugares donde uno no se lo esperaba, como cuando acudimos el pasado mes de marzo al **bar-restaurante del Camping Oleden** de Oiartzun. El motivo de nuestra visita fue la llamada de Ibon, un oiartzuarra que nos invitaba a pasar a conocer la cocina de su pareja, **Irina Stolyar**, procedente de Ucrania y asentada hace años en Gipuzkoa.

Al poco tiempo nos personamos en el camping pensando que íbamos a degustar, principalmente, **“platos de la Unión Soviética que no puedes probar en ningún sitio más”** como anuncian en el folleto que han editado para promocionarse. Lo que no nos esperábamos era que además de esos platos, que ya de por sí deberían encender el interés de cualquier persona con un mínimo de curiosidad gastronómica, Irina nos iba a ofrecer todo un alarde de **cocina tradicional vasca** con platos dignos de cualquier cocinero o cocinera local.

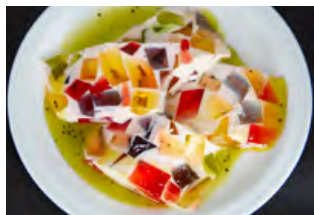
El motivo de esta querencia por la cocina tradicional es que Irina, que cuenta con una buenisísima mano para la cocina ya sea del Este o de nuestra latitud, ha sido convenientemente puesta al día por su suegra, **Antoni**, que se ha empeñado en enseñarle a elaborar los platos de toda

la vida. Y como Irina es de las que se dejan enseñar fácil, le ha faltado tiempo para aprender los principios básicos de la cocina vasca.

Encuentro gastronómico oriente-occidente

Así, en el menú del día de Oleden, **cuyo bar es de libre acceso** sin necesidad de tener que estar alojados en el camping, podemos encontrar platos como el **Borsch**, una contundente sopa roja elaborada con zanahoria, remolacha, pimiento verde, berza, patata, tomate, costilla de cerdo y yogur griego, Embutidos ucranianos o Rollitos de berza rellenos de arroz y carne picada, platos típicos de la tierra de Irina, combinados con una Sopa de pescado clásica, unas Carrilleras al vino tinto tiernas y untuosas, un Bacalao con piperrada o una Tarta de queso a la manera de aquí. Es decir, que los amantes de la tradición que huyen de las aventuras culinarias tampoco se verán decepcionados.

Irina, además, no está sola en su labor y cuenta con la colaboración de su compatriota, **Victoria Minkevych**, más centrada en el mostrador y en la sala mientras que Irina, que confiesa no tener “ni idea” de barra, prefiere estar centrada en los fogones.





En nuestra visita pudimos probar y valorar las dos caras de la cocina de Irina, tanto la propia como la aprendida en Oiartzun, y comprobamos que domina ambas a la perfección. Nos encantaron, por originales y diferentes, los **embutidos típicos ucranianos**, rosados y más dulzones que los nuestros, que se sirven con pan borodino (de centeno) y una guarnición de rábano picante que recuerda al wasabi japonés, disfrutamos de la **ensalada de queso azul y pera caramelizada** con su maravilloso contraste de sabores, nos encantaron los succulentos **rollitos de berza rellenos** de arroz y carne, nos sedujo la potente sopa Borsch y nos terminé de encandilar la **Costilla asada con salsa de ciruela y pasas**. Nunca habíamos degustado la cocina ucraniana y podemos afirmar que lo que hemos conocido nos ha gustado mucho, además de una serie de postres típicos de dicha tierra como los “**Cristales rotos**”, un plato que pareciera creado por Joan Miró.

Eso sí, también nos encantó la Ensaladilla rusa, la riquísima Sopa de pescado, el Bacalao con piperrada, las Carrilleras tiernas y jugosas a más no poder, y la tarta de queso tradicional, y es que Irina, como decimos, tiene una **muy buena mano para la cocina vasca**.

A todo esto, además, hay que sumarle un trato excelente y profesional, así como la posibilidad, para los amigos de la birra, de degustar **cervezas ucranianas y soviéticas** que raramente pueden encontrarse en otros sitios así como, por supuesto, buen vodka.

Piscina y terraza de verano

Oliden, además, resulta un lugar ideal para acudir a lo largo de este verano que acabamos de estrenar y que, esperamos, empiece en breve a ofrecernos días dignos de remojar el cuerpo y la mente. Así pues, quienes co-

man en Oliden pueden, abonando un suplemento de tres euros, hacer uso de la **hermosa piscina del camping**, que puede ser un plan ideal para familias con niños o, sencillamente, para quien quiera pegarse un buen chapuzón después de comer.

Además, Oliden cuenta con una estupenda terraza cubierta en la que podemos disfrutar de su oferta gastronómica o de otras **opciones de pikoteo más informales** como Croquetas, Calamares, Bravas, Alitas, Pizzas... lo dicho, nos encontramos ante un local todo terreno que puede servirnos como objetivo ideal para una escapada veraniega... o varias !!



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: Protege más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legisla con justicia y mesura. Empatiza 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 tí.
comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad.
y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

ondojan.com
comer bien en Gipuzkoa.



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

DANDO LA LATA, HASTA EN PARÍS

Debo reconocer que desde jovencito he sido un apasionado de las conservas, de lata o envasadas en cristal, eso sí, de las de calidad. Ese laterío que ahora se conoce como *gourmet* y antes como *pistonnudo*. Me han chiflado sobre todo las de productos del mar como los mejillones, las anchoas y sardinas en aceite, el bonito en escabeche, los berberechos, la melva o el pulpo. El prestigio de las conservas de productos del mar, especialmente de la costa cantábrica (y en particular del

País Vasco), viene de muy atrás como veremos después.

Tengo un recuerdo personal que atañe a mi familia y que nunca podré olvidar. Allá al comienzo de la década de los sesenta del pasado siglo, una prima de mi madre se casó bastante madurita o como entonces se decía de forma inconveniente, *neskazarra*. Y rogó a mis *aitas* que los acompañaran al viaje de novios a París... o sea, como decía mi madre, "*de carabina*". En efecto, así sucedió. En los preparativos del viaje y haciendo el equipaje, mi madre, lista como ella sola y ante las protestas de su marido, llenó una de las maletas, que pesaba un huevo, sólo con latas de conservas de pescado de las de más prestigio en esa época. Entre las marcas que recuerdo estaban **Yurrita, Serrats, Azkue, Ortiz y Aguirreoa**, entre otras. El viaje de las dos parejas estaba programado para 15 días, con los gastos pagados (viaje, manutención y hotel). Pero con algo que no contaban era con los lúdicos dispendios extras, léase, *Moulin Rouge, Folies Bergère, Lido*, etc. Así que, a los 12 días no tenían ni un franco. Aquí intervino la previsora de mi madre, que ni corta ni perezosa, a pesar de su macarrónico francés, se plantó con su maleta de conservas en una lujosa tienda de alimentación y echándole mucho morro, eso sí, ayudada por el prestigio de las conservas, las vendió todas y sacó una pasta gansa, que les hizo sobrevivir y disfrutar hasta el fin del viaje.

La historia de las conservas es de sobra conocida, co-

menzando por el francés **Nicolas Appert** que fue quien consiguió en 1809 desarrollar un método de conservación que permitía mantener durante un prolongado tiempo las características originarias de los alimentos frescos: un sistema basado en la cocción del alimento en botes de cristal y en su cerrado mientras se mantenía caliente. Las primeras conservas se envasaban en botes de cristal, que precisamente hoy día se han vuelto a poner de moda.

El envase de hojalata fue un invento de un inglés llamado **Peter Durand**, que lo patentó en 1810. Estas técnicas, perfeccionadas más tarde por **Pierre-Joseph Colin** para conservar alimentos previa esterilización, ofrecieron una magnífica posibilidad para aprovechamiento de los alimentos corruptibles, particularmente el de los pescados. Fue el citado Colin quien en 1820 montó una fábrica en Nantes precursora de los pescados enlatados.

Atendiendo a lo más cercano, a finales del siglo XIX, en el decenio de los años ochenta, descendieron mucho las capturas de anchoa en el Mediterráneo. Es entonces cuando llegan a la costa cantábrica en busca de la materia prima muchos conserveros y salazoneros principalmente italianos. Hay total constancia hacia 1890 de su presencia en puertos como Laredo, Santoña y Ondarroa. Para el primer tercio del siglo XX el predominio de la anchoa en puertos como Getaria u Ondarroa es total. Si bien es cierto que en un primer momento la presencia de industriales franceses fue la causa del aumento de fábricas de conserva, más tarde son los italianos quienes van a producir un enfoque diferente de las conserveras vascas. Apellidos como los **Dentici, Scola, Oliveri u Orlando**, que al principio se dedican a realizar las costeras, para luego volver a Italia, se asentarán más tarde definitivamente y, hoy día, es posible encontrar muchos de estos nombres en lugares como Bermeo, Ondarroa y Mutriku. Pero también se instalan fábricas de salazón en Ondarroa, Lekeitio y Getaria por parte de industriales holandeses como **Jak Neizen, Bloen o Theo Rook**.

Resulta oportuno señalar que Bermeo fue en aquella época pretérita donde hubo mayor concentración de conserveras. Seguramente la más antigua de esta localidad pesquera sea la fundada por **José Serrats** en 1890, un emprendedor catalán, pionero en la elaboración de conservas con sistema "appert", que se instaló en las inmediaciones del puerto.

(Sigue en la página 54)



(Viene de la página 52)

Toda esta presencia de industriales y comerciantes foráneos va a influir de una forma decisiva, no sólo en las nuevas elaboraciones, sino en la distribución europea del producto. Hacia el último cuarto del siglo XIX se mantenía el carácter tradicional de la transformación y conserva del pescado del País Vasco. Así, la fabricación de escabeches en barriles, fundamentalmente de túndidos, y curiosamente también del besugo (algo que actualmente ha desaparecido por completo, como casi el propio pez), se seguía elaborando de la misma manera que en los 200 años precedentes.

Con más de un siglo y medio en su haber, y ya seis generaciones de la misma familia, Yurrita es la conservera más antigua del País Vasco y una de las empresas agroalimentarias más veteranas a nivel estatal.

Pero junto a empresas conserveras, hoy día muy punteras como **Salanort** de Getaria desde 1995 o conservas **Nardin** de Zumaia, con ese nombre también del mismo año,

aunque proveniente de larga tradición familiar, debemos señalar al menos otras tres de las históricas con más raigambre, como **Conservas Aguirreoa** de Ondarroa desde 1888. Y en la misma localidad vizcaína **Conser-**

vas Ortiz. Su historia se remonta a 1891, año en el que **Bernardo Ortiz de Zarate**, que había llegado a la costa desde Álava con la idea de emprender nuevos negocios, fundó la casa. Y no podía faltar en este recuerdo histórico, además de pujante actividad y actualidad, **Yurrita e hijos S.A.**, en activo desde 1867.

Con más de un siglo y medio en su haber, y ya seis generaciones de la misma familia, Yurrita es la conservera más antigua del País Vasco y una de las empresas agroalimentarias más veteranas a nivel estatal. La anchoa y el bonito del Cantábrico son sus buques insignia.

Su longeva y pintoresca historia es muy ilustrativa. Así, en 1867 el navarro **José Miguel Mauleón** se instala en la localidad de Mutriku y funda su propia empresa de elaboración, conserva y comercio de pescado en el sótano de su casa. El emprendedor navarro, un año más tarde, levanta un hotel y dispone de más de una docena de carretas y caballos de tiro para acarreo de sus productos. En 1872 una de las hijas de Mauleón se casa con **Agapito Yurrita**, al que cede la firma, que pasa a llamarse Yurrita. Agapito Yurrita comienza hacia 1900 el negocio de la anchoa en salazón, una técnica aprendida de los maestros sicilianos.

En 1951 **Alfonso Yurrita Zumalabe**, padre del actual gerente, aprende inglés de forma autodidacta para poder vender en el exterior. Al año siguiente, una firma de EEUU publica un anuncio en una revista del sector donde busca proveedor de anchoas. Yurrita Zumalabe





Imágenes: Diferentes fotografías provenientes del fondo de Conservas Yurrita. En la última de ellas, sobre estas líneas, Agapito Yurrita y un grupo de trabajadores posan junto a cestas que contienen la materia prima en Mutriku a comienzos del siglo XX.

responde al anuncio y logra cerrar un trato. Es en 1958 cuando se abren totalmente al mercado exterior. La exportación fue crucial para el desarrollo de la empresa a lo largo de los años de posguerra. Ya en 1973, la compañía exporta más del 90% de su producción. Además, a mediados de los ochenta, **Juan Yurrita**, actual gerente, tuvo otra curiosa ocupación antes de ingresar totalmente en la empresa. Fue nada menos que el batería del famoso grupo de rock *Delirium Tremens*. “Queremos se-

guir creciendo y desarrollando proyectos innovadores, pero manteniendo la esencia. Esto implica un especial cuidado de las materias primas con una cada vez mayor implicación por la sostenibilidad de los recursos pesqueros”, sostiene Juan Yurrita, quien es habitual de la *Sociedad Gastronómica Etxe Kalte*, en Mutriku, la misma donde cenaba a diario su bisabuelo Agapito. Tradición y modernidad, eso es Yurrita.



Carolina Rñ
Dietista registrada nº10607
D/Frta rta #4, Donostia
+34 901044.679

CAROLINA RÑ: 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

EL MEJOR VINO QUE HE PROBADO

Habitualmente suele preguntarme mucha gente que viene a nuestros cursos y catas cuál es el mejor vino que he probado en todos estos años que llevo dedicándome a este mundo. La respuesta es ciertamente complicada. En mi caso, no veo un vino concreto que se desmarque de todos los demás como para responder a una pregunta así.

Pensándolo mejor, la respuesta es muy sencilla: hay muchos vinos que me han resultado fantásticos, inigualables, inmejorables. El vino es mucho más que lo que encierra la botella, es el lugar, la compañía, el estado de ánimo... A la hora de disfrutar de un vino, el factor subjetivo puede ser incluso más importante que el propio vino en sí. De hecho, tal y como he comentado, son muchos los momentos en los que he pensado: "Éste es el mejor vino que existe".

Recuerdo aquella cena hace ya más de 17 años en el **Restaurante "La Era"** de Yaiza, en Lanzarote. Cuatro amigos de vacaciones, en aquella preciosa casa rehabilitada por César Manrique, con succulentos platos encima de la mesa y bien surtidos de botellas de **blanco Anttonio Malvasia**. Aquel fue el mejor vino que había probado nunca. Recuerdo también otra cena tras una jornada de muchísimo trabajo, esta vez en compañía de Nerea. Huevos fritos con patatas y panceta. Aquel **Artadi Pa-gos Viejos del 95** fue el mejor vino del mundo.

Y qué decir de aquella botella de **Jacques Selosse "Sous le Mont"** junto a unos deliciosos hongos en el **Hidalgo 56** junto a unos cuantos amigos. Y aquella botella



que disfrutamos de **La Guita** con más de sesenta años a sus espaldas en el Izkiña en compañía de Isaac e Iñaki...

¿Qué hay de ese **Tondonia blanco de 1913** en una de nuestras sesiones de iRekonductibles? Esa fantástica ratafia **"Il était une fois"** junto a Iban y otros buenos amigos, chupando un frío de muerte en la bodega de **Anselme Selosse**, en la Champaña... Tengo también en el recuerdo aquel **Madeira de 1863** que trajo Luis Gutiérrez debajo del brazo y aquel **Viña Real del 64** que bebí junto a Jon en Rekondo. Y se me saltaron las lágrimas con el **Amontillado Coliseo y el Nieport del 54** disfrutados junto a Pitu Roca en la mejor cata a la que he asistido nunca. Aquel **Los Toneles de Valdespino** en el gran día del ChampagneSherry o ese **Les Barrieux de Savoia** junto a Alberto en Le Baratin o aquel **Hermitage de Chapoutier** en casa de Diego.

Qué maravilla aquel **Montrachet de Comtes Lafon** en Can Roca con Fernando Angulo y compañía o ese **Clos des Mouches 04** de Chanson recomendado por el gran Carlos Muro también en compañía de Iñaki...

Podríamos estar un buen rato recordando esos vinos que en ese momento han sido, sin duda alguna, los mejores vinos que he probado nunca, eso sí, todos tenían una cosa en común, lo realmente importante, la inmejorable compañía...

BAR ROBERTO

General Artetxe 1
Donostia

Un rincón muy especial en el barrio de Gros, donde encontrarás más de 50 tipos diferentes de vermús. 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!!





Este año... ¡Regala Villa-Lucía!

Gastronomía, vinos, regalos,
experiencias... ¡y mucho más!

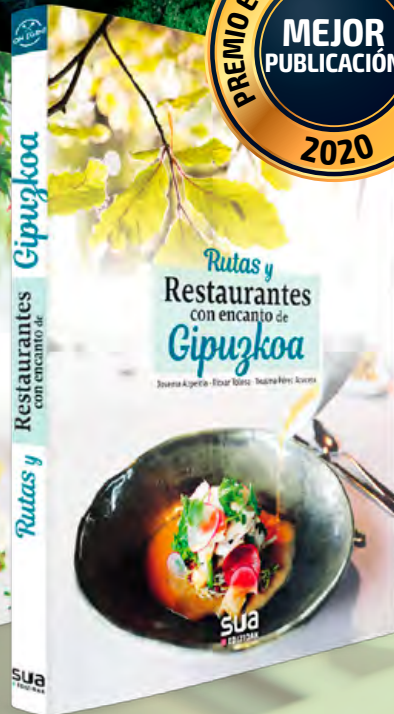


www.villa-lucia.com/tienda

VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA.

Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com



Nuestros libros tienen *label*

Rutas y
Restaurantes
con encanto

sua
EDIZIOAK



Arnau Estraidier
Baga Biga Faktoria, Gros

INN BREW 2021

IToca reinventarse!, esas son las palabras de Mikel Rius, co-organizador del **Barcelona Beer Festival (BBF)**; que se quedó, en marzo del 2020, con todo el festival de cerveza montado y los grifos a puntito, **sin poder abrir sus puertas**. El festival estaba programado para el finde del 13 de marzo, mismo fin de semana del primer toque de queda e inicio de la pandemia en el estado. Imaginaros la de dinero que habrán perdido... pero sobre todo perdieron la ilusión de tener a todos los cerveceros bebiendo, disfrutando, charlando con la gente de sus cervezas, qué mejorar, qué novedad sacar, etc.

