

ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

n° 200: julio 2021



200 números agitando la gastronomía

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



Buho cepillándose a Bibendum
Receta de Josema Azpeitia
Ilustración de TASIO

ondojan.com

Nº 200 Julio 2021
ZUM EDIZIOAK, S.L.
Patrizio Etxeberria, 7
20230 LEGAZPI
Tf. 943 73 15 83

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

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

Colaboradores:

Ainara López, 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 hilibatero banatzen da Gipuzkoako jatetxeetan, hoteletan eta turismo bulegoetan, bere orrietan iragartzen diren jatetxe 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

Menudo papelón

Si nos hubieran contado esto hace tan solo año y medio, a finales de enero de 2020 sin ir más lejos, habríamos pensado que nos estaban vacilando. No habríamos sido capaces de creernos que en nuestras más o menos previsibles vidas iba a introducirse un factor que iba a condicionar prácticamente todos los aspectos de nuestra existencia: el económico, el familiar, el afectivo, el físico, el sanitario, el estético, el pedagógico, el festivo, el cultural, el vacacional, el político y... ¿Lo adivinan? el gastronómico.

La gastronomía, entendida como parte de la restauración y la hostelería ha sido uno de los gremios más afectados por la acción de ese minúsculo virus que, nos cuentan, se ha creado algo así como por generación espontánea y ha pillado por sorpresa a todo el mundo, incluso a la gente a la que, teóricamente, no debía pillarle por sorpresa una cosa así, por cuanto que nos hemos ido enterando luego de que las pandemias, como las crisis, vienen y van y ha habido muchas a lo largo de la historia y con una regularidad que podía haberlas convertido en algo cuando menos algo más previsible, por mucho que nos vendan el discurso de “esto no se lo esperaba nadie”.

Lejos de tratar de buscar responsabilidades (nada más lejos de nuestra intención) ni de pretender ser compensados por las consecuencias que ha tenido en nuestra labor la falta de previsión y las actuaciones de quienes nos debían haber protegido de una manera clara y diáfana, al igual que todo el mundo hemos buscado la manera de torear esta situación (nos resistimos a usar el término “reinventarnos”) y, tras 15 meses sin editar físicamente nuestra



ONDOJAN-VIRUS

publicación, nos valemos de la excusa de la llegada de nuestro número 200 para recuperar el papel. Eso sí, las cosas ya no serán lo que eran. A partir de ahora publicaremos tan solo cuatro revistas en papel a lo largo del año (primavera-verano-otoño-invierno) y el resto de los meses (ocho publicaciones) serán editados en digital. Es decir, que se nos verá algo menos pero seguiremos haciendo el mismo ruido en redes y todos los medios a nuestro alcance que hemos hecho durante los últimos meses.

Habrà tiempo de publicar artículos más profundos sobre nuestro aniversario, pero no podemos dejar de agradecer a todos y todas l@s que con su apoyo, colaboración y voluntad han contribuido a que lleguemos aquí, y a que a pesar de la que ha caído nos sintamos con fuerzas para seguir. Sabéis perfectamente quiénes sois, así que daros por agradecid@. Os queremos... y lo sabéis !!

Josema Azpeitia
Periodista gastronómico



ONDOJAN 200 INTRODUCCIÓN 04 OPINIÓN 08
FIRMAS 14-38 MIKEL CORCUERA 14 ESSENCIA DE VID 16 TURISMO GASTRONÓMICO 18 LA RUTA SLOW 20 BURP! 22 DI... VINOS 22 ARTE LÍQUIDO 24 ITSASOTIK 26 OREKATUZ 28 DIETÉTICA 30 JAKITEA: CORTE DE IDIAZABAL 32 LA RECETA DE... AINARA LÓPEZ 34 MENUDO MENÚ 36 MENÚ PICANTE 38 EL ABOGADO RESPONDE 40 GRANDES ASADORES: ARATZ 42 REPORTAJE: LOS QUE YA NO LA CONTRARÁN 46 AL DENTE 52 PUBLIRREPORTAJE: NETYA FER 54 A LA CARTA: IKAITZ 56 GUÍA RESTAURANTES 58 LISTADO RESTAURANTES 98 PLACERES GASTRONÓMICOS 105 DORMIR EN GIPUZKOA 110 CON LAS MANOS EN LA MASA: GONTZAL MUGABURU 112

SÓLO HAY UNA PORTADA... PERO TENÍAMOS MÁS !!