Así que se han sacado de la manga un cachito de BBF. Esta vez será solo la parte más profesional del evento, donde también podrán ir los y las homebrewers a salsear y ver las novedades en el sector cervecero.

Esta feria titulada **InnBrew** conseguirá juntar al sector cervecero en la mítica Farga del Hospitalet los días 22, 23 y 24 de julio, donde habrá **3 espacios**. Posiblemente el espacio más interesante será el **InnShow**, que será la zona de expositores, este año hay más de 40, y englobará maquinaria, materias primas y distribuidores. Se podrá estar cara a cara con los diferentes profesionales y podrán sacarte de muchas dudas.

Otro espacio será **InnTalks**, un aula donde se van a impartir cursos de formación, habrá debates... en definitiva, charlas de profesionales del sector, ya sea presentando nuevos sistemas de elaboración, como debatiendo sobre qué es industrial o artesano. ¡Se vienen curvas!

Y por último el espacio **InnMeet**, un lugar con mesas redondas, donde poder hablar tranquilamente o hacer negocios. Se podrá tener contacto directo con distribuidores a nivel mundial, muy interesante si tienes una fábrica de cervezas.

Lo que ya no sé es si van a sacar alguna cervecita para tomar, pero **si vas, tienes Barcelona a tiro de piedra, con bares como Biercab, Garage, Growler, La Quincebcn, Blacklab, La cervecita del Poblenou, Abirradero** y un etc infinito.



Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Jon Méndez
Vinatería Viniópolis, Gros

LARA O CLARETE CRIANZA 2018 (D.O. RIBERA DEL DUERO)

La bodega Territorio Luthier está situada en Aranda de Duero. El nombre de la bodega está inspirado en la esencia del luthier, el artesano que mantiene un oficio milenario trabajando madera y cuerda hasta crear instrumentos capaces de alegrar almas durante siglos. Es la creencia de que el vino realizado con paciencia y tradición puede compartir esa misión evocadora de la música. Solo gracias a la mejor uva, la labor del bodeguero y nobles crianzas se consigue ese efecto gracias al cual una copa de vino logra hablarnos de un lugar, de su historia, de su presente

y de su futuro.

El proyecto comenzó en 2009, con dos socios, Fernando y Cristina. Amantes ambos del mundo del vino, quisieron hacer un tinto de alta calidad con tempranillo, variedad autóctona, que expresa la esencia de la Ribera del Duero.

Lara o clarete crianza está elaborado con las variedades Tempranillo y Albillo. Ha tenido una crianza de 6 meses en barricas de roble americano. Rojo fresa limpio y brillante. Frutas rojas, fresas, frambuesas, tonos florales. Fresco, largo, elegante con gran carga frutal, buen equilibrio. Capacidad de guarda de ahora a 10 años.





Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

FIESTA CARIBEÑA... ¡¡ BIENVENIDO, VERANO !!

Siguiendo la “tónica” de los últimos artículos en los que os he hablado

de diferentes bebidas refrescantes para este verano, la mayoría de ellas sin alcohol, hoy vamos a hablar de uno de mis cocteles preferidos, el Daiquiri. ¿Por qué les llamamos cocteles caribeños? Porque la mayoría de ellos se crearon en esta zona del mundo, y además los relacionamos con momentos de ocio, relax, playa y sol.

La mayoría de los “cocteles caribeños” o por lo menos de los que os voy a hablar hoy, son a base de ron. ¿Por qué están elaborados con ron? La respuesta es muy sencilla, porque el ron está hecho a partir de la caña de azúcar y los países del Mar Caribe son una de las mayores zonas de cultivo de la caña de azúcar. Si esto lo trasladáramos a la cocina, veríamos lógico que muchos de nuestros platos estén elaborados con productos de mar, los cuales son pescados frente a nuestras costas como la merluza o el bacalao, productos estrella de la cocina vasca. No podríamos entender como un plato tradicional nuestro, la paella valenciana, ya que esta, está elaborada con productos cultivados en tierras valencianas.

En alguna ocasión ya os he hablado de la elaboración y envejecimiento del ron, pero no os he hablado de algo que a priori no parece tan obvio: donde se “guardan” las barricas que añejan los destilados. Cuando hablamos del añejamiento de un destilado, hablamos de cuantos años ha pasado en una barrica, pero lo que muchas veces olvidamos es donde ha estado guardada esta barrica, pues las condiciones climáticas de una zona u otra, hacen que, en el mismo periodo de tiempo, por ejemplo 5 años, no se añeje igual en una barrica que ha estado “guardada” en la región de Coñac, Jerez, Cuba o Escocia.

Es lógico pensar que cuanto más tiempo ha pasado el destilado en la barrica es mejor, y realmente lo es si lo que buscamos son aromas a barrica y que el destilado este más “redondeado”, pero no nos paramos a pensar donde “ha descansado esa barrica” pues no es lo mismo la humedad y temperatura de Escocia que de un país del Caribe, pues lo que en Escocia serían 5 años igual en un país del Caribe serían 7 u 8 años, ya que la temperatura media anual es mucho mayor.



Otra de las cosas que influye en el añejamiento dentro de una barrica es el movimiento del líquido, de hecho, hace poco, con la última vuelta al mundo del buque escuela Juan Sebastián de Elcano, se transportó una barrica de un vino de Jerez, para comprobar su evolución con el movimiento constante y los cambios bruscos de temperatura que se vio visto. La conclusión de esta prueba es que ese añejamiento que duro apenas 12 meses organolépticamente parecía que el vino había pasado 10 años en esa barrica.

Volviendo a nuestro tema principal, los cocteles caribeños, y ya que esta misma tarde vamos a realizar una fiesta de Bienvenida al verano en Cifuentes de Rueda en el Tandem Snack & Bar, donde los protagonistas van a ser los mojitos, las piñas coladas y los daiquiris, me gustaría hablaros de estos últimos.

La invención del Daiquiri se le atribuye a Jennings Cox, un ingeniero estadounidense que estaba trabajando en una mina de hierro cerca de Santiago de Cuba, y cuando se le acababa la ginebra usaba ron blanco que

se elaboraba en la propia isla. Su receta original es zumo de limón, azúcar y ron blanco, con la cual agasajaba a sus invitados americanos cuando venían a verle. En realidad, este coctel es un sour de ron blanco. Su nombre viene en honor a las minas donde trabajaba Cox, las minas Daiquiri.

Este coctel es uno de los cocteles internacionales más famosos, debido a su popularización en La Habana y a que era el coctel preferido de Ernest Hemingway, el cual lo tomaba asiduamente para encontrar inspiración el La Floridita, el mítico local donde innumerables personajes públicos iban a disfrutar del tiempo y de sus "brebajes".

El Daiquiri, al igual que el Mojito se ha popularizado mundialmente y eso ha provocado innumerables versiones y modificaciones en función de donde se realizará el coctel. Una de las versiones más famosas es la versión Frozen.

La receta que os traigo hoy, es el Tándem Frozen, una versión de esta bebida, una de mis preferidas, pero en este caso, con el calor actual y que estamos en época de fresas, he decidido hacerlo con ellas. Espero que os guste y lo podáis disfrutar durante este verano.

DAIQUIRI TANDEM FROZEN

INGREDIENTES:

- 5 cl. Ron Plantation 3 Star
- 2,5 cl. Pure de fresa Monin
- 2,5 cl. Zumo de Lima
- 30 gr. Base Non Dairy Monin
- 2 palas de hielo roto

ELABORACIÓN:

En el vaso de la batidora serviremos todos los ingredientes incluido el hielo, que primeramente lo tendremos que romper. Batimos bien hasta conseguir una "crema helada homogénea". Servimos en la copa o vaso que mas nos guste y solo tenemos que disfrutar de la compañía. En caso de que no dispongamos pure de fresa, podemos añadir a la batidora 4 fresas y una cucharada sopera de azúcar blanco.



— 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

PESCADITO TAKE AWAY (4 Tupperes y 4 bocatas para este verano)

En el verano, y después de este invierno de confinamiento y pocas relaciones sociales, a uno le apetece, más que apetecer, diría yo que es una necesidad, salir de casa, ver la luz, estar en contacto con la naturaleza, tomar el aire, estar con amigos y echar unas risas en buena compañía.

Afortunadamente el entorno privilegiado que tenemos en nuestro territorio nos permite llevar a cabo esos planes sin alejarnos mucho de casa. Seguro que a menos de quince minutos de nuestras domicilios todos los guipuzcoanos y guipuzcoanas tenemos un entorno natural donde echar la toalla y oír los pájaros o el mar. Monte, hierba, playa, isla... todo vale para conectar un ratito con la naturaleza y subir nuestras defensas, que tanta falta nos hace.

También por doquier tenemos merenderos y restaurantes donde poder disfrutar de una comida al aire libre, y que agradecerán más que nunca nuestras visitas después de estos meses de sequía laboral. Mi apoyo hacia ellos es incondicional y siempre que puedo hago uso de sus servicios. Junto con el comercio, creo que son el alma de las calles de ciudades y pueblos.

Aunque sabemos que no siempre que vamos por ahí podemos comer de restaurante, hay economías familiares que no lo pueden tolerar, pero no por eso vamos a renunciar a comer sano, limpio y rico fuera de casa.

Podemos organizar picnics y hamaiketako saludables en un periquete con lo que tenemos en casa, en los que aparezca el pescado como fuente de proteína completa y sin renunciar a su sabor rico rico.

Aquí os presento una serie de platos de pescado TAKE AWAY, es decir, PARA LLEVAR. Algunos son de tenedor, para llevar en tupper o fiambra, y otros son en formato bocata. Que el pescadito sano, rico y de temporada nos acompañe también en nuestras salidas de casa. Que comamos de fundamento aunque comamos fuera, sin renunciar a los que nos regala también la naturaleza de nuestro entorno, el pescado... On egiin!!

TUPPERS COMPLETOS

1.- ENSALADA PLATO ÚNICO

La típica ensalada súper completa que nos saciará sin sentirnos pesados. Es enorme la cantidad de ingredientes que le podemos añadir según nuestros gustos. Yo aprovecharía los vegetales de la huerta de temporada. Y añadiría algo de fruta de verano, para romper los sabores con algo más dulce. En el mercado, las caseras tienen un montón de variables que nos pueden inspirar.

Lechugas varias, tomates, cebolleta, pepino, zanahorias, pimientos de colores, bolitas de sandía y de melón y unos trozos

de bocado de pescado rebozado, el que se quiera, ya puede ser blanco, como el gallo o la faneca, o azul, como el bonito o el txitxarro, os va a sorprender mucho esta ensalada con el txitxarro rebozado, le da un toque increíble.

Aliñe, el típico de toda la vida: aceite, vinagre y sal.

2.- ENSALADA DE VERDURAS, LANGOSTINOS Y SEPIA

Aquí la propuesta es cocer las verduras al vapor previamente y luego incorporar los langostinos y la sepia y los tomates cherry a la plancha. Las verduras son las siguientes: railletes de brocoli, de coliflor, palitos de zanahoria, patata y de boniato.

Y aliñar con un buen aceite de oliva virgen extra crudo y pimientón dulce y picante.

3.- ENSALADA DE PATATA CON RAPE Y CIGALITAS

Las cigalitas son opcionales, y el rape se puede sustituir por cualquier otro pescado de carne tersa susceptible de ser hervido, que es como lo vamos a cocinar, bonito, maruco, muxumartín entre otros. Esta ensalada va a ser una versión fresquita y veraniega de la popular Kartoffelsalat alemana.

Ingredientes: patatas cocidas, rape y cigalita cocidas, cebolleta picada y pepinillos picados. Y para el aliño mahonesa casera mezclada con una cucharada de mostaza a la antigua.

Se mezclan en un tupper todos los ingredientes junto con su aliño y se espolvorea unas hojas picadas de albahaca fresca.

¡Qué rico!

4.- BENTO JAPONÉS.

A groso modo podríamos decir que el bento japonés es el tupper que acompaña a niños y adultos en Japón cuando comen fuera de casa, pero en realidad es mucho más. No solo por el equilibrio nutricional que contiene la caja ni por la armonía con la que están dispuestos los alimentos dentro de ella, sino por el significado que tiene dentro de la cultura japonesa la preparación de un bento, una expresión de cuidado y de amor.

Al igual que las tarteras que nos preparaban nuestras madres y abuelas para las excursiones pero al estilo japonés.

En cualquier caso un bento es un recipiente de madera, bambú o plástico que se compartimenta para colocar pequeñas porciones de alimentos en exquisita presentación para completar una comida sana y equilibrada.

En un buen bento no falta el arroz blanco, el pescado o carne, mejor en porciones de bocado y una guarnición a base de vegetales.

Nunca lo vamos a hacer tan bien como los japoneses pero entran ganas de animarse a llevar una comida completita y equilibrada en un solo recipiente al picnic.

Arroz hervido, ensalada fresca de hojas verdes y col lombarda

en tiras, trozos de bodado de sabirones empanados, guarnición de vainas y zanahorias. Luego añadir un botecito con el aliñe de aceite, sal y vinagre y otro con la salsa de soja.

Y ya está.

Hay tappers que ya vienen en compartimentos para la ocasión, y si no, vale cualquiera que tengamos en casa y hacemos las separaciones nosotras mismas, con unas hojas recias de vegetales o con algún utensilio de cocina.

Lo más importante, ya sabéis, prepararlo con mucho amor.

BOCATAS MARINEROS

Lo más importante de un buen bocadillo es el PAN, cada persona que elija el pan que más le guste y que mejor le siente. Mejor si es pan del día, aunque si es un buen pan, el de la víspera está estupendo. Y luego a rellenarlo...

1.- BOCATA DE BOMERO

(El bocata marinero por excelencia).

Nuestros grandes amigos, la familia Gorostizaga Ubarrechena son los cumpables de que este popular bocata tenga tantos adeptos en mi casa y que no sepamos llamarlo con otro nombre. No sé como se llama este bocadillo o ni siquiera si tiene nombre, pero para nosotros es bomero y seguirá siendo bomero toda la vida.

¡Familia Gorostizaga Ubarrechena, esta receta va por ustedes y por todos los buenos ratos que hemos pasado compartiendo este manjar!

Ingredientes: Bonito cortado en trocitos pequeños. Puede ser de lata en aceite, o ahora en verano, que estamos en plena campaña de nuestro bonito del Norte podemos usarlo en fresco y cocerlo nosotros en un hervor sueve en casa; Cebolleta picada; Guindillas encurtidas picaditas o en entero; Mahonesa casera

Y ya está, no tiene más, y lo riquísimo que está.

Se mezclan los ingredientes, se mete en el buen pan y listo.

A disfrutarlo.

2.- BOCATA DE ANT XOAS O SARDINAS EN PIPERRADA

Rico, fácil, sencillo y sano.

Ingredientes: Filetes de antxoas o sardinas fritos y sin espinas; Pimientos verdes pequeños de temporada fritos; Guindillas de la huerta fritas; Un diente de ajo; Un tomate maduro; Aceite de oliva virgen extra y sal.

Primero preparamos el pan de el bocata tipo catalán untándolo con el diente de ajo, el tomate maduro el aceite y la sal.

Luego colocamos sobre él los pimientos sin rabos, las guindillas sin rabos y los filetes de antxoas o sardina.

Y ya está. Rico, rico, rico...

3.- BOCATA DE LOTXA REBOZADA CON LECHUGA.

La lotxa es un sencillo y fantástico pescado que se alimenta de marisco y por eso su carne tiene ese toque tan especial.

Ingredientes: Lomos de lotxa sin espinas rebozados solo con huevo, la lotxa de esta receta se puede sustituir por cualquier otro pescado rebozado y sin espinas; Lechuga de caserío; Cebo-



lleta de caserío; Ali oli casero (opcional)

Se aliña la ensalada de la lechuga y la cebolleta al gusto.

Si se desea se puede preparar el pan con tomate como en el bocadillo anterior, y ahí se van colocando las hojas de lechuga aliñada, la cebolleta y los lomos de lotxa. Y si se opta por usar alioli se vierte encima de la lotxa.

Colocamos la tapa... ¡Y listo!

4.- BOCATA DE BONITO CON TOMATE

Son dos clásicos productos de temporada de nuestro verano, -no podemos dejar de hacer este bocata para nuestras salidas.

Ingredientes: Salsa de tomate hecha en casa, con tomates de la huerta, un buen aceite, ajos y sofrito de cebolla. Una hoja de albahaca le da un toque excepcional a la salsa; Lomos de bonito cortados a la contra y en grosor finos; Guindillas de la huerta fritas

Otro bocata fácil, sano y muy rico.

Se introducen los lomos de bonito en la salsa de tomate bien caliente y se cocinan ahí durante un minuto o menos.

Se unta el pan generosamente en con la salsa de tomate, se colocan los trozos de bonito encima, luego las guindillas y después el otro pan generosamente regado de la salsa igualmente.

El factor sorpresa de la guindilla, que quizás pique, hace que este bocadillo, dentro de su sencillez, sea algo especial.

Advertencia, este bocata va a "chorrear", es recomendable llevar doble servilleta y dejarse llevar por el disfrute de ensuciarse las manos.

Estas sugerencias tanto de fiambreras como de bocadillos no dejan de ser puros ejemplos de todo lo que puede ser un pic nic saludable.

Al final, lo importante es darnos cuenta de que aunque vayamos a comer fuera de casa lo podemos hacer de forma sana, saludable, divertida y variada con todos los ingredientes de temporada que nuestro mar y nuestra huerta.

A disfrutarlos mucho, eta on egin!



Anne Otegi

OSOA.sukaldaritz&iKaskuntza

● CHIRINGUITOS FETÉN

No hay verano que se precie sin pasar por el chiringuito.

Chiringuito de playa, Chiringuito de piscina, Chiringuito de campo o Chiringuito sin más. Me encanta la palabra CHIRINGUITO. ¿Se nota? La utilizo para referirme a cualquier movida con fundamento, pero no excesivamente formal. Espero que se me entienda.

Los chiringos de antaño eran sitios de bien, lugares sinceros. Trabajaban un producto humilde, cierto es, pero lo hacían con ganas y a veces, hasta con gracia. El servicio era escueto, pocos camareros, jovencuelos y con poca o ninguna experiencia. El jefe o la jefa pegando voces a cada rato, para cantar la comanda o cantar las cuarenta al personal, sonaba todo igual, la verdad, pero según llegabas, te ponían la mesa, te servían las bebidas y los platos y raciones volaban por todos lados.

El personal quedaba saciado, contento y con ganas de jota. El servicio exhausto de correr para aquí y para allá. Los dueños felices de haber cumplido un día más. Y el lugar algo revuelto de chiquillos y envoltorios de helado. Al final del verano, el chiringo cerraba y como si no hubiera pasado nada.

Los tiempos cambian, no siempre a mejor, pero la tipología estacional de estos locales no ha variado. Si en cambio su pretensión, que queriendo gustar a todos, ofrecen cosas como; raciones, sandwich, bocatas, hamburguesas, platos combinados, pizzas, paellas, parrilladas, sushi, pokebowl, batidos, tacos, tortitas, fajitas, fritos, brochetas, tostas, tempura, fish and chips...y Dios sabe cuántas cosas más.

La ambientación también cuenta, música suave, cero gritos, todo muy cool. Dentro de poco nos piden no entrar en chanclas, mejor en mocasines.

¿Y la calidad del producto? ¿Alguien habrá que se lo pregunte, no?

Aaaaamigos, ese ya es otro cantar.

Resulta que hoy en día, el producto preparado viene congelado, de calidad, eso sí. O en el mejor de los casos, resulta un producto de quinta gama ultraprocesado, ultraenvasado y ultrasabroso, no quieren saber cómo.

Antiguamente comer en el chiringuito reportaba cierto riesgo, pero como saben todas las madres, con no pedir mayonesa, problema resuelto.

Yo adoro los chiringuitos y reivindicando su honestidad. Gente corriente, en un verano corriente, comiendo comida corriente, pero de verdad.

Por eso este verano, las dos integrantes de OSOA,



nos hemos embarcado en una aventura poco corriente para nosotras. Oiangu Parkeko Txiringittoa levanta su persiana el 2 de Julio con tremendas ganas de pasar un verano FETÉN. El producto de cercanía; Lumagorri, Basatxerri, verduras y quesos ecológicos del Goierri. Raciones, ensaladas y bocatas. El modus operandi; Sostenible. Sin envases de un solo uso que duran un minuto y perduran años. Cestas y tappers reutilizables para fardar de picnic en las redes sociales. El ocio; Cultura pedagógica. Talleres de fotografía experimental, yoga al aire libre, visitas guiadas por los manzanos y sidrerías de la zona, conciertos, etc. Y si necesitan algo más corriente, tranquilos, que helados habrá para todos los gustos..

OIANGU FRIED CHICKEN

INGREDIENTES: Un pollo Lumagorri troceado; Vinagre de manzana; 4 dientes de ajo; AOVE; Sal; Perejil; Harina para rebozar

PROCESO: Preparar el majado con el ajo y la sal; Mecer con los líquidos; Macerar el pollo durante 6 horas; Escurrir el pollo. Enharinarlo. Freírlo en abundante aceite. Escurrir y servir.

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

ALIMENTOS PROBIÓTICOS Y PREBIÓTICOS: ¿DE QUÉ ESTAMOS HABLANDO?

En el artículo del mes pasado hablé de lo importante que era mantener

feliz y sana a nuestra microbiota intestinal.

Como comenté, nuestra microbiota intestinal se podría comparar a nuestro intestino con un selva llena de animales, que en este caso sería un ecosistema de multitud de microorganismos diferentes que debemos mantener en equilibrio ya que su desequilibrio nos lleva a tener diferentes patologías (si quieres saber más, lee el artículo anterior del mes de junio).

Y en relación a cómo alimentar a nuestra selva intestinal (microbiota o mal llamada flora intestinal) salieron los conceptos probióticos y prebióticos, palabras que seguramente has visto en multitud de sitios.

Los probióticos son: alimentos o suplementos que contienen microorganismos vivos destinados a mantener o mejorar las bacterias "buenas" (microbiota normal) del cuerpo.

Los prebióticos son alimentos (generalmente con alto contenido de fibra) que actúan como nutrientes para la microbiota humana. Los prebióticos son fibras que protegen nuestra salud. Consumirlos, además de favorecer nuestra microbiota, nos ayuda a mejorar la absorción de ciertos minerales y mejora la síntesis de vitaminas del grupo D.

¿Qué alimentos contienen prebióticos?

Mayoritariamente los prebióticos se encuentran en alimentos de origen vegetal y la leche materna. Las principales fuentes son el ajo, la cebolla, la alcachofa, los plátanos miel, trigo, avena, legumbres, espárragos, puerro, achicoria... Si basas tu alimentación en alimentos de origen vegetal te estarás asegurando tus prebióticos.

Los probióticos han ido surgiendo de forma diferente en cada país y su cultura gastronómica: chucrut en Alemania, el kimchi en Corea, encurtidos como aceitunas, pepinillos...

aquí, miso en Japón, kékir del Cáucaso, yogur de Turquía, quesos... Te habrás dado cuenta que todos los que he nombrado son alimentos fermentados, pero no significa que todos los alimentos fermentados sean probióticos. Hay que tener en cuenta que para que un alimento sea probiótico, tienen que llegar sus microorganismos vivos a nuestro intestino, y hay muchos alimentos fermentados que se pasteurizan o tienen un proceso de calor que mata a los microorganismos, por ejemplo el pan: la masa madre se fermenta, pero el paso por el horno mata a los microorganismos.

Por ello es importante que cuando compremos un alimento y queramos su beneficio como probiótico, éste no esté pasteurizado.

Así que ya sabes, come muchos productos de origen vegetal y te asegurarás comer prebióticos, y cuando compres un queso artesanal, si es de leche cruda en vez de pasteurizada, tendrás más posibilidades de que lleve probióticos.

Feliz verano!
Feliz microbiota!
Feliz salud!





Yon Pavón



Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BARY CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Recetario erótico-festivo para vascos en apuros



Bien sabido es que los vascos en general somos serios y trabajadores. También que la cocina no se nos da mal. Sin embargo, en el asunto erótico-festivo arrastramos una fama digamos que regular, siendo generosos.

Vamos a ver si con unos cuantos consejos, tips les dicen ahora, somos capaces de encauzar

el potencial en los fogones del vasco medio hacia el desempeño exitoso de un ritual de seducción que culmine en la alcoba.

Como veis, esta sección está más bien orientada al varón, ya que la mujer vasca me parece a mí que no tiene tanto problema como nosotros a hora de seducir (será tal vez que somos fáciles).

No obstante, las recetas pueden usarlas personas de cualquier sexo para ligar con otras personas de cualquier sexo también, faltaría más.

Vamos con la receta:

ENSALADA DE FRUTAS CON SALSA DE YOGURT

INGREDIENTES:

- 1 pepino hermoso
- 1 lata de caballa en aceite
- Frutos rojos
- Menta
- Aliño de yogur: Yogur natural, zumo y ralladura de limón, aceite de oliva, menta picadita, canela, cúrcuma y sal.

ELABORACIÓN:

Lo primero, es que aunque en tu juventud hayas visto esa obra cumbre de la cinematografía titulada "Ensalada en el colegio femenino, que no falte el pepino", en la vida real no te va a funcionar enseñarle la hortaliza entera y mirarla con ojos libidinosos.

Tienes que pelar el pepino y cortarlo en trozos regulares de bocado, ponerle una puntita de sal y reservar.

Mezclar bien los ingredientes del aliño y reservar (obsérvese que lleva ralladura de limón, cúrcuma y canela, muy afrodisíaco todo).

Finalmente, mezclar el pepino con la caballa y el aliño, colocar en el plato y rematar con los frutos rojos y unas hojitas de menta.

Yo creo que a las txabalas de hoy en día les pirran las ensaladas, pero si ves que tu cita es 100% eusko label y te mira decepcionada, échate una risotada y dile que noooo, que era broma y prepárale esa txuleta que habrás dejado atemperando en la encimera. Sea por el plan A o el plan B triunfas, seguro.

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

MUG CAKE DE CHOCOLATE (BIZCOCHO FLÚIDO DE CHOCOLATE AL MICROONDAS)

INGREDIENTES:

- 2 Cucharadas de Nocilla o Nutella
- 2 yemas de huevo
- 1 tapon de esencia de vainilla
- 2 claras de huevo
- 3 cucharadas de harina

ELABORACIÓN:

1.- Mezclar en un bol la nocilla o nutella con las 2 yemas de huevo y el tapon de esencia de vainilla.

2.- En otro bol montar las claras a punto de nieve dura añadiendo una pizca de sal y ayudándonos con una varilla.

3.- Tamizar la harina en el bol de las yemas y remover hasta que quede una pasta homogénea.

4.- Añadir poco a poco las claras montadas a punto de nieve e ir mezclando poco a poco con movimientos envolventes. (de abajo hacia arriba)

5.- Verter la masa resultante en 3 o 4 tazas, rellenando solo 1/3 de las mismas.

6.- Cocinar al Microondas a máxima potencia (700 Watt) durante 30-40 segundos. NI UNO MÁS.

7.- El Mug Cake debe quedar como un bizcocho pero fluido por el centro. Se come recién hecho acompañado de helado de vainilla o naranja, o simplemente con nata montada.

Receta elaborada por **Oier**.



Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 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?



LOS SANFERMINES DE ANGELITA ALFARO

A pesar de ser el segundo año consecutivo en el que no se celebran las fiestas de San Fermín, nuestra amiga Angelita Alfaro acaba de publicar un libro dedicado a los almuerricos y las meriendas de las maravillosas fiestas de la capital navarra, un libro lleno de sabrosas recetas de carácter tradicional y festivo que harán las delicias de los amantes de dichas fiestas, y de todos los aficionados al buen yantar.

“**P**ara los poseedores de este libro, de parte de una mujer de La Rioja que ha dado su vida por Navarra” Así dedica la propia Angelita Alfaro este libro que cuenta también con un prólogo escrito por Javier Solano, narrador para TVE de los encierros de San Fermín. “**Almuerricos y meriendas de San Fermín**” tuvo la mala suerte de ser terminado para 2020 cuando por primera vez en varias décadas se suspendieron las fiestas, pero la voluntad de la Editorial Planeta y el Ayuntamiento de Iruña han permitido que al fin pueda ver la luz.

En sus 140 páginas, esta gran cocinera explica, de manera clara, escueta y muy sencilla, 43 recetas saladas (almuerricos) y 16 dulces (meriendas) para disfrutar del sabor de los sanfermines y la cocina navarra más popular durante todo el año. Menudicos de cordero a la antigua. Huevos con espárragos, Cordero al chilindrón, Conejo con caracoles, Fardelejos, Goxua, Leche frita... no hay plato que se le resista a esta dama de la cocina navarra en este volumen que merece un puesto de honor en la biblioteca de todos los amantes de la más pura tradición, esa que sobre todo mira por la autenticidad y el sabor.



La receta de... ANGELITA ALFARO

Ajoarriero con gambas y almejas

Angelita Alfaro
PAMPLONA-IRUÑA
(NAVARRA)



INGREDIENTES

(Para 4 personas)

- 600 g. de bacalao salado y desmigado
- 200 g. de tomate frito casero
- 200 g. de gambas limpias
- 300 g. de almejas
- 4 pimientos choriceros
- 6 dientes de ajo
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal

ELABORACIÓN

En una cazuela de barro ponemos un buen chorro de aceite con los ajos laminados. en cuanto toma temperatura incorporamos el bacalao bien escurrido y añadimos a la vez la salsa de tomate y la pulpa de los pimientos choriceros, que habremos remojado con anterioridad.

Le damos unas vueltas a todo y cuando lleve 3 minutos hirviendo introducimos las gambas y las almejas y lo dejamos recocer un par de minutos.

La presentación la haremos en 4 cazuelitas individuales de barro.

(Receta obtenida del libro "Almuercicos y meriendas de San Fermín")



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

artetxe
Hostelería & Alimentación



igartza
FOOD SERVICE

GONI
ardoteka

SOLBES

ARANGOYA Ardoak, s.l.
Distribuciones



ONBISA
BIDAS 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 Hostelería y Alimentación



IPARDIS

EXCLUSIVAS
Mardu
alimentos & bebidas
GOURMET

LASTUR
DESDE 1983



Ordu

guikar
CARNES PARA RESTAURANTES

urola
food solutions



FRILA, SL

MARISCOS DONOSTI
DISTRIBUCIONES UGALDETXO 2010, S.L.

aldika
PRODUCTOS SELECCIONADOS
Distribuidora de los
Productos Laminar Olla

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



HIKA TXAKOLINDEGIA (Amasa-Villabona)

LA CUADRILLA DE RO

“Me he vaciado para estar con vosotros”. Con estas palabras nos recibió Roberto Ruiz el pasado 1 de junio cuando llamamos a la puerta de HIKA Txakolindegia, su nueva casa, y salió él en persona a recibirnos, y añadió “siempre me había hecho ilusión tener un restaurante en el que haya que recibir a la gente en la puerta”. Roberto es como un niño. Tiene cara de pillo y transmite ilusión. Utiliza como pocas la ironía y hay veces en que al escucharle uno no sabe si está hablando en serio o se está quedando contigo. Y es que cuando los demás van para allá, Roberto está de vuelta y se ha cansado de esperar. Cuando algunos empiezan a despertar a los encantos de la proximidad y la temporalidad Roberto no sabe cómo sujetar ese discurso sin que suene ya repetitivo y aburrido, y es consciente de que la vía que él abrió hace ya décadas (¡décadas!!) está vaciándose de contenido y autenticidad si es que no está ya vacía del todo.

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzsar Tolosa



BERTO



A veces da Roberto esa impresión cuando continuamente trata de desmitificar sus logros o sus acciones antes incluso de mostrarlos o explicarlos. Así, una vez recibimos a la puerta de su casa y mostrarnos el entorno de la preciosa bodega que acoge hoy en día su restaurante, con cuidados parterres embellecidos por una impresionante escultura del arrasatearra **Iñigo Arregi**, Roberto nos conduce a la huerta que ha creado en la parte trasera de su restaurante... para desmontarla sin darnos tiempo apenas a asimilarla. "Hemos montado una huerta pero no queremos que sea el centro de la cocina. Queremos solo que sea parte de ella, pero tampoco proveernos sólo de la misma, porque sería como el cuento de Juan Palomo: si estamos hablando de sostenibilidad, productores, colaboración... no tiene sentido que nos autoabastecemos. Hemos creado unos aperitivos de la huerta, una serie de encurtidos que elaboramos con los productos que recogemos aquí, el equipo de cocina nos alimentamos con los productos que recolectamos aquí, pero ahí queda la cosa". Ahí está, por lo tanto, la huerta, pero Roberto no le da más importancia que la que tiene, al igual que tampoco se

le da al pequeño gallinero junto a la misma. "No tenía ninguna intención de montar un gallinero, pero unos clientes de Tolosa me lo regalaron porque les invité a comer". Así que tampoco tiene Roberto intención de convertirse en un granjero. Hubiera sido una opción en estos preciosos parajes, pero está claro que el cocinero lo ha descartado. Fogonero a tus fogones.

El caso es que el paseo por los alrededores del precioso edificio que alberga el restaurante y la bodega Hika nos lleva a la terraza del local donde Roberto completa la visita haciéndonos una larga y profunda reflexión descriptiva sobre el soberbio paisaje que se admira de la misma. La vista desde la terraza de Hika, la verdad sea dicha, es sobrecogedora, y fue una de las cosas que más impresionó a Roberto cuando le ofrecieron instalarse en este lugar. Tanto le cautivó el paisaje que se ha preocupado, y lo dice con total naturalidad, de crear "un relato" en torno al mismo para añadir un valor añadido a su oferta gastronómica.

Así, a todo aquel que quiere escucharle, Roberto le cuenta que estamos en un enclave natural y paisajísticamente espectacular, pero que, en el fondo, estamos rodeados de industrias







y vías de comunicación. Delante nuestro, la N-1 y la vía del ferrocarril que unen Madrid y París con lo que ello supuso para el desarrollo industrial y comercial de nuestro entorno. Detrás la autovía del Leiztaran con lo que supuso también. Al pie del monte el río Oria, cuenca de papeleras que en su día proliferaban a patadas y que daban de comer a miles de personas que se vieron en la calle con la crisis del sector del papel. Roberto también hace hincapié en la historia, pues el lugar donde estamos fue escenario de diferentes episodios como batallas, sitios, asedios... a lo largo de las dos guerras carlistas y la Guerra Civil. Y no se queda ahí el discurso. Las colinas que vemos delante nuestro son los montes de Obaba, la tierra de leyenda en la que se desarrollan las novelas de **Bernardo Atxaga**, y el pequeño municipio que observamos a la derecha es Aduna, la pequeña población en la que nació y vivió su más tierna infancia nada menos que **Paco Ibañez**... Y aunque la mayoría de sus fans lo ignoren, **Joan Manuel Serrat** vivió una temporada al pie de la loma en la que nos encontramos y compuso una canción, "Abestu Edurne" en la que el catalán incluyó unas tímidas estrofas en euskara y habla del

río Oria, de Tolosa, del monte Uzturre, de Aduna, de Amasa y de un joven que terminó roto en una cuneta y una joven que tras su pérdida se dedicó a ofrecer comida y cobijo a los que como él, trataban de huir"...

En resumen, que resulta no sólo precioso y auténtico el entorno de la nueva casa de Roberto Ruiz, sino que el cocinero goierriarra y su equipo, que sigue siendo el mismo que formó durante años en Tolosa, han construido un nuevo relato para su nueva casa que dota, aún si cabe, de más fuerza a su oferta culinaria, una oferta que recoge lo mejor que ha hecho Roberto a lo largo de los casi 30 años que lleva en la pomada, adaptándolo a su nueva situación.