Quienes tengan la costumbre de guardar nuestras revistas y no hayan estado pendientes de nuestra actualidad, se llevarán la sorpresa de que la numeración de las mismas ha saltado del número 196, último ejemplar que publicamos en papel... al 200 !! Y es que por el camino han sido publicados 13 ejemplares que se han distribuido única y exclusivamente de manera digital, valiéndonos para ello de todos los conductos posibles.

A sí, las revistas que hemos publicado entre marzo de 2020 y junio de 2021 pueden ser consultadas en la **Zona de descargas** de nuestra web www.ondojan.com, además de en la plataforma de lectura y almacenamiento de publicaciones Issuu.com.

Además de eso, todas estas revistas, la mayoría de ellas de más de 130 páginas de contenido han sido enviadas por **Whatsapp** a casi **2.000 lectores** que, a su vez, las han compartido urbi et orbi.

No podemos negar que estábamos deseando volver a publicar nuestra revista en papel, pero a partir de ahora las cosas cambiarán y a lo largo del año publicaremos **cuatro números en papel (primavera, verano, otoño e invierno)** y el resto de publicaciones (8 más) serán editadas en digital.

Por lo tanto, si queréis recibir directamente y de manera gratuita nuestras revistas en vuestro móvil en cuanto sean publicadas, o si queréis recibir alguna de éstas que mostramos en estas páginas, pasadnos vuestro número de móvil al Whatsapp **609 47 11 26** (Josema). A partir de ahora, recibiréis cómodamente el PDF de la revista antes que la mayoría de la gente... On egin !!








Ventanas Goierri

www.ventanasgoierri.com

943 72 53 15

Más de
20 años
urte
baino gehiago

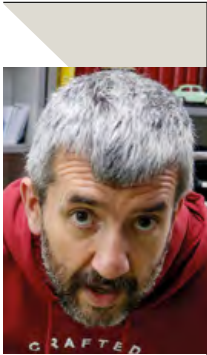
Maite duzun hor
Protegemos lo c

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

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

ri babesten dugu
que más quieres

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



JOSEMA AZPEITIA

Periodista
gastronómico

Repito en este artículo el titular que empleé hace dos meses en uno de los escritos de opinión de la revista, ya que por increíble que parezca, dos meses y medio después del levantamiento del Estado de Alarma, siguen las restricciones a la hostelería y no sólo se mantienen, sino que en un giro inesperado, en el momento de cerrar esta revista (22 de julio) el LABI ha vuelto a anunciar un paquete con nuevas restricciones. Cambio, por lo tanto, el artículo genérico que pensaba publicar aquí sobre los “golpes” sufridos durante la pandemia por la hostelería por esta reflexión efectuada al calor de la indignación provocada por la última comparecencia del lehendakari en la que demuestra, por enésima vez, no sólo la gran incapacidad con la que cuentan para hacer frente al problema, sino incluso su falta de sensibilidad y su maldad intrínseca al volver a colocar a la hostelería en el ojo del huracán de esta pandemia que no tiene absolutamente nada que ver con ella.

SUBE LA INCIDENCIA... BAJAN LOS HORARIOS... ... PIERDE LA HOSTELERÍA !!

(Artículo publicado en el Facebook de Josema Azpeitia el 22 de julio de 2021)

Esta absurda y patética situación es como los recurrentes chistes de “La Banca gana !!”, solo que de un tiempo a esta parte nos hemos acostumbrado a que el final del chiste sea: “La Hostelería pierde !!” Y es que pase lo que pase en cuanto al virus y la situación sanitaria que nos atenaza, el gran perjudicado sigue siendo el mismo sector. La última muestra, la reunión de hoy del LABI, que cada vez está quedando más patente que consiste en una cuadrilla de ignorantes cuyos sueldos pagamos a doblón para que a la primera de cambio se limiten a continuar con las viejas fórmulas que han demostrado ser estériles y tan inútiles como ellos. Y es que se habrán quedado calvos detrás de la oreja cuando ante la escalada, nos dicen, del virus han adoptado como norma principal el que las actividades económicas de la Comunidad Autónoma Vasca cesen una hora antes, es decir, que el cierre de locales que se había estipulado a las 02:00 de la madrugada pase a ser a la 01:00.