Nuestra degustación: La cocina de Roberto en su nueva casa

Nuestra degustación una vez acomodados en la terraza se inició con unos exquisitos aperitivos que comprendieron antoxa marinada en casa, tacos de salmón con limón, fundentes croquetas, txistorra de **Joxemari Barriola** y un plato casi perdido en







nuestro entorno como es la tortilla de "pikaxa" o sangrecilla de corde-ro, una auténtica delicatessen que hoy en día cuesta mucho encontrar.

Siguió al aperitivo otra pequeña degustación de productos como Mantequilla de Betelu ahumada con los sarmientos locales y Aceite de oliva arzoniz antes de los "Aperitivos de la huerta" antes comentados, que dieron paso a una exquisita ensalada de verdel que igualmente nos sorprendió no sólo por la maravillosa textura del verdel prácticamente crudo sino por la original utilización como aliño de la misma del garum, la pasta que ya los romanos elaboraban con antxoa hace 2.000 años. La siguiente propuesta fueron unos espárragos de punta verde a la parrilla, que el chef de HIKA acompaña con una crema de clara de huevo, la yema emulsionada, unas virutas de jamón y ziza de primavera rallada, obteniendo un plato de auténtico lujo a partir de la modesta verdura.

Continuando el concepto verde, Roberto nos propuso un original plato de "Habas con guisantes", tan pequeñas que no se pueden pelar, pero que resultan deliciosas y concluyó la parte "vegetal", cómo no, con las alubias de Tolosa, exquisitas, como siempre, al igual que los sacramentos que las acompañan: costilla y papada de cerdo de **Mas-karada**, lukainka de Joxemari Barriola, guindillas de Ibarra y berza.

Como pescado, Roberto nos propone dos platos, uno consistente en dos versiones de la antxoa (a la parrilla prácticamente cruda y rebozada) y un segundo a base de salmonete simplemente frito. De nuevo, esencialidad y temporalidad libres de todo artificio y plenamente satisfactorios por sabor, textura y frescura, y concluyó la parte salada del



Ensalada de verdel con garum



Espárragos a la parrilla



Antxoa en dos versiones



Salmonete a la parrilla

menú con un homenaje en toda regla al restaurante Arantzabi, que hasta principios de este siglo se encontraba en las laderas de Amasa, a muy poca distancia de donde estamos. En Arantzabi, cuyo cocinero llegó incluso a coquetear con la Nueva Cocina Vasca, se elaboraba un afamado Pato a la naranja que Roberto homenajea con un Pato Canetón a la naranja y lentejas. .

La degustación, por supuesto, fue acompañada exclusivamente de diferentes añadas del txakoli local, HIKA, que nos demostraron lo comentado por Roberto: que es un producto cuidado, perfecto para acompañar cualquier tipo de comida y que mejora en botella con el paso de los años.

Finalizamos, con un sencillo postre de fresas y helado una maravillosa degustación en la que Roberto nos dió lo mejor de sí mismo y de su equipo, un equipo sólido que le ha acompañado en su totalidad en el salto entre Tolosa y Amasa y del que se siente especialmente orgulloso además de que, estamos seguros, el sentimiento es recíproco, algo de lo que pueden alardear muy pocos chefs. Sigue oficiando como jefa de sala con la profesionalidad y la simpatía de siempre **Ana Etxeberria** pero ahí siguen y ahí son mencionados en la carta el resto del equipo: **Javi, Txama y Josu** en cocina y **Mila, Arantxa y Elba** en sala. Un combo muy bien coordinado que tanto en su anterior destino como en el actual lo sigue dando todo en su labor.

Ahí radica, sin duda, una de las claves del éxito de Roberto Ruiz, el mantenimiento de ese modélico equipo, esa cuadrilla. Algo que, insistimos, pocos cocineros han conseguido. Repetimos por enésima vez que algo especial tiene este evasivo goierritarra al que hay que leer entre líneas pero que nos parece bastante más sincero y auténtico que muchos que alardean de estar en la misma onda pero no convencen con la misma contundencia.



HIKA TXAKOLINDEGIA

Bº Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA

Tf. 943 14 27 09

www.hikabodega.com



Habas con guisantes



Alubias de Tolosa con sus sacramentos



Pato canetón a la naranja con lentejas



Fresas con helado

La Cecina de León IGP, presentada por todo lo alto en el Mirador de Ulia

UNA CECINA DE CINCO ESTRELLAS

El Restaurante Mirador de Ulia de Donostia acogió, el pasado lunes 21 de junio, un evento populoso y multitudinario dirigido a presentar la **Cecina de León con IGP** (Indicación Geográfica Protegida) a la alta restauración donostiarra y gipuzkoana. Cinco cocineros con sendas estrella Michelin se encargaron de preparar para los asistentes cinco platos elaborados con el sabroso “jamón de vaca” leonés mientras que un cortador se afanaba en llenar platos que fueron también distribuidos en las diferentes mesas para que el público tuviera igualmente la oportunidad de disfrutar del producto en todo su esplendor.

Josema Azpeitia

En la página contigua, de izquierda a derecha, los chefs que presentaron los platos en la presentación: Dani López (Kokotxa); Aitor Arregi y Pablo Vicari (Elkano); Rubén Trincado (Mirador de Ulia), Gorka Txapartegi (Alameda) y Juanjo Losada (Restaurante Pablo, León). Abajo, un plato de Cecina de León IGP recién cortado para la ocasión.

La Cecina de León es, según el reglamento de la Indicación Geográfica Protegida que la regula, un embutido elaborado con “los despieces de los cuartos traseros de ganado vacuno mayor, de un mínimo de cinco años de edad y de un peso en vivo mínimo de 400 kg, procedentes, preferentemente (sic) de razas bovinas autóctonas de Castilla y León”. Para su elaboración “se utilizan cuatro partes o cortes de esos cuartos traseros -tapa, contra, babilla y cadera- estando todos ellos clasificados como categoría 1ª A. Los únicos ingredientes utilizados en la elaboración de la Cecina de León son carne de vacuno y sal. La elaboración, según el Artículo 10 del reglamento, consta de seis fases, que cronológicamente son: perfilado, salado, lavado, asentamiento, ahumado y secado o curación”. En cuanto a su sabor y presentación, la cecina “tiene un color tostado, pardo, ligeramente oscuro, propio del proceso de elaboración. Es una carne de sabor característico, poco salada, de consistencia poco fibrosa. Las piezas se presentan enteras, en porciones o lonchas envasadas al vacío”.

Por lo tanto, ante la duda que pudiera presentarse, nos encontramos técnicamente ante un jamón de vaca procedente “preferentemente” de Castilla y León. Y hablamos de duda, porque mucha gente no tiene muy claro, al tratarse de un embutido no muy habitual en nuestro entorno, qué es exactamente la cecina, habiendo quien piensa que ésta proviene exclusivamente del caballo, o incluso de la oveja.

Y es que cecinas hay muchas y, efectivamente, se elabora cecina de equino, cecina de chivo (de gran éxito también) e incluso cecinas de piezas de caza como puede ser el jabalí, entre otras.

Pero la cecina que se presentó el día 21 con gran alarde de medios en el Mirador de Ulia fue concretamente la amparada bajo el sello de Indicación Geográfica Protegida Cecina de León, por lo tanto, cecina de vaca curada mediante un proceso muy similar al del jamón. De hecho, uno de los principales objetivos de los elaboradores de este embutido es convencer a los consumidores de que se trata de un producto que puede actuar, tranquilamente, como sustituto del recurrente jamón ibérico a la hora de ser servido bien sea como aperitivo bien sea como ingrediente de todo tipo de preparación culinaria, incluso preparaciones de alta cocina.





*La presentación de la Cecina de León IGP a la hostelería y la restauración donostiarra tuvo lugar en un marco incomparable como es el Mirador de Ulía y contó, al menos al inicio del evento, con un tiempo inmejorable como puede observarse en la fotografía inferior, tomada en el comedor del restaurante momentos antes de empezar el acto. Posteriormente se desataría una tormenta espectacular que también fue disfrutada desde el interior por los asistentes. En la fotografía superior, el plato "Chipirón de León" (Txipirón relleno de Cecina de León) elaborado por **Rubén Trincado**, chef y propietario del Mirador de Ulía.*

Un menú de cinco estrellas Michelin.

Para demostrar esto último, los miembros de la IGP desplazados a Donostia, así como una serie de elaboradores asociados a la misma disfrutaron, junto a una gran cantidad de invitados, de un menú elaborado por cinco chefs (cuatro vascos y un leonés), poseedores todos ellos de una estrella Michelin.

El menú se inició con una creación de **Dani López**, del restaurante Kokotxa de la Parte Vieja, quien elaboró el plato denominado "Tartar de Cecina de León con tomate y albahaca", una reinterpretación, según el propio chef, "de la forma en la que tomamos





la cecina en casa: con albahaca, burrata, tomate y un pesto casero, solo que en este caso hemos elaborado una gelatina de pesto, un licuado de tomate, una crema de burrata y la cecina la presentamos en forma de tartar". El de Dani resultó un plato fresco y sabroso en el que el embutido adquirió, sin duda, un gran protagonismo.

La presencia de la cecina quedaba no tan visible y patente pero si algo perceptible en boca en las siguientes creaciones: "Marmitako de potxas y cecina de León", presentado por el restaurante Elkano de Getaria y "Chipirón de León" elaborado por **Rubén Trincado**, cocinero y propietario del restaurante que acogió el evento, el Mirador de Ulia. El restaurante Elkano, por su parte, acudió al Mirador de Ulia con su responsable **Aitor Arregi** y su jefe de cocina **Pablo Vicari**. El plato de este asador de Getaria despistó inicialmente al público ya que no había rastro de las comentadas "potxas" hasta que Aitor Arregi aclaró que se trataba de una preparación de sepia, producto que es conocido popularmente en Getaria como Potxa. Por su parte, el plato de Rubén Trincado consistió en un txipirón relleno de una farsa elaborada con Cecina de León acompañado de un jarabe de fresa que producía un curioso contraste.

Siguió la degustación con "Butakaku", una preparación japonesa habitual en el restaurante Alameda de Hondarribia elaborada por **Gorka Txapartegi** y acompañada para la ocasión de migas y Cecina de León.

La elaboración más original, sin duda, fue la presentada por **Juanjo Losada**, del Restaurante Pablo de León, que se atrevió con el aparentemente difícil reto de elaborar un postre con un producto tan poco habitual en preparaciones dulces como es la cecina. Para ello, el chef, también poseedor de una estrella Michelin, ideó el plato denominado 'Cecina de León IGP en el Jardín', que contaba con un falso queso cuajado con ortiga, infundiendo la leche con la Cecina de León para obtener un queso-crema fresco. Después, preparó un almibar con la Cecina, mezclado con agua de tomate para darle acidez. Finalmente, el chef elaboró también una galleta de hierbas con grasa de cecina y com-

De izquierda a derecha y de arriba a abajo, los platos presentados por el resto de cocineros: "Tartar de Cecina de León con tomate y albahaca" (Dani López, Kokotxa); Marmitako de potxas y Cecina de León (Pablo Vicari y Aitor Arregi, Elkano); Butakaku (Gorka Txapartegi, Alameda) y "Cecina de León en el jardín" (Juanjo Losada, Restaurante Pablo).



Algunos momentos de la espectacular presentación: Arriba, el cortador de jamón **Roberto González Santalla** y **Aitor Buendía** de La Ruta Slow, periodista gastronómico presente en la organización del evento. En el centro, vista de una de las salas e imagen de **Dani López** (Kokotxa) junto a **Javier Sesma**, tesorero de la Academia Vasca de Gastronomía. Abajo, **Tito Irazusta**, presentador del evento, entrevistando a **Joxe Mari Aizega** (BCC) y a **Rubén Trincado** (Mirador de Ulía).

pletó el postre con un acabado de flores destinado a recrear el entorno de los pastos de las vacas de León. Una obra de ingeniería culinaria que contó con el beneplácito de los comensales que se vieron gratamente sorprendidos ante la creatividad del leonés.

Fue en suma una degustación variada e interesante en la que se echó en falta, tal vez, el haber podido degustar más cecina en crudo para poder distinguir sus diferentes partes (tapa, contra, babilla y cadera), y en la que también resultó extraño el que se sirvieran a modo de maridaje vinos de las D.O.s **Getariako Txakolina** y **Rioja Alavesa** cuando, habitualmente, en este tipo de presentaciones suele ofrecerse una visión completa del producto combinándolo con vinos de su lugar de procedencia. El elevado número de gente y la presencia de no pocos invitados no pertenecientes al ámbito gastronómico hizo también que el excesivo ruido ambiental no permitiera seguir con atención las explicaciones ofrecidas por los cocineros y los miembros de la IGP, con lo que el objetivo divulgativo y didáctico del evento no fue tan completo como lo habríamos esperado. En cualquier caso, los impulsores de la Cecina de León consiguieron avivar nuestro interés hacia un producto que esperamos poder conocer más a fondo en un futuro, a poder ser de una manera más adecuada y especializada.

Más información en: www.cecinaleón.org

<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.



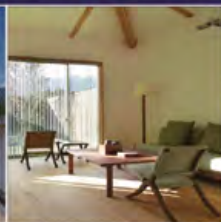
The joy to pick
fresh strawberries.



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



PESCADERÍA ESPE, PREMIADA EN MADRID

La **pescadería Espe** del Mercado de la Bretxa, dirigida por nuestra colaboradora **Carol Archeli** (Ver páginas 66 y 139) ha recibido un accésit en la última edición de los Premios Nacionales de Comercio, cuya entrega tuvo lugar el pasado sábado 26 de junio en Madrid y en la que también fueron premiados la **papelería Tamayo** de la calle Legazpi y la Plataforma **San Sebastián Shops**. La clave para recibir este premio fue la misma que les hizo igualmente ser merecedores del Premio a la Digitalización, otorgado por el Gobierno Vasco, hace dos años y que no es otra que la adaptación de Espe a las nuevas tecnologías. No en

vano, hace ya varios años que esta pescadería tradicional se vale de Facebook y las redes sociales para dar a conocer su oferta a su clientela y activar las ventas.

Carol Archeli se mostraba encantada y orgullosa por el reconocimiento a su trayectoria y a su labor que ha supuesto el recibir este galardón, especialmente en un momento tan delicado para el comercio como es el actual. En las imágenes, podemos ver algunos momentos de la entrega de premios en Madrid y una imagen de grupo con representantes institucionales del Gobierno Vasco y el Español, así como el resto de premiados doñostiaras.

**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.

BUKOI: PARAÍSO DE LA TORTILLA EN ASTIGARRAGA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

Fue el 23 de noviembre de 2019 cuando lana Akulova, moldava residente entre nosotros desde 2006, se animó a coger por su cuenta el bar Bukoi en el que llevaba trabajando desde 2015. A los 4 meses llegó la situación actual con todas sus consecuencias, pero esta veterana hostelera ha sabido no sólo sacar adelante el negocio sino convertirlo en toda una referencia en su localidad y en los alrededores de la misma gracias a la calidad de su oferta y al cuidado y esmerado servicio que ofrece a su clientela.

El de lana Akulova es un caso claro de superación personal. Esta joven pero rodada hostelera nacida en Mihailovka (norte de Moldavia) en 1981 tenía otros planes de futuro cuando desde su infancia se especializó en la **competición deportiva de 400 metros valla** en la que llegó a ser 10 veces campeona de su país logrando un 4º puesto en el Campeonato de Moscú de 1998 y haciendo podio en Ucrania y Rumanía, países en los que alcanzó su máxima marca personal con 56,6 segundos. “Durante mi etapa de corredora he competido en Italia, Israel, Portugal, Letonia, Estonia, Chile, Grecia... he viajado mucho pero no he disfrutado de los viajes, ya que el objetivo era correr”. En 2004 se clasificó para los Juegos Olímpicos de Atenas, pero una lesión le impidió participar en ellos y terminó con su trayectoria.

A partir de entonces, como tantas personas, lana comenzó a buscarse la vida saliendo de su país. Inicialmente recaló en Milán, Italia, donde hizo unos cursos de hostelería y trabajó en Domo, un establecimiento de gran calidad del que guarda un grato recuerdo. A finales de 2006 se instaló en Euskal Herria y en 2008, trabajando en la sidre-

ría Oianume de Urnieta conoció a Ángel Fretes, su marido, con quien comparte hoy en día la responsabilidad del Bukoi. Ángel, que llevaba toda la vida en hostelería siguió en Oianume mientras lana terminó recalando en Bukoi en 2015 y se animó a coger sus riendas cuatro años después.

Uno de los principales atractivos de esta cafetería, como bien saben quienes la frecuentan, es su **tortilla de patata**, especialmente sabrosa y jugosa. “La tortilla ya se hacía así cuando entré a trabajar aquí en 2015, pero cuando decidí quedarme con el bar, la cocinera de entonces, M^ª Luisa, madre de Aitor, el dueño del bar, tuvo la amabilidad de enseñarme a prepararla como lo hacía ella, así que tuve una buena profesora” confiesa lana.

A partir de entonces, fue la propia lana la que se encargó de preparar todas las mañanas la tortilla aunque ahora es Sonia Fretes, su cuñada, la encargada de cocina. “Yo no soy cocinera” admite lana, “me salen bien las tortillas y algunas croquetas, pero mi especialidad es la barra. Respeto mucho a los cocineros, además no puedo llegar a todo. Mi cuñada empezó también con miedo y respeto y ahora lo hace mucho mejor que yo” afirma.







Variedad de tortillas y pintxos especiales

Tras conocer hace unos meses de la mano de Aitor Bezeziartua la oferta de este bar y quedar encandilados por sus tortillas, decidimos acudir al mismo a mediados de junio con el fin de profundizar en su oferta. Nuestra degustación empezó por las tortillas que podemos encontrar todos los días como la **tortilla de patatas normal con cebolla** (Foto 1), la de **patata con cebolla y pimiento verde** (Página 96), y la **tortilla rellena de jamón y queso** (Foto 2). A continuación lana nos sirvió una variante de la tortilla con pimiento a la que también añade **pimiento rojo y cebolla caramelizada** y un último pintxo de tortilla, en este caso **con patata y champiñón**. Estos dos últimos tipos de tortilla sólo están disponibles los sábados y domingos. "El fin de semana anda más gente, por lo que preparamos otras tortillas como la vegetal con tomate, lechuga y mayonesa o la Tortilla de bacalao, y en invierno preparamos también una tortilla con morcilla de Astigarraga" comenta lana.

Además de las tortillas, aprovechamos nuestra visita para degustar otros pintxos de la casa como las **brochetas**, tanto la de gambas como la de gambas y bacon (Fotos 5 y 6), y las **tostas** como la de Hongos, jamón ibérico, ajo y cebolla (Foto 7) y la de jamón, queso de cabra y piperrada (Foto 8). Tanto las tostas como las brochetas, todas ellas exquisitas, están solo disponibles los fines de semana.

Terminamos nuestra degustación con otra de las estrellas de los bocados de este bar, el **Sandwich Bukoi** (Foto 9) que se prepara todos los días y que lleva atún, lechuga, tomate, jamón York, queso, bacon, pimiento, jamón y huevo frito entre otros muchos ingredientes. "La mayoría de

la gente viene por las tortillas, pero hay mucha gente que viene expresamente a tomar este sandwich" nos explica lana. Basta con probarlo para entender por qué.

Vinos, vermouths y ginebras

Terminamos nuestra degustación con otro producto que cuenta con gran éxito: los **calamares** (Foto 10). "Los servimos los fines de semana y tienen muy buena aceptación porque son frescos. Compramos el calamar, lo troceamos, lo enharinamos y lo hacemos al momento. Son ideales para tomar con un buen vermouth" comenta lana.

Nuestra anfitriona sabe bien de lo que habla, porque a lo largo de tantos años en hostelería, se ha especializado en la barra y cuida de una manera especial la misma. Así, en Bukoi encontraremos una **variedad de vinos de diferentes denominaciones** que no es habitual de encontrar en un pueblo como Astigarraga, desde los habituales Rioja y Txakolis hasta vinos de Ribera de Duero, Galicia, Extremadura... Tres cuartos de lo mismo sucede con las **cervezas**, contando con una gran diversidad, tanto en cervezas premium como en artesanas, o con los **vermouths**, encontrando en Bukoi una gran variedad de vermouths de pequeña producción o poco conocidos, así como gran cantidad de ginebras. De hecho, lana prepara unos **gin-tonics excelentes** como nos demostró al final de nuestra degustación ofreciéndonos un colofón digno de la mejor coctelería.

Bukoi es, sin duda, un establecimiento que merece la pena ser conocido y que encantará tanto a los amantes del buen comer como a los del buen beber. Un diamante en bruto en pleno centro de Astigarraga.



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

itu 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

Maidor 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 Urtañun** 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. Chuletetas 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 Campeón 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 Ostataua**, 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.

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 pintxos 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 (huevo, 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.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

Bº STA LUCÍA, 50)
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.

ARRAUNLARI BERRI

COCINA CON RAÍCES Y PARRILLA AL BORDE DEL MAR

HONDARRIBIA

PASEO DE BUTRÓN, 3
TEL. 943 57 85 19
www.araunlariberri.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 bigarri 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.araunetxea.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 83 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.

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 crujiertes orientales, Pescados del día, Cochinillo 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.

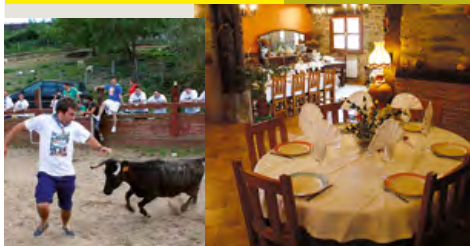
PERLAKUA-SAKA

.....
RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
816 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) **Parrillada de marisco (por encargo):** 45€ (Para 2 personas).

MAITTE

.....
COMIDA PARA LLEVAR
ELABORADA CON CARIÑO

LAZKAO

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



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, Panxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos

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 Txixardin 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.

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.

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, las 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.

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 Mutiloa 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 perdziz 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, 2/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, MENÚ 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.

OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

OREDAIN

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 caserios**, 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 Orendaingo 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.artzabaljatetxea.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)



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero** y **Gorka Rico**, conforman AMA, un espacio gastronómico **recientemente 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.

TOLOSA

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

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 rebizadas 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

Bº ETXEBERRI, S/N
TEL. 943 72 12 11

www.etxeberrri.com

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECONDITO Y ENCANTADOR



Etxeberri 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**. Etxeberri 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
TEL. 943 14 80 92
626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construída 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 seguratarra **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-restaurante 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

(IBIETA)

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 agri dulce, 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 SIDRERÍA 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 celíacos 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, Udaberrri, 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.

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 picantes, 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.casaurolajatexea.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

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 oriolarrá **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elcano de Getaria, 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

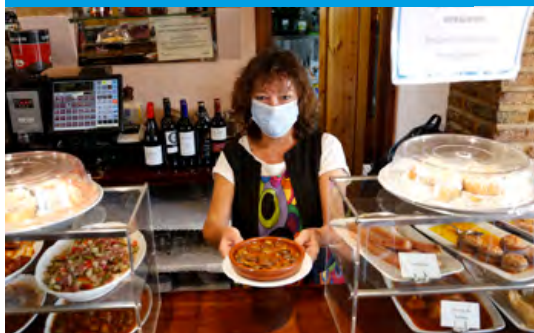
 LOUIS LUCIEN
 BONAPARTE, 8
 (ERROTABURU)
 TEL. 943 35 87 78


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€**

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**

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.

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.

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**

IKAITZ

ESCONDIDO, ÍNTIMO
Y MUY RECOMENDABLE

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21
(GROS)
TEL. 943 29 01 24
www.restaurantekaitz.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 Ficoesco**. 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; Suprasyemas 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).

DONOSTIA

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

ITURRIOZ

UN BAR DE PINTXOS
CON MUCHA "CHISPA"



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 antxoá, 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.kenjitalakahashi.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")

DONOSTIA

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

KOSTALDE

ESPECIALISTAS EN PAELLA Y
COCINA MEDITERRÁNEA



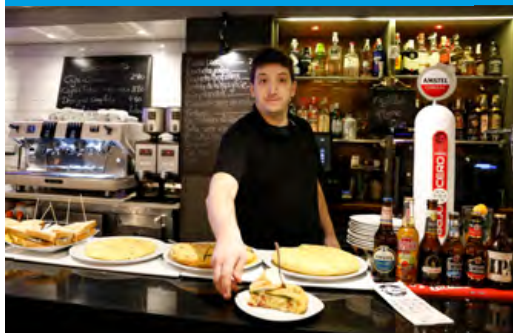
Establecimiento que **conjuga el sabor de la cocina mediterránea con sus especialidades catalanas y la cocina vasca**. En cocina catalana hay especialidades como Escalibada, Torradas de pan de payés con tomate, Verduras y Carnes a la brasa. En cocina vasca sobresalen los Pescados del día. En Kostalde 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 celíacos, así como pan y cerveza sin gluten. En Kostalde, además, se adaptan a cualquier necesidad dietética.

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 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.**

DONOSTIA

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

PORTUETXE, 43
(IGARA)
TEL. 943 21 50 18

www.asadorportuetxe.com



Javier Bereciartua y Josetxo Perurena, pelotaris de renombre, 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€

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.**

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.

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 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 9,9 y 30€ **Menús degustación:** 28, 36 y 46 €

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.

TERESATXO

SIMPATÍA, CALIDAD Y VARIEDAD
PARA TODOS LOS GUSTOS

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LORÉA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



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 Txapiroñes en su tinta, Merluza al txakoli... y los domingos el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosas 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.

DONOSTIA

PASEO SALAMANCA, 3
(PARTE VIEJA)

TEL. 943 42 07 23

www.restauranteurepel.com

UREPEL

EL RETORNO DE
UN CLÁSICO IMPRESCINDIBLE



Clásico donostiarra recuperado por **Mª 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**.

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

12 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. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día. Carta: 35-40€. Menú: 22€. Menú degustación: 35€. Cierra: Lunes noche y martes.**

XANTI

COCINA TRADICIONAL Y
PESCADOS A LA PLANCHA

DONOSTIA

ANOETA PASEALEKUA, 30
(JUNTO AL ESTADIO)
TEL. 943 45 74 36
www.hotelanoea.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.lacatedraltudelata.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 antxoa, 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
Agoregi Portuete, 14, 943 224328
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihi Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Aita Mari Puerto, 23, 943 431359

AKARI

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

- Akelarre** P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamendrea Urbiate, 1, 943 362849
Alberio Alto Zorroaga, 67, 943 466880
Alberri 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Aldieri-Zahar F. Calbetón, 9, 943 426254
Algori Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

ALLI OLI

Cocina catalana de montaña
 C/ Okendotze, 2 (Martutene), 943 46 02 96

- Allerru** Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Amara-Lur Carquizano, 7, 943 274584
Ambigi Estación Aldamar, 12, 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Ametzagaña C/ de Uña, 61, 943 456399
Antigasa Berri Easo, 19, 943 426320
Antonia Gastrrotxe Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonia Bergara, 3, 943 429815
Antora Txiki Añorga Hiribidea, 22, 943 362760

ARAETA SAGARDOTEGIA

Restaurante 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
Argintz Jatekoa Plaza Ametzagaña, 943 474246
Aroka Sierra de Añosa, 5, 943 452192
Ardola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arrai Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikituan Igara bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arsak Alcalde Elsegué, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo izpiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Ifigo, 1, esq. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Ingoyen Baseria - Zubietta, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Astora Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Barkai Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461066
Barkaitzei P. Barkaitzei, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 466604
Basajun Añorga Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztarr Virgen del Carmen, 25, 943 116350

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

BERA-BERA

Cocina tradicional y nuevos aires
 Goiko Gaitzara Berri, 27, 943 22 42 60

BERGARA

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

- Bernardo Etxea** Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Bideluze Garbati, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Bihotz Plaza Ignacio Mercader 943 465488
Bizcarrá J. Zaragutua, 4, 943 446111
Bodega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodega Alejandrino F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Arrietan Pza. J. Casteau, 1, 943 431842
Borda Berri F. Calbetón, 12, 943 430342

BOULEVARD 9

Menú, pintxos y cafés desde las 6 de la mañana
 Alameda del Boulevard, 9, 943 42 21 14

- Bouquet** C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista C. Balenciaga, 42 - Igeldo-, 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5, 943 214287
Bugati Arrapde 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 P. Concha, 12, 943 473600
Café de la Pinta Padre Laroca, 14, 943 290239
Café Saigón Hotel M.ª Cristina, 943 426689
Café Santana Reina Regente, 6, 943 432162
Café Kursal Ramón María Lili, 2, 943 321713

CAFÉ 57ETE

Desayunos, pintxos, menús... y karaoke!
 Javier Barkaitzei, 13 (Amara), 943 46 94 90

- Café Vienna** R. Católicos, 5, 943 463974
Cafetería 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 Eснаola, 20, 943 287419
Casa Galicia Zabaleta, 28, 943 274391

CASA MARUXA

Un rincón de Galicia en Donosti
 P. Bizkaia, 14 (Amara) 943 46 10 62

Casa Tiburcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA

Familia, pintxos y cocina tradicional
 Fermín Calbetón, 20, 943 44 13 71

CASA VALLÉS

Chulettes, 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 426908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Oña P. Hipódromo, 15, Zubietta, 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua-, 943 217320
Danena Enbeltaun, 8 - Parte Vieja-, 943 426197
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

- Döner Kebab 1** Miracruz, 28
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1, 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amilliza, 9,

DONOSTIARRA TASKA

Pintxos, tablas de quesos, ibéricos y bocatas
 Enbeltaun, 5 (Parte Vieja), 620 45 94 80

- Drinka** Matia, 50 - Antigua-, 943 212101
Duito Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 291867
Eguzki Bistro Bar Secundino Eснаola esq. S. Izpiza
Eibartarra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador P. Padre Orkologia, 131, 943 212024
Ekeko Avda. Zúrrula, 18, 943 142143
El Álamo Duque de Mandas, 19, 943 286619
El Andén M.ª Dolores Aguirre, 12, 943 326566
El Café de Mario Pza. J. C. 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 Bahia de Cádiz Pza. Jose M. Sert, 2, 943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txunto Pino Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Txinto de Ramiro Trofe, 4, 943 279799

EL VASKITO

Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L.L. Bonaparte, 8 (Erratuburu), 943 35 87 78

- Elizalde** Aralar Mendia, 32, 943 452943
Elosta P. Colón, 41, 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko Anttonina, 1, 943 456699
Erribera Campain Portuete, 14, 943 210300
Erota Usurbil, 943 311553
Esparru Avda. Carlos I, 16, 943 456394
Etxabe Aldakenea, 75, 943 291516
Etxabe Duque de Mandas, 35, 943 298254
Etxaide 4 Etxaide, 4, 943 692537
Etxaide Baldomero Anabitarte, 1, 943 570742
Etxaniz Fermín Calbetón, 29, 943 426259

ETXEBERRIA CERVECERIA

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** P. Padre Orkologia. Igeldo, 943 216502
Euskal Piza Extremadura, 9, 943 277300
Ezeiza Avda. Satrustegi, 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, 2/g, 943 470043
Feng's Hollywood Zabaleta, 1, 943 320898
Galerna P. Colón, 46, 943 278939
Garbana S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Sideria C. Com. Garbera, 943 394358
Garaibai 21 Garbati, 21, 11, 943 433134

Garua Narkia, 20, 943 436652

GASTEIZ

Especialista en Alubias de Tolosa
 Vitorea-Gasteiz, 12 (Urdarreeta), 943 21 07 13

- Gatzelu Txiki** Carquizano, 3, 943 327997
Giroki Enbeltaun, 4, 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Via Gran Via, 9, 943 271601
Guardaplata Serapiro Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI

Hotel con espectaculares salones de bodas
 P. 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
 P. Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

- Hijica de Loiola** C/ de la Hipica, 44, 699 758567
Hotel Amara Plaza Plaza Pio XII, 7, 943 464600
H. Monte Igeldo Paseo del Faro, 134, 943 210211
Huang Chen (chino), Larramendi, 11, 943 451986
Ibañeta Getaria, 15, 943 428764
Ibañeta Nabeira Oñati, 1, 943 335255
Igela Pza. Irizar, 2, 943 030473
Igeldo Sida Guruzeta Baser. - Igeldo-, 943 213251

IKAITZ

Cocina de autor en un precioso local
 P. 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 46 33

- Iñauti** P. de Erratuburu, 8, 943 311109
Iñauti Pol. Zuzatu, 4 - Errotaburu-, 943 313933
Iñabi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta Padre Laroca, 2, 943 272973
Iraeta Hamburgueseria S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret Cam. Perinza, 10, Zubietta, 943 372875
Iruia Easo, 73, 943 456917
Iruia Sierra Aralar, 27, 943 466565
Isla del Sol (chino), Pedro Egoña, 5, 943 458419
Iruireta-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIO

Pintxos y raciones de nivel, vinos y cava
 San Martín, 30 (Centro), 943 42 63 16

- Itxaropena** Enbeltaun, 16, 943 424576
Itxasalde Asador, Otxabarrika, 83, 943 371585
Itxasne Ibañeta - Alde-, Martutene-, 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baseria, 943 361470
Izar Pza. de las Armerias, 12
Izarriet Prim, 4, 943 428747
Izapi P. Baratztegi, 3, 943 321019
Izapi P. Baratztegi, 24, 943 279391
Izkinia 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
Juanxo Enbeltaun, 6, 943 427405
Kiki Vitorea-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Otxoba)
Kaliope Padre Orkologia, 8, 943 213251
Kaskazuri P. Salamanca, 14, 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak P. de los Olmos, 24, 943 397871
Kelvis Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR

Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltaun, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki Secundino Eснаola, 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 4221904

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

Kostera Hamakoteka. Ebeltranz, 3. 943 465237
Kukurri. Vitoria-Gasteiz, 1 (El Aranzazu). 943 219077
Kursaal bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarca. Balleneros, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert, 6. 943 219558
La Brasserie Miró Galant. Zubietza, 2. 943 440770
La Cepa. 31 de Agosto, 7-9. 943 426394

LA CERVECERÍA DEL ANTIGUO
 Amplia oferta gastronómica con cocina ininterrumpida.
 Pza. Gorgojo, 1 (El Antiguo). 943 47 73 63

La Colchonera. San Vicente, 9. 943 561816
La Cuchara de San Telmo. 31 de Agosto, 28
La Cueva del Molco. Euskal Herria, 2. 943 431722
La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423
La Kubazita. Igentesa, 9 (Club Náutico). 943 473682
La Madama. San Bartolomé, 35. 943 444269
La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293
La Mina (pizzería). Urbietta, 1. 943 427240
La Perla. Paseo de La Concha, z/g. 943 462494

LA PLATA
 Desayunos, pintxos, platos combinados...
 Padre Larroka, 14 (Gros). 943 29 02 39

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652
La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092
La Tagliatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184
La Tagliatella. San Martín, 29. 943 427326
La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431489
La Xuletería del Inca. Padre Larroca 4. 943 321636
La Vaca. Andresteigi, 4. 943 317744
La Vaca. Avda. Libertad, 40. 943 429796
La Venta de Curro. Avda. Madrid, 32. 943 456087
La Viña. 31 de Agosto, 3. 943 427495
La Zurri. Zabalaza, 9. 943 293886
Lagunak. Pza. Gorgojo, 1. 943 228133
Lau Hegeta. Pº Colón, 10. 943 270871
Lau Hazitza. Lau Hazitza, 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 558256
Lobo. Easo, 13. 943 142933
Los Rijoanes. Duque de Mandas, 47. 943 270549
Lukainkatelgi. Cam. Aingeru Zaindara, 85. 943 371444

LUKAS BENTA BERRI
 Paraíso de los amantes del vino y la gastronomía
 Julio Caro Baroja, 1 (Benta Berni). 943 22 48 00

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maiatza. Ebeltranz, 1. 943 430600
Makrobiotika Elkarte. Intxaurrendio, 52. 943 288246
Malandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326932z
Malendro. Zarautz, 2. 943 358669