A vuestro servicio desde Amara y desde las Redes Sociales



Abar
Informática



Eustasio Amilibia 10, AMARA-DONOSTIA. Tf: 943 45 58 27
www.abarinformatica.com



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

Y yo, en mi ignorancia, pero una ignorancia que reconozco y que no me sirve, como a ellos para ganar un sueldo que supera los 4.000 euros mensuales, me pregunto: ¿Pero realmente van en serio? ¿Creen de verdad que con esa medida, que parece inocente pero que, una vez más, va a hacer perder miles de euros a hosteleros y otros sectores a los que ataca en la línea de flotación, va a lograrse algo? Si es verdad que la incidencia del virus está aumentando, ¿Creen de verdad que por robar una hora a bares, cines, teatros... el Coronavirus se va a batir en retirada? ¿Donde está la cámara oculta, por favor???

Me comenta un amigo hostelero que esta medida le va a hacer perder, de nuevo, más de 500 euros cada día del fin de semana. ¿Estarían dispuestos los señoritos del LABI a descontarse 4.000 euros mensuales de su sueldo si con ello se atajara al COVID? No se preocupen, ya les respondo yo. La respuesta es NO. No están dispuestos a

hacerlo. Para ello adelantaron las elecciones y aseguraron sus poltronas. Para ello tienen blindadas sus prebendas y mantienen todo un ejército de estómagos agradecidos y funcionarios que miran a otro lado mientras silban el "Gora ta Gora" o el "Eusko Gudariak" indistintamente siempre que a principio de mes su cuenta siga recibiendo un sueldo que debería hacerles sentir bochorno si fueran personas decentes.

No, la cuestión es reunirse (seguramente, recibiendo dietas e ingresos extra por ello), hacer como que están preocupados, desempolvando el copia-pegar de medidas restrictivas, decidir cual aplicar y salir a los medios de comunicación que esperan, al igual que los funcionarios, como perritos falderos, la salida de los políticos, ofreciéndoles micrófonos, cámaras y espacio en las ondas y las páginas. Otra cuadrilla bien alimentada para maquillar la incompetencia de nuestros gobernantes y la nula efecti-



LA REBOTIKA

BRASA BARATZETANDA

Apostamos por ingredientes locales de máxima calidad y los cocinamos en nuestra brasa para sacarles todo su sabor.

RESERVAS ☎ 943 218 906

¡En La Rebotika la brasa manda!

www.larebotika.es Avenida Zarautz, 6 (EL ANTIGUO)

-  CARTA SIN GLUTEN
-  OPCIONES VEGANAS
-  MENÚ Y PLATO DEL DÍA
-  SERVICIO A DOMICILIO
-  OPCIONES TAKEAWAY

¡No te pierdas nuestros arroces a la Brasa en paellera!

vidad de sus estrategias.

El resto, ya lo saben: seguir culpando de todo a los jóvenes y a los hosteleros, insistir en el uso de las mascarillas, no vaya a ser que la inversión de sus amigos empresarios en su fabricación no obtenga los beneficios previstos y seguir, hablando mal y pronto, confundiendo al personal.

Confundiendo, sí, porque en anteriores capítulos de esta telenovela ha quedado más que claro que la hostelería no es la culpable de los contagios, que la incidencia en los jóvenes es nula, que las mascarillas sólo deben ser utilizadas por la gente que tenga síntomas, que las subidas de incidencia se dan con gran cantidad de falsos positivos y son proporcionales al número de tests realizados y no a la cantidad de gente supuestamente enferma... todo es un embrollo con el que cada vez está quedando más claro que la única finalidad de los comités de mamporreros como el LABI es la de mantener a la sociedad en un estado de incertidumbre y colleja continua que haga que no tenga tiempo de pensar o plantearse lo que está pasando.