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

Mandarin. Zabalaza, 32. 943 320217
Mandrágora. José María Sert, 9. 943 312699
Mariñela. Muelle, 15. 943 421388
Marsquería Ondarreta. Vitoria-Gasteiz, 3. 943 311873
Marugame. Pza. Marugame, 1. 943 212988
Matineze. 31 de Agosto, 13. 943 424965
Matalaiva. Zabalaza, 17. 608 158412
Mei Yuan (chino). Matia, 35. 943 218275
Mendi. S. Francisco, 13. 943 287288
Mendorizor. Plaza Lizardía, 4. Igeldo. 943 212023
Merendero de Ulia. Pº de Ulia, 311. 943 9472158

MIL CATAS
 Menús con pañerilla y género fresco
 Zabalaza, 55 (Gros). 943 32 16 56

MESÓN LUGARITZ
 Cocina de temporada, pintxos y vinos
 Avda. Tolosa, 79 (El Antiguo). 943 21 85 03

Mesón Martín. Elcano, 7. 943 422866

Mirador de Ulia. Pº de Ulia, 193. 943 272707
Mongas Cervecería. Sagüés, 943 27236
Morgan. Narkia, 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 Berni. Munto, Bº Aiete
Muxarra. Nagia Baya, 16. 943 310797
Nagaria Luja. Mayor, 4. 943 433991
Narkia. Narkia, 16. 943 427327
Narri. San Martín, 22. 943 931405
Néstor. Pescadería, 11. 943 427373
Nikkei. Urdaneta, 14. 943 443511
Nikolas Asador. Butrintxuri, 10. 943 217151
Nineu. Zurriola, 1. 943 003162
Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992
Nuevo Otelo. Camino Galatzubi, 100. 943 330853
Nuevo Siglo (chino). Euskal Herria, 8. 943 427300

OCHO
 Tap Station, Pintxos, Raciones y Hamburguesas
 Manuel Lekuona, 9 (Benta Berni). 943 31 04 10

Oliyo. Erregeazina, 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
 Mantelera, 6 (Centro). 943 47 08 55

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420726
Ordizia. San Lorenzo, 6. 943 422434
Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508
Oriaga. Portuebe bidea, 23. 943 312601
Ormazabal Eltxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907
Osinaga. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327
Pastor. Pº Berioy, 13. 943 219940
Paco Bueno. Mayor, 6. 943 424859
Pagadi. General Artze, 1. 943 284299
Pagafoxa Cafetería. Pº Arbustos, z/g. 943 218330
Palacio de Aiete. Golk Galatzari Berr, 22. 943 210071
Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179
Papelazki. Virgen del Carmen 4. 943 031100
Pasaaleku. C/ Illumbé, 11. 943 969633
Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147
Pato Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081
Pekin (chino). General Jauregui, 5. 943 428390
Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733
Peru. Bº Igeldo. 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalantegi, 118. 943 520770
Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896
Playa Café Buen Pastor. B. Pastor, 14. 943 445712
Pollitena. S. Jerónimo, 3. 943 425779
Portobello. Gran Via, 12. 943 537828

PORTUETXE
 Sobrio asador templo del buen producto
 Portuebe, 43 (Igarra). 943 21 50 18

PUNTA SAL
 Cocina peruana actualizada
 Secundino Eснаola, 7 (Gros). 943 55 99 46

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 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 Berni. Peña y Goñi, 10. 943 321661
Ravoliuna. Puerto, 9. 943 428745
Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126
Regata. Fuenterrabia, 20. 943 424169
Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907
Rialto. Pza. Artikaza, 9. 943 282881
Ricky Pollo. C. Com. Arco. Pza. Irún. 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450558
Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 431862
Rita. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288
Salaberria Siderria. J.Mº Salaberria, 15. 943 456311
Salcipi. Calzada Vieja de Agetoeta 3. 943 223376
San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638
San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720
Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922
San Telmo. Pza. Zuloaga. 943 573266
Sebastián. Muelle, 14. 943 425862
Siderria Ametz. Ametz Gorka-Igeldo 943 217233
Siderria Donostiara. Ebeltranz, 15. 943 420421
Siderria Intxaurrendio. Pº Zubairua, 72. 943 292074
Slahon Café. Urbietta, 44. 943 464208
SM Café. Urbietta, 6-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
Sukaleku. Pza. Pº de Heriz, 3. 943 227482
Syráe. Pza. Irún. 943 460643
Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedone. Kortakalea, 10 - Gros-. 943 273561
Tejería. Tejería, 9. 943 282204
Telepizza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255
Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033
Telepizza. Easo, 27. 943 431377
Tendido 5. Secundino Eснаola, 38. 943 276040
Tenis Ondarreta. Pº Eduardo Chillida, 9. 943 314118

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

Toki-eder. Vitoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17
Tomás Gros. Tomas Gros, 2. 943 287233
Topa Sukalderia. Agirre Miramon, 7. 943 569143
Tracamundana. Ebaide, 4. 943 124675
Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 23. 943 276263
Ttun Ttun. 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 Sagardotegia. Illaraberri, 2. Barrio Igarra
Txirrita. Isabel II, 1. 943 455990
Txiskuenue. Pº Dr. Beguiristain, 85. 943 450987
Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619
Txofre Berni. Gloria, 2. 943 029731
Txoko. Mari, 12. 943 425412
Txokolo Asador. Mantelera, 4. 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuebe, 53 (Ibaeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Anzietza, 6. 943 451964
Toxa. Kristobal Balañaga, 47. 943 311511

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

Txurrut. Pza. Constitución, 9. 943 29181
Ubarrechina. Puerto, 16. 943 428352
Udane. Isabel II, 6. 943 451401
Ulía. Pio Baroja, 15. 943 317950
Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434
Urdiñola. Carlos I, 16. 943 450410
Ur-Gin. Trento, 6. 943 312606
Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkahe. Segundo Izpiza, 33. 943 291891
Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395
Urumea. Alto de los Robles, 10. 943 460366
Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454699
Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416
Valverde. Pº de Larratxo, 49. 943 392463
Via Foral. Pº de Eusebio Gacera Lorca, 10. 943 470899
Vidaure. Iparragirre, 6. 638 774570
Vinoteca Bernardina. Victoria-Gartzel, 6. 943 314899
Viura. Gran Via, 12. 943 270363
Warung. Sagües 14. 943 322676

XANTI (HOTEL ANOETA)
 Cocina tradicional y pescados a la plancha
 Anoeta pasealekua, 30 (Amarra). 943 45 74 36

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142627
Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127
Zabalaza. Zabalaza, 51. 943 276488
Zahaitz. 31 de Agosto, 28. 943 424844
Zappi. San Martín, 7. 943 506767
Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622
Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968
Zibibho. Pza. Sarriegi, 8. 943 425334
Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146z
Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465
Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 393775

ABALTZISKETA

Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Narriari. Larraitz auzoa. 943 656815
Ostako Centro. 943 651676
Estanco taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

Aburza Sagardotegia. Goiburu auzoa. 943 692452
R. Zabala Sagardotegia. Garagara. 943 690774
Uparan Sagardotegia. Polig. Uparan. 943 691253
Urtiza. Pol. Urtaki. 943 693396
Urrizta. Herriko plaza. 943 693831

AIA

Aitzondo. Lauragin Disem. z/g. 943 832700
Altzerri. Ubeagun, z/g. 943 830762
Aristarra. Nüdero Andatza, 13. 943 834521
Arnaldiz. Ubeagun. 943 890125
Ashé. Bº Sarriena Erreka, 29. 943 835311
Errota Casa Rural. Olaskoegia. 943 835465
Hurriezina. Plaza Gozatebe, 6. 943 834272
Gazteategi. Elkano auzoa. 943 131606
Izarda. 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. Santo Erreka, z/g. 943 894434
Satxota Siderria. Bº Santiago, z/g. 943 835738

AIZARNAZABAL

Xiate. Zubialde, 7. Tel 943 147373
Uztari. Hereriko Plaza, 3. Tel. 943 418321

ALBIZTUR

ELANE
 Cocina tradicional y buenas albubas de Albiztur
 Entrada de Albiztur. 943 65 23 14
Herriko Etxe. Bajos del Ayuntamiento 943 654426
Sergio Etxe-Berri. Sta. Marina Auzoa. 943 580976
Ugarte. Albiztur 32. 943 651728

ALEGIA

Eizmendí. San Juan, 52. 943 653098
Hilarío Beri. 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 Martín Plaza, 943 691636
Inazio Uruzola. Arana Baiara, 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

Arkaitzpe. Plaza Beltzaren, 1-B. 943 655848
Beartzana. Barloome Deunaren, 18. 943 650695
Txidokiri. Erreka Alde, 8. 943 653197

ANDOAIN

Ainaxa. Martín Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arteita. Artea, 5. 943 530094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruzoa. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Erori, 2-4. 943 593600
Hiruburu. Nagusia, 39-41. 943 590532
Gaztiaga Sidería. Bº Burunza, z/g. 943 591968
Gouru Golf Club. San Esteban auzoa, 943 300845
Leizoran. Kale Berria, 38. 943 593206
Mizpiradi Sidería. Bº Leizotz, z/g. 943 583954
San Esteban. Goiburua auzoa, z/g. 943 590663
Trainerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larramendi, 943 591604
Xerxota. Gobiuru, z/g. 943 590721

ANOETA

BENTA ALDEA
 Chuletetas de primera y almacén de vinos
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79
Cheyenne. Pol. Benta Aldea, 943 65 1956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 573325
Larretz-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Hareta. Kalebarren, 17. 943 787066
Leku Beri. Irmo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buztintzi, 6. 943 786349

ARAMA

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

ARETXABALETA

Arotz Taberna. 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. Solohaurdi, 8. 943 504223
Gurea. Durana, 32. 943 792064
Hirusta. Plaza Ilargi, z/g. 943 790657
Itarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Malkua. Bº Azatza, 943 791688
Zaraita. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iturriotz, 41. 943 796369
Artea. Pº Garagarza, z/g. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragala, 24. 943 793991
Buenena. Jokin Zaitegi, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimaizuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8. 943 798514
Dragon Oriental. Araba Etorbidea, 3. 943 712500
Elizondo. Garagarza Auzoa, 943 791559
Eroski. Musakola auzoa, s/n. 943 795669
Errastikua. Bedoña, 18. 943 791013

EZKIÑA

Pintxos, bokatxas y hamburguesas caseras
 Olatze, 25. 943 04 43 88

Gaindegi. Lapurdi, 4. 943 797060
Goiz Alde Degustación. Iturriotz, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilarion. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaiña, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrintxetx. Bº Udal, 943 792215
Lorategi. Iturriotz, 7. 943 790467
Lukas Zerkaosteta. Iturriotz, 11. 943 794879
Meneta. Gipuzko Etorbidea, 943 796531
Móna. Monolito Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udal Plaza, 943 791165
Rumba. Iturriotz, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

Cocina tradicional con toques de autor
 Bº Urbaini, 97. 943 79 49 39

Sara Merenderue. Meeztzerreka, 943 771586
Taxka. Olatza Lizenziatuzia, 18. 943 080415
Txirrita Taberna. Gosaluar auzoa, 943 791035
Txoñdo. Tri Olatza Lizenziatuzia, 12. 943 798950
Yrardora. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794206
Uarkape. Olatza, z/g. 943 72004
Ugarran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbaini Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udal, 943 791250

ASTEASU

Iurri Ondo. Herriko Plaza, 5. 943 691331
Iurritz Asador. Alto de Andazarate, 943 580866
Mateaxandri Sidería. Zehaletilla, 11. 943 692222
Patzine. Errementari, 1. 943 691025
Sarasola Sidería. Bebelara auzoa, 943 690283

ASTIGARRAGA

Akelenea Sidería. Camino Olatuz, 57. 943 333333
Alrorenea Sidería. Camino Petiregi, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Artoa Sidería. Iolta Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidería. Txoritokieta, 13. 943 551527
Beizama Hostal. Paz, Ergobia, 12. 943 550042
Berizeta Sidería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoí Taberna. Tomás Alba, 2. 943 551204
Ekaiz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidería. Ergobia plazaxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidería. Santiago-Enea Baserna, 943 556597
Garziategi Sidería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 6. 943 557867
Garutzea Sidería. Camino Olatuz, 63. 943 552242
Ibai-Lur. Nabarra Oñatz, 1. 943 335255
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irtoain Sidería. Iparralde Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidería. Caserío Murriagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidería. Caserío Garziategi, z/g. 943 468290
Matxa. Nagusia, 40. 943 550308
Menditxo. Altxa Bidea, z/g. 943 357202
Mendizabal Sidr. Sagardotegi Zaharra Aldea, 2. 943 555747
Mikaela. Nagusia, 18. 943 551007
Mina Sidería. Txoritokieta, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidería. M. Arrozandi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidería. Bº Astigaraga, 943 553199
Petiregi Sidería. Petiregi Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidería. Caserío Ibilntza, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551318
Sarasola Sidería. Camino Oyarbide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Apategia Plaza, 3. 943 333842
Txinguri Beri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Sidería. Errekale Etxea, 943 330033

ATAUN

Lizarrusti Parkeetxea. Parque Aralar, 943 582069
Troskaeta. Elbarrena, 59. 943 180037
Urbiate. Elbarrena, 72. 943 180014

URBITARTE SAGARDOTEGIA

Toñare Sidería y Asador abierto todo el año
 Ergoiena, 6. 943 18 01 19

Victor. Herriarenen, 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
Errexil. Kale Nagusia, 35. 943 852688
Geltoki. Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)
Isidiro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Itziar. Aizpuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851319
Maitte. Urtute 75 Industrialdea, 943851103
Maritxe. Martitxe auzoa, 943 857332
Otarre. Madariaga auzoa, 943 857566
San Agustín. Aizpuru auzoa, 17. 943 853492
Suharrri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pintxoak)
Txikiogilf. Txerlota auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Artetxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)
Añota. Elosiaga auzoa, z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754
Baigera. I Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera I. Salbe auzoa, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskaute Ostatu. Bº Izarategi, 24. 943 811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretz, 19. 943 820856
Iruygi. Ildófonso Gurrutubaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juankito Jose. Jose de Artetxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzoa, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzoa, 12. 943810959
Larrañaiga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialde Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubidea, 10. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pintxoak)
Orbegozo. Nuarbe auzoa, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osainpsi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Artetxe, 13. 943811857 (Pintxoak)
Patxo. Pablo VI, 16. 943812040 (Pintxoak)
Pizza Spring. Itaki Azpiñan, 12. 943816312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzoa 353. 943 813442
Sagasti-Kulturagunea. Plaza Nagusia, 12. 943 105220
Uranga. Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543

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

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA
 Nueva dirección y cocina tradicional
 Hirigunea, 6. 943 16 30 76

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zaldurreta, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Ituriz, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bideluze. Pza. Bideluze, 2. 943 885975
Black Label. Juan Iruñalde Kalea, 1. 943 088889
Erroka. Sempere Merkatalgunea, 943 122026
Etrialdeia. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irrar Taberna. Zalduzeta, 2.
Ipazea etxea. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kikara Lounge Bar. Dolorea, 1. 943 886274
Nisa. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881203
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

Pintxos, raciones y cocina equilibrada
 Nafarroa Etorb. 4 (Pza. Estación), 943 08 78 02

Plazape. Pza. San Martín, 943 862957

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000
Txantxangorri. J. Miguel Ituriz, 7. 943 866949
Urbaia. 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 Belauñza. Leizako Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 4. 943 683059

BERGARA

Agirrebenea. Ibarra, 2. 943 762145
Azpeitxi. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Agnozgor, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 3. 943 250677
Etxargi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martín, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 22. 943 761559
Jani. Santalantz, 5. 943 760969

LASA

Gran restaurante con locales para bodas
 Zubiaurrea, 35. 943 10 76 30

Pol-Pol. Domingo Irala, 16. 943 763001

SIRIMIRI

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

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763551

Toki-Ona. Mabatizte, 13. 943 763953
Torrekua. Ibergara Ibilbidea, 943 589897
Txarrantxo. Zubiaurre, 33. 943 761584
Zabala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007
Zubi Beri. S. Antonio, 9. 943 764106
Zumelaiga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte. J. M. Goikotxea, 34, 943 683078

BIDANIA-GOITAZ

Baikara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003

DEBA

Alvarez. Sakagin, 14, 943 191297

Atoze **Kalefategia**. Lersundi, 10, 943 192662

Azitain. Azitain bidea, 6, 943 121854

Bordatxo. Pza. Zestorukoa, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartzia, 7, 943 191970

Erota. Berri. Ospitalea, z/g, 943 199423

Igarza. J. M. Itastorza, 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 199237

Zalburdi. Pza. Arakistain 1, 943 192003

(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

EIBARAgriñaspi Mesón. P^o Urquizu, 22, 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7, 943 206348

Astelena **Gastroteka**. Estazioño, 7, 943 20 70 32Aiztain **Asador**. P^o Azitain, 6, 943 121854

Bosca. Egogain, 7, 17, 943 206753

Biriñaje. Toribio Etxebarria, 16, 943 821341

Chaleka. Isasi, 7, 943 201126

Eskarne. Arragueta, 4, 943 121850

Fotxtzer. Plaza Barria, 6, 943 121255

Iruki **Sagarotegia**. Auda. Otaloa, 3, 943 206844

Iuja. Ctra. Arrotea, 8, 943 701292

Jaiki. Txantxa-Zelá, 8, 943 207081

Josean **Cafeteria**. Paseo Urkizu, 22, 943 200608Kantabria. P^o Arrate, 4, 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5, 943 254300

Maitane. Campo de tiro, P^o Arrate, 5, 943 208869

Maixa. Calbetón, 8, 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17, 943 127222

Nuevo. José Antonio Iturriz, 2, 943 567036

Oria **Txiki**. Zirikuilo Ibilbidea, 15, 943 014756Ongi **Etorri**. Toribio Etxebarria, 21, 943 207007Orbela **Hamburgereria**. P^o Urkizu, 24, 943 120792Palacio Oriente **(chino)**. F. Calbetón, 14, 943 208899Pauaner. P^o San Andrés 3, baijo, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10, 943 254133

Su Beroa. Bista Eder, 11, 943 477779

Txoko. Uzuaga plaza, 10, 943 207010

Urkizu. P^o Urkizu, 12, 943 252725Zubi-Gain. P^o Urkizu, 11, 15, 943 254060**ELDUAIN**Kontzeju **Taberna**. Hirigunea - 943 68 33 27**ELGETA**

Bola-Toki. Artakale, 4, 943 768284

Espaloia. Maala, 4, 943 789805

Inaki. San Roke, 2, 943 768283

Olatuko. Axiloa Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarién Bidea, 4, 943 768023

ELGOBAR

Ametza. San Inazio, 2, 943 530465

Asgi. Urantadi, 17, 943 742838

Aterpe. San Roke, 5, 943 742595

BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bichto. Bernardo Ezenarro, 15, 943 058335

El Gaucho. Errosario, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Gorhea. Sta. Ana, 10, 943 740580

Gran Sigo. Uparizaga, z/g, 943 031185

Ibai-Ond. Parque Dohos Humanos, 1, 943 256028

Iriondo. Pedro Muguruza, 2, 943 740015

Iurri. Kalegon Plaza, 5, 943 257448

Karia. San Francisco, 50, 943 531606

Kaia. Oslape, 2, 943 741244

Kebab. Bernardo Ezenarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21, 943 740031

La Botega **Asador**. Pedro Muguruza, 22, 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38, 943 145714

Lanbroa. Pedro Muguruza, 5, 943 740806

Lerun. P. Muguruza, 3, 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5, 943 257421

Maldape. San Francisco, 60, 943 254537

Meléndez. 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. Ururzulo, 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. Emuarranbilo, 1, 943 740793

Urkioia. San Francisco, 8, 943 046209

Uzatorre. San Antolin, 6, 943 741799

Usa. Giza Eskubideen parkea, 1, 943 256028

Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17, 943 033453

Vinoteca **Mahats**. Kalegon Plaza, 3, 943 743089**ERMUA**

Mendiola. Erriko kale, 19, 846 080086

ERRETERIAAlameda **Marisqueria**. Al. Gamón, z/g, 943 521704

Alfala. Fuerte San Marcos, 943 522271

Aratz. Maria de Lezo, 7, 943 519654

Aker. Maria de Lezo, 1, 943 516104

Bento. Sanxoteña, 2, 943 511085

Berri **Asar**. Campos de Listerreta, z/g, 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4, 943 511047

Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen), 943 513451

Donosti **Siderria**. Zamalbio, 8, 943 528041

Egiburu. Zamalbio-Zentelon, 943 341831

Egi-Luze **Siderria**. P^o Zamalbio, 943 523905

Eguzki. Oreta, 2, 943 341225

El Txikote. Maria de Lezo, 20, 943 527701

Ereka. Zamalbio, z/g, 943 515913

Erreka **Zabokiak**. K. Mixelena, 4, 943 002468

Frantzilla. Astigaragoko bentak, 943 511445

Frantxilla-Berri **Asador**. Ctra. Cuevas, z/g, 943 524418

Gamon 14. Gamon, 14, 943 577035

Gastelu **Hostal**. Andra Mari, 6, 943 511084Garon **Muralla** (Chino). Auda. Navarra, 75, 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1, 943 003195

Irizti. Kapitan Enea, 943 511086

Izandi. Alfonso XI, 9, 943 340469

KB. Gamon Zumardiá (Alameda), 943 247404

Juli. Viteri, 27, 943 510002

La Cepa. Viteri, 26, 943 511081

Lapiko. Cors. Ikua, 5, 665 755540

Lapurdiño **Pizak**. Ikuitza 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 **Extremeno**. P^o Izteta, 3, 943 511033

Mikel. Arduriu, 11, 943 522536

Mugartz. Aldura Aldea, 20, 943 522455

Oarso **Siderria**. Zubiaure, 8, 943 515956

Onena. Zamalbio, 2, 943 527997

Ostolaza **Asador**. Astigaragaa, 6, 943 514105

Paraiso. Sanxoteña, 4, 943 527193

Perurrua. Astigaragoko Bentak, 943 515252

Pizza **Sprint**. Morrongieta, 5, 943 522000Rong Hua **(chino)**. Olibet, 5, 943 340124

Sindikato. Magdalena kalea, 38, 943 346183

Susperregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055

Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g, 943 344200

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23, 943 529614

Telepizza. 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**. CC. Niessen, 943 344875Zamalbio. P^o Zamalbio, z/g, 943 519001

Zubia. Gabetarra, 3, 943 115275

Zuket. Pza. Koldo Mixelena, 943 518835

ERREZILAntonioren **borda**. Zelatun, 943 814981

Borondegi. Errezilgo gunea, 2, 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarre. Letea auzoa, z/g, 943 813524

Granada. Granada Baserria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14, 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadi, 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

EZKUIArgindegi **Ostaua**. Argindegi etxea, Eskio, 943 720267**AGIRRE ETXEA**Nueva etapa de un clásico del Alto Urola P^o Sta Lucia, 50, 943 72 29 86

Anduaga. Industriadale, pob. 1, 943 041007

Labeoka **Berri**. P^o Sta. Lucia, 943 722552**GABARIA**Aztria **Ertegia**. P^o Aztria, z/g, 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabinrto **Ostaua**. Gabaria Gunea, 6, 943 887913**GAINZA**

Kake Txiki. S. Miguel z/g, 943 886243

Oteñe. Larrazit Bidea, z/g, 943 889848

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20, 605 701679

Amona **Maria**. Katrapona, 2, 687 965313Astillero **Asador**. Portua, 1, 943 140412

Azurra. Alto Meagaz, z/g, 943 130500

Balearrri. Portua, z/g, 943 580811

Elkano. Herrietia, 2, 943 140024

Elkano **Txiki**. Elkano, 13, 943 140117

Gatika. 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

Ketarrri. Txontape, 27, 943 140194

Mahasti. Elkano, 8, 943 140906

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

HERNANIAkarregi **Siderria**. Akarregi Baserria, 943 553495Alberro **Siderria**. Sta. Bárbara, 81, 943 550191Altueta **Siderria**. Osiñaga Auzoa, 7, 943 551502

Aralar. Zapa, 8, 943 331506

Arrigoñ. Sta. Bárbara, 87, 943 550097

Belatzi. Zukuñaga Bailara, 57, 943 330045

Artzaiate **Etxea**. Ctra. Goizutea, km 9,5, 943 331569

Cereales de Oro. Txiritarra, 8, 943 332196

Deportivo. Kardeaberaz, 36, 943 552829

Elorriar **Siderria**. Osiñaga Bailara, 13, 943 336890

Errioguardia-Enea. Iurrigaita, 10, 943 330291

Etxeberri. Etxeberri, 2, 943 551267

Euskal **Pizza**. Laramendi, 3, 943 333337Fagollaga. P^o Erenfuz, 68, 943 550031Galizia **Etxea**. P^o Zukuñaga, 33, 943 556124

Garin. Nafar, 10, 943 550022

Goiko-Lastola **Siderria</**

ARRAUNLARI BERRI

Cocina impresionista mirando al mar
Pº de Buitón, 3, 943 57 85 19

- Arroka Berrri.** Higuer, bidea, 6. 943 642712
Ballestana. Arikol-Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendiorrena. Alameda, 943 645364
Beko-Erota. Jaizubila, 943 643194
Camping Jaizkibel. Ctra. Guadalupe, 943 641847
Casa Manolo. Amate, 943 642732
Cofradía de Pescadores. Puerto Refugio, 943 644212
Conchita S. Pedro, 33. 943 640497
Gastroteka Danonatz. Denda Kalea, 943 646597
Jury Verde. Minatera, 3. 943 537779
Enbata. Zuluga, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Xoxtodema S. Pedro, 79. 943 641952
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. Bº Amate, 943 643297
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hernandabiz Pescadores. Zuluga, 12. 943 642738
Hondar. Zuluga, 20. 943 642793
Horize. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Basentinar Etorb., 1. 943 646040
Ignacio S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capó. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe S. Pedro, 40. 943 649490
Ixaropena S. Pedro, 67. 943 641917
Justiz Merendero. Bº Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itzazgari, 4. 943 111965
Kaifemia Harbuzkeruena. Santiago, 65. 943 642552
Kulturka S. Pedro, 19. 943 642240
Lupala. Zuluga, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
Bº Arkola, 33. 943 643 63 09

- Larra.** Damari, 4. 943 642704
Lekona. S. Pedro, 45. 943 642762
Lode Siderria. Bidaxoa, 19. 943 645880
Loreduna Barri. Santiago, 67. 943 643298
Makusi. Nafarroa Behera, 2. 943 569132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maithe S. Pedro, 35. 943 642771
Miñoli Asador. Santiago, 63. 943 643712
Oñarri Azpí Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ordarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ordazar Cerveceria. Itzazgari, 12. 943 642374
Pizzería Partutxo. Pº Buitón, 943 645655
Rafael S. Pedro, 10. 943 642794
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sugarstin. Nagusia, 11. 943 640167
Subarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. Bº Jaizubila, 266. 943 116000
Txanxangorri S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. Pº del faro 56, bis. 943 644170
Urdale. Santiago, 75. 943 644614
Yrdin Marisueña. Bidaxoa, 10. 943 644614
Urola Berri 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
Itzakun. Monte Itzakun, z/g. 943 675017
Kariatz. Euskal Herria 2. 943 675636

IDIAZABAL

- Alai Hostal.** Alto de Ebeagarate, z/g. 943 187655
Guardi. Guardi polygona, 943 801918
Pilarreña. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

- Begirastain Siderria.** Caserío Iurriortz, 943 652937
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiurre. Dismetinado, 13. 943 654876

IRUN

- Afaldegí Bistorka.** Bº Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparrale, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabaritor, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768
Albada. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Av. Pza. Urdinabia, 943 508281
Ania Barri Asador. Peñas de Ira, 943 611000
Antxon. Serapio Mugika, 18. 943 615048
Anstaso. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 621473
Atakaia. Ariztondo, 69. 943 635518
Bakar. Artizan, 13. 943 242148
Baserrí. Ertotzar, z/g. 943 627307
Baserrí Asador. Berrotarra, 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, z/g. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribih Bilabera. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Beldar. Bº Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Cordero. Pza. Antzarian, 11. 943 536918
Burger King. C.M. Mendilibar, 943 639614
Cantina Mariachi. C.M. Txingudi, 943 628945
Casa Barandiarán. Polig. Sorozarta, 43. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparrale, 57. 943 625703
Chick'n S. Pedro, 16. 943 621429
Claboga. Pº Colón, 46. 943 619507
Café Irun. Letunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón bilabera, 62. 943 039146
Cormer. Cº Fueros, 2. 943 621954
D-Ora-Vora Hamburg. C.M. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakita, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Larrañaga, 2. 943 615931
Don Jubano. Plaza del Ensanche, 8. 943 615089
Don Jubugo. C.M. Txingudi, Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Larrañaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landabaritor, 9. 943 630185
Elcaso. Jose Egino, 9. 943 680014
Erota Barri. Bertsolari Uztapide, 14. 943 630481
Estebenea. Bº Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C.M. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. Bº Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton S. Campa Comercial Behobia, z/g. 943 622766
Fuenteña F66. Fuenteñaria, 3. 943 616028
Gambirius. C.M. Txingudi, 943 626662
Gasolin. Avda. Puñana, 4. 943 616094
Gasztelmendib. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunaa, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Teodoro Indart, 3. 943 632915
Gure Etxea. Iestaban Murua, 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
Ibarlak Ologorri. Bº Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letunborro, 77. 943 626322
Il Capó. C.M. Mendilibar, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gabria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Asteiguiña. S. Marcial, 9. 943 628934
Irueta. Pza. Urdinabia, 4. 943 621059
Izartza. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparrale, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Larrañaga, 20. 943 615154
Junkal Batoboa. C. Comercial Mendilibar, 943 639831
Karakulka. Polig. Letunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparrale, 30.
Kulturka. Uztapide Bertsolariarik, 7. 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi, 943 625330
La Canasta. Plaza del Ensanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparrale, 37. 943 627485
La Capa Reginia. Belsakoeneko, 92. 943 628447
La Vinoteca. Avda. Iparrale, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabaritor, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24. 943 61437

- Larun.** Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasaiá. Moulrane Mitxelena, 2. 943 617966
Las Ruedas. Estación, 20. 943 615426
Laxoa. Javier Esteban Indart, 943 614042
Leones. Serapio Mugika, 23. 943 615132
Los Cuñados. Juan Arana, 5. 943 615111
Luberri. Bº Bidaxoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27, 943 611626
Martinez. Po Baroja, 22. 943 633249
Matxinbenta. Pº Colón, 21. 943 621384
Mc Donald's. Centro Comercial Txingudi, 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenteñaria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparrale, 59. 943 622086
Morondo. Papesa, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabaritor, 36. 943 620071
Nagora Siderria. Gabria, 13-Ventas, 943 634048
Narrea. Avda. Iparrale, 5. 943 620672
Nerea. Korrikotzu, 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. Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamaria, 4. 943 622890
Ortzargi Cerveceria. Luis de Urzuru, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patuxa. Edificio Panta-Anaka, 943 613924
Patrixi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patrixi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabaritor, 34. 943 630039
Pizza Queen. Centro Comercial Txingudi, 943 629334
Pizza Real. San Pedro, 1. 943 110400
Pollo Gold. Pinar, 1. 943 610233
Pollo Rico. C.M. Txingudi, 943 639063
Puñana. Avda. Puñana, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Esteban Indart, 943 610203
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. Bº Behobia, 26-2º. 943 633657
Sargia. León Iurretogaitza, 1. 636 953551
Sirimiri. Pº Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenteñaria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 616284
Swing. Santiago, 46. 943 578665
Telepizza. Lope de Irigoyen, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Cormer. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. Pº Ibarroa, 7. 943 631224
Tres Hermanas. San Marcial, 3. 943 621048
Tres J. J. C. C.M. Txingudi, 943 629323
Trinkete Borda. Olaberria, 39. 943 623235
Trinquette. Mº Junkal Landabaritor, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larretxipi, 10. 943 574371
Txanguu. C.M. Txingudi, Local 15. 943 634090
Txingudi. C.M. Txingudi, Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenteñaria, 8. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagon de Cole. Moulrane Mitxelena, 2. 943 020120
Vitoria. Arbesko Erorra, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Erorra, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Saniceno A-8, 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

- Aizpurua.** Nagusia, 22. 943 692706
Ernesto. Gregorio Azeitei, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 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

ITZIRAZ

- Bikain.** Mutxiarte 39, Itziaz. 943 193970
Itxaspe. Bº Itziaz, 943 199401
Itziaz. Bº Itziaz, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. Bº Itziaz, 943 199035

PERLAKUA-SAKA

- Cocina tradicional, agroturismo y capeas
Arnoldia auzoa, 943 60 60 52
Salegi. Galzarda, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiunduri-Iurri Siderria. Mardari, 943 199389
Txomin. Mardari, z/g. Itziaz, 943 199656
Urtehu Siderria. Bº Elorriaga, 2. 943 199237
Zubiakary Bunu Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

- Abend Cerveceria.** Pablo Mutiozabal, 5. 943 372089
Akrupe. Largaenea, 1. 943 371742

AVENIDA

- Menús, pintxos, raciones y buena música
Hipódromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62
Bugati. Arzapide Pasalekua, 74. 943 362709
Bugy Hamburgueruena. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Goikale, 1. 943 36 27 01
Errekotxo. Orta Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 4
Iñaki. Iñigo de Loiola 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372760
Larre. Larrekotxe Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxiki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berastegui. Loizola, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530684
Oria Txiki. Zirkuitu Uztapide, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Ilharrazteua, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361551
Riojanos Asador. Ustizin, 13. 943 362720
Route 33. Avda. Orta, 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
Orta Etorbidea, 12. 943 04 62 97

- Zaldúa.** Pº Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

- Amekia Siderria.** Zubiri Etxea Auzoa, 8. 943 162523
Batzoka. Hirigoinen, 4-6. 943 888308
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubieruko auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

- Norea.** Ustazin, 3. 943 08 80 88
Orhione. Elosegi, 3. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, 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 Auzoa, 943 733622
Bidea Batzoka. Labertegi, 8. 943 731584

AZPIKOTXE

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

- Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550
Goiko-Izarra. Labuide, 17. 943 03 47 93

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Kañu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogari. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Olagar. Euskal Herria Enparantza
Xarpat Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aulia Sidreria. P^a Gualdupe, z/g. 943 806066
Bartzelana. Esmalda auzoa, 7. 943 806206
Insustisi 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
Sorau Exe. Santago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966
Arino Borda. Antonio Pildain kalea. 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tomás Garbizu, z/g. 943 5266 90
Elostei. Elostei bidea, z/g. 943 525441
Eroka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. B^a Gaintzurizketa. 943 490295
Etxeberri. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529899
Etxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Laxin, 4. 943 527995
Gure Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Ipintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. B^a Gaintzurizketa, z/g. 943 529899
Inruran. Irurtzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521966
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kaike Taberna. Pza. Lope de Isasit, 943 527599
Lazarreta. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jateuxa. Urune, z/g. 943 511888
Martxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Ongi Etxori. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Orriantza. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PAIXIKU-ENEA

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

Rekalde. Camino de Gaintzurizketa, z/g. 943 490285
Sagarzulo Sidreria. Alto de Altamira, z/g. 943523541
Sahatsa. Nagusia, 2. 943 529244
Sorgin Taberna. Guillermo de Laxin. 943 527945
Zaldiki. Avda. Jaizkibel, 2. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

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

MUTUOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoiena (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. B^a Magdalenita, z/g. 943 603394
Kalbatxo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Korradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mjioa. Poligono Miljoa. 943 603180
Pikua. B^a Laranga. 629 105733
San Juan. B^a Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 135070

OIARTZUN

Alhambra. B^a Arragau, 943 491230
Amazar. Casa Zamateta, 943 492783
Albistur. B^a Altzibar, 943 490711
Aristi Asador. B^a Ugaldetxo, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itzakale Bidea, 4. 943 492714
Arzpe. B^a Ugaldetxo, z/g. 943 493088
Autogiri. Autopista A8, km. 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Berri Auro. C. Com. Mamut. 943 490628
Bide Alde. B^a Ergoien. 943 521661
Bidebieta. B^a Ergoien. Aragaia-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbar, 9. Ugaldetxo. 943 492749
Entrepalcos. C. Com. Carrefour. 943 100880
Ereke. Casa Errekalde. 943 490087
Esnoia. Zuzanbar, 72. Ugaldetxo. 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoien, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 942556
Goiko-Etxe. B^a Altzibar. 943 492831

GURUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con cuidada gastronomía
Pza. Bizardira, 7. 943 49 06 25

Intxuxi Asador. B^a Ugaldetxo. 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoien, 9. 943 490041
Iru Eder. Elorrodo, 20. 943 490021
Iruandarena. B^a Altzibar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laia. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldetxo. 943 492101
Marcos. Zelainus-Polig. Ugaldetxo. 943 494300
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurrita Bidea, 2. 943 491194
Merka Oiarztun. Merka Oiarztun, 943 493020
Miren Taberna. San Juan, 1. 943 491227
Miren Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaiola. Tomola, 2. B^a Ergoien. 943 492050
Oliden. Camping Oidien. 644 096937
Orlo Zela Sidreria. Caserio Orlo Zela, 59. 943 491686
Piki. B^a Ergoien, 35. 943 490915
Pikotxo. B^a 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 Sagardoteya. Astigarraga Bidea. 943 490678
Usetagieta Hotel. Mالدuburu bidea, 15. 943 260531
Zuberona. Bekosono, 1 (B^a Ihurritza), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberia kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardoteya. Errekalde auzoa 943 880249
Garxo. 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

Zaldiki. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

ONATI

Aruke taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Ganbai, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zahaizta, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. B^a San Pedro. 943 781956
Galia. Atzeko, 22. 943 782208
Garoa. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094
Goiko Benta Hotel. Arantzazu, 943 781305
Helmuga. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81
Hotel Santuario. Arantzazu, z/g. 943 781313

Isturritz. Atzeko Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulztegin, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. B^a Olaberrieta, 63. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. B^a Arantzazu. 943 781304
Olakua. Olakua, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindika Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumeltzei. Torre Zumeltzei. 943 540000
Urbaiño Food. Campa de Urbai. 943 781316
Urritxu. Lezesari Auzoa, 19. 943 783479
Urriagain. Iriberrri, 343. 943 780814
Zelai Zabala. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. B^a Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrust. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAITZEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 882822
Itxune. Gabrielale, 14. 943 164844

KUKO

Innovación, técnica y producto de mercado
Berjaldegui plaza, z/g. 943 88 28 93

ORDIZIA

19-90. Garagarza, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarien Etorbidea, z/g. 943 883660
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gernikako Arborelan 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 88 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Unzueta, 4. 943 160421
Potokoa Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304
Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728069
Tximista Sidreria. Gudarien Etorbidea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezarreta, 3. 943 884049
Zubihit. Gudarien Etorbidea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAIN-OSTATUA
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Errerosia 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
Ardera. Ondrate, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Oslagieja Oslagieja, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundin, 33. 943 832655
Hotel Rest. Batea. Hondartzta bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartzeta, 943 890475
Katxina Bodega. Ortzaiña, z/g. 943 580166
Oliden. Ortzaiña Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martin Asador. B^a S. Martin, z/g. 943 580058
Sarasua Asador. Eusko Gudaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartzeta, z/g. 943 888034
Xixario Asador. Eusko Gudariena, 2. 943 830019
Zaharren Babeslekua. Enparantza, 943 835398

PASAJA

A Coruña. P^a Euskadi, 7. 943 399009
Alkatxete. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Aranzurain, 30. S. Pedro. 943 393994
Arupeberri. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakaregi, 1. Nto. 943 510068
Badiola. Donibane, 18. S. Juan. 943 346042
Baña. Eskalantegi, 21. Antxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 398470
Busturia. P^a 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
Cofradia. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 391150
Dani. Hamarrebetea, B. Antxo. 943 511180
Dax. P^a Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donoitxeria. Euskadi, 1. -Trinberpe. 943 399071
E-16. Eskalantegi, 16. Antxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakaregi, 10. Antxo. 943 510008
El Caserio. P^a Euskadi, 23. Trinberpe. 943 404424
Erdibana Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 14-16. Trinberpe. 943 390357
Erekaux. Donibane, 138. Donibane. 943 512638
Etxe Ona. Eskalantegi, 9. Antxo. 943 525696
Ezer. Eskalantegi, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Goiherri. Eskalantegi, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arandegi, 36. S. Pedro. 943 391846
Guria. Arraunalea, 6. Trinberpe. 943 394026
Izaba. Nafarro Etorbidea, 17. Antxo. 943 515300
Ippara. Pza. Nafarro, Antxo. 943 340164
Izkiña. Euskadi Etorb. 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamilu. Gure Zumardia, 29. Antxo. 943 510020
La Amistad. P^a Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067
Lounda. Oarso, 8. Antxo. 943 515414
Mariño. Euskadi, 18. Trinberpe. 943 394751
Maria. Euskadi Etorb. 2. Trinberpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 1. Donibane. 943 529833
Muguruza (Falcon Crest). Torre Atez, 8. 943 394944
Nicolasa. Donibane, 59. Donibane. 943 515469
O Fardel. Ondrate, 2. 943 247608
Ongi Etorb.. Arandegi, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Pan-Baner Bierhaus. Etorbidea, 80. 943 392386
Pitxuloko. Eskalantegi, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalantegi 40-42. Antxo. 943 528032
Terranova. Azkuene, 2. Trinberpe. 943 399074
Txulotoko. 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. Zubano, 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

Agudain-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067

Ikizale. Bachiller Zaldibia, 10. 943 653649

ALLIRI

La cafetería de la estación de Tolosa Paseo Alliri, 13. 943 65 56 94

AMA

Extean, ebean txetean (En casa, como en casa) Arostegetia, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amauri Beotibar, 5. 943 245469

Amets Larramendi, 1. 943 843839

Asteasarra Hereros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650936

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 Arostegetia, 16. 943 673301

Bibide Usatál Kirologia. 943 575773

BOTARRI

Campeón de parrilla de Gipuzkoa Oria 2, bajo. 943 65 49 21

Burrutzi Artea San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia Gomri plaza, 3/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 Pº Usabal, 133. 660 654317

Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655655

Hong Kong (chino) San Juan, 2. 943 655370

Ikatza Plaza Berria, 6. 943 674913

Illargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pablo Gorrobal, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Isastegi Pizzeria Pº Aldaba Txiki, 15. 943 652694

Izaba Baxuller Zaldibia, 1. 943 841427

J-Kel Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

K-2 Plaza Nueva, 5. 943 570088

Kupela Pza. Berria, 3/g. 943 672070

Lanbroa Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Larramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurien Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai Pº San Esteban, 39. 943 651799

Magica Asador de pollos Agintari, 3. 943 679343

Orbiza Taberna Ermentari, 10. 943 016780

Ordizia Taberna Pº Martín J. Iraola, 6/47 002725

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

Tolosaidea N-10n-Madrin, km 432. 943 650656

Triángulo Triángulo plaza, s/n

Trípoli (pizzeria) Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 639513

Zuloaga-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballari Iriazabal, 21. 943 330525

Albuna Pº Lategi, 943 554917

Adarra Pº Gouburu, 37. 943 552036

Besabi Pº Gouburu, 2/g. 943 330131

Bosteko Eratzu, 943 337357

Eltutxa Siderria Pº Oztaran, 34. 943 556981

Eula Siderria Pº Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, 3/g. 943 009077

Grua Iriazabal, 46. 943 005650

Ondiume Sagardegotia Pº Ergolen, 18. 943 556683

Piñoldeporrito Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setiñ Moko Siderria Pº Oztaran, 11. 943 551014

Uruzola Etlubeta Baseria, 943 556981

Zaldundegi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 1. 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 Polígono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro Ipararguiru, 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 Ipararguiru, 4. 943 101033

Zabaleta Ipeñarieta, 2. 943 724320

Zona Zero Areizaga, 1. 943 635307

USURBIL

Aginaga Sagardegotia Pº Aginaga 31. 943 366710

Antzeta Zubiaurena, 6. 943 370344

Arratzain Argelia Arratzain Baseria, 943 366663

ARTZABAL

Menú del día, raciones y cocina tradicional Puntapaga kalea, 8. 943 36 91 39

Abcea Jurgitia Aitezarra, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil Centro Comercial, 943 367281

Ibarrola Agroturismo Kaleaz, 62. 943 363007

Iluarte Iuarta, 11. 943 370113

Ignabe Siderria. Pº Txoko Alde. 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maykar Asador Polígono Ugaldeia, 36. 943 366968

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria Pº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Seikaña Asador Aginaga, 20. 943 362773

Traogaxa Santuenea Auzoa, 2/g. 943 362734

Txapeldun Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Eiri Errotale, 1. 943 362735

Txinparta Sagard C. Com. Urbil. 943 376698

Txirribo Irazu, 6. 943 361398

Txipri Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirrisa Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdain Siderria Pº Aginaga. 943 372691

Zumeta Pº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo, 943 690296

Alustiza Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Zur Otealarre, 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

Kixkurgene Olageta Agroalde, 6. 943 501086

Urtso Sta. Fe, 21. 943 891746

LAZKAO-ETXE

Cocina tradicional en un entorno natural Aiestaran Ertzea, s/n. 943 89 00 44

ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel Setvimeneta, 4. 943 830143

Amaia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Aritzola, 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 Igaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Setvimeneta, 4. 943 130586

Batzokia Batea, 1. 943 002049

Basarri Patxiku, 10. 943 021275

Beach Cafeteria Pº del Malecón, 2/g. 943 831262

Berazadi-Berri Talaí Mendi, 728. 943 130003

Bordatxo Elizaurrea, 5. 943 132889

Café Iruia Ipar kalea, 13. 943 004023

Dragón de Oro (chino), Bizkaia, 6. 943 890329

Egoki Asador Bizkaia, 1. 943 132766

Casa Izaro Azara, 4. 943 132844

Eguzki Nafarroa, 8. 943 834116

Eraitzi Araba, 32. 943 890036

Etxazi Zuzurru, 943 982731

Euskorua Nafarroa, 37. 943 131020

Ursulandia 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

Haritz Gurmendi, 10.

Iñurita Zela-Ondoa, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Isas-Berri Kanping Zaratuz, 943 131619

Itxas-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 Arguiñano Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zaratuz 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

Mamuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria) Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafetería Mibeleneta, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika Ipar kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzareta Sta. Olara, 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 Itassertza, s/n. 943 580285

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zaratuz) 832993

Sunset Bar Mandiacheba (a. Malecón), 943 000355

Talaí-Berri Txakoldegia Talaí Mendi, 728. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Teleforno Asador Plaza Dombiane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Politi Música plaza, 943 835357

Yubio María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak Euzumar, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondo Zelai-Ondo, 23. 943 021980

Zelaitxo Mibeleneta, 11. 943 011399

Zubi Ondo Avda. Navarra, 47. 943 830267

ZEGAMA

Zegamako Ostata San Martin 3. 943 801051

Otzaurteko Benta Otzaurte, 2/g. 943 80 12 93

ZERAIN

Mandia Herriko Plaza, 2/g. 943 801705

Otata Siderria Caserío Otzata, 943 801757

Oiharte Sagardogotia Irukarate-Gain, 943 501013

Zeraingo Ostata Udaltzako plaza, 943 801799

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 a 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 69)

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 bacalaos 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)
TEL. 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

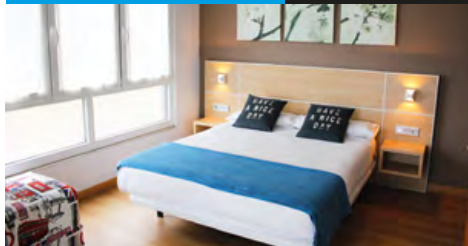


En la ladera del Monte Igueldo, a 5 Km. del centro de la ciudad y sus playas, es perfecto para alejarse del mundanal ruido y disfrutar de la naturaleza y su tranquilidad. Dispone de 40 habitaciones dobles y dos Suites completamente reformadas en 2003 cuando pasó a ser un cuatro estrellas. Bar Cafetería. 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 diáfnas 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).

CARLOS GUARDADO (ATS JUBILADO Y GASTRÓNOMO)

“MI PLATO FAVORITO PARA PREPARAR ES EL ABREFÁCIL DE LAS LATAS... NO SÉ COCINAR”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Carlos Martínez Guardado (Avilés, 1954) es uno de los más reputados gastrónomos asturianos. Licenciado en Enfermería por la Universidad de Santiago de Compostela, especialista en Medicina de Empresa y operador radioactivo por el C.E.N, ha trabajado toda su vida hasta la jubilación en el ámbito de la Salud, habiendo pasado, entre otros, por el Hospital de San Agustín en Avilés y el Servicio Médico de Alcoa en San Ciprián (Lugo). Movido por una auténtica pasión por la gastronomía, ha compaginado toda su vida su actividad laboral con la participación en mil y un eventos culinarios, y ha creado y participado en otras tantas cofradías, entre ellas la Cofradía de Gastrónomos del Yumay o la Cofradía del Colesterol, dos de los proyectos en los que más se ha implicado personalmente. Igualmente, ha sido y sigue siendo el principal responsable de Radio Turismo en Asturias, emisora para la que organiza anualmente los actos de nominación y entrega de los Platos de Oro, un galardón culinario con el que se premia a los restaurantes más destacados de todo el estado. Su vocación de servicio le llevó, en una etapa pasada, a ejercer como concejal en Cervo, (Lugo) así como en su Avilés natal, donde incluso llegó a ser candidato a la alcaldía recibiendo, en sus propias palabras, “más palmadas que votos”.

¿Además de la gastronomía, qué aficiones cultivas?

Me fascina todo lo que tenga que ver con el Camino de Santiago. De hecho, soy Comendador de la Orden del Camino de Santiago en Asturias.

¿Cuál es tu lugar favorito en Avilés? ¿y en Asturias?)

En Avilés la Playa Pedrero del Arañón, en la Ría de Avilés . Y en Asturias, Los Oscos.

¿Y fuera de Asturias?

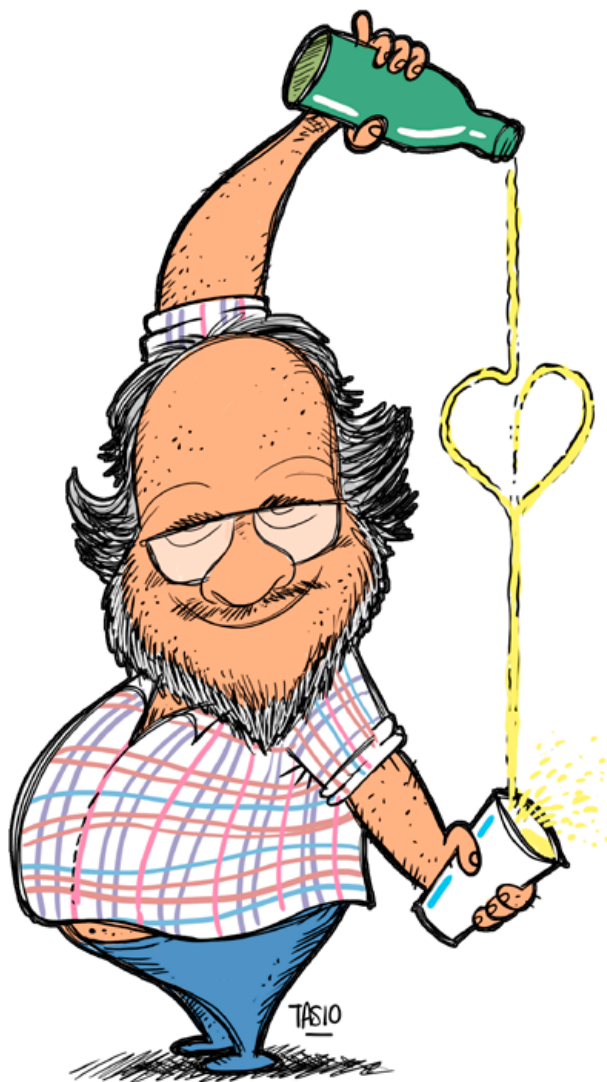
San Ciprián, en Lugo

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

El que hicimos en su día a la Costa da Morte, al norte de Galicia, acompañado de 28 amigos. Ya nos faltan tres, entre ellos mi esposa.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Volver al País Vasco, Gipuzkoa, Navarra... incluyendo Iparralde, acompañado del maestro Azpeitia.



¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Eso, que sea persona

¿y qué detestas en una persona?

Pues eso, que no lo sea

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Como voluntario en las colonias infantiles de Cáritas .

¿Cuál es tu producto o costumbre gastronómica que más valoras en tu entorno?

El bollo de Pascua de Avilés

¿Y el producto o costumbre que más te ha sorprendido fuera de casa?

El Cocido Maragato por la forma de comerlo (Se toma al revés, empezando por la carne y terminando por el caldo).

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

El Pote asturiano y los lllampares (lapas en salsa, plato típico de Asturias).

¿Y tu plato favorito para preparar?

El abre fácil de las latas... no sé cocinar !

Sugiérenos dos restaurantes en Asturias.

Recomendaría todos los restaurantes del Club de las Guisanderas de Asturias... pero son bastante más de dos...

Vienes mucho por el País Vasco. Sugiérenos dos restaurantes imprescindibles.

Andra Mari en Galdakao y Urbitarte, la sidrería de Deme-

trio, en Ataun.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido?

¿Por qué?

Isabel Alonso Moris de La Tenada de illas por su buena mano con el pote asturiano.

Has organizado mil y un eventos y has sido invitado a otros tantos. ¿Cuál te ha dejado un mejor sabor de boca?

Organizar en la Sidrería Yumay de Avilés las Jornadas Internacionales del Jamón Ibérico Grande Covián, y asistir al capítulo de la Serenísima Orden del Albariño en Cambados.

¿Un producto o costumbre culinaria que te haya roto los esquemas?

Comer la sopa al final del cocido en el Cocido Maragato.

Covid-19... ¿cómo lo estás viviendo?

Muy preocupado, sobre todo por nuestros jóvenes... No lo valoran ni lo entienden.

¿Qué consecuencias crees que traerá la actual situación al mundo de la gastronomía y la restauración?

Un cambio de costumbres. De hecho ya se está viviendo .

Un poco de positivismo: ¿qué harías si te tocara la lotería?

Imposible... nunca juego!!

ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA

24

GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:
Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadía - Affligem - Guadrapel - 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

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