Mientras tanto, en Francia, poco a poco, como sucedió con el movimiento de los chalecos amarillos, nos dan sopas con hondas y ya están empezando a salir a la calle cientos de miles de personas para protestar contra el gobierno y sus medidas. Eso sí, no esperen ver en ETB o en los periódicos de Vocento o grupos aledaños al Gobierno Vasco o español información sobre dichas movilizaciones a pesar de que algunas de ellas estén teniendo lugar a sólo unos kilómetros de nuestra casa. No nos cuentan nada sobre ello, pero en internet se puede encontrar fácilmente... busquen, busquen, practiquen la poca libertad que nos



Criminalización de la Hostelería: Un tabernero es detenido frente a Diputación

está quedando que algún día nos quitarán hasta eso.

Mientras tanto, tampoco estaría mal que nuestros medios se aclararan a la hora de informar a la ciudadanía sobre quién nos coarta las libertades y nos trata como a niños. Recojo en este post del que proviene este artículo tres versiones periodísticas de la reunión de hoy. Según Noticias de Álava, es “Euskadi”, ese ente institucional e indefinido, quien adelanta el cierre de los bares y actividades económicas. Su hermano, Noticias de Gipuzkoa, pensaba lo mismo a media tarde, pero ahora nos dice que es “El Gobierno Vasco” el que adopta las medidas. Y EITB dice que no, que quien nos manda castigad@s a casa a la 1 es “el LABI”. ¿De quién es la culpa entonces ?? ¿De la pobre Euskadi, del poderoso Gobierno Vasco o de los inútiles del LABI? Bueno... se trata de una simple cuestión de lógica, como cuando buscamos al asesino en una novela de misterio: ¿Quién está presente en las tres entidades?? ¿Quién manda en Euskadi, dirige el Gobierno Vasco y preside las reuniones del LABI? Ahí tienen al culpable. Eso sí, él se empeñará en convencernos de lo contrario... de que la culpa es nuestra.



Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera

Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Parte Vieja) • Tf. 943 42 79 77 • DONOSTIA

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

GOIERRI

zerbitzuak eta
alajamenduak

JATETXEAK

ARAMA

Toki Alai 943 88 89 53

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

BEASAIN

Artzai Enea 943 16 31 16

Dolarea 943 88 98 88

Guregas 943 80 54 80

Kattalin 943 88 92 52

Kikara 943 88 62 34

Mandubiko Benta 943 88 26 73

Saibatore 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

Saibatore* 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 54

ZALDIBIA

Irizar Azpilkoa 943 88 77 18

Lazkao Etxe 943 88 00 44

ZEGAMA

Arrieta Haundi 943 80 18 90

ZERAIN

Oiharte 680 17 12 91

Tellerne 943 58 20 31

LANDETXEAK

LEGORRETA

Bartzelona 943 80 62 06

MUTILOA

Liemigarakoa 669 77 71 60

ZEGAMA

Otzaurteko Benta 943 80 12 93

ATERPETXEAK

ATAUN

Lizarrusti 943 58 20 69

ZALDIBIA

Alarpe 676 33 30 24

ZERAIN

Zerain 943 80 15 05

APARTAMENU TURISTIKOAK

GABIRIA

Beko Errota 639 23 88 89

KOMERTZIOA

BEASAIN

Unanue Gozotegia 943 16 22 66

ORDIZIA

Ordizian Elkarte www.ordizian.com

Unanue Gozotegia 943 88 15 51

ZERBITZU TURISTIKOAK

ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika 676 33 30 24

ALDABE

Gida zerbitzuak 605 77 18 81

ERRO (ORDIZIA)

Gida zerbitzuak 943 88 22 90

IBUR (ITSASO)

Hipika 663 06 00 11



Logo honetan markaturiko enpresak kalitate turistikorako konpromisoaren ziurtagiria dute.

www.goierriturismo.com



EUSKADI
BASQUE COUNTRY

GIPUZKOA
TURISMOA

Goitur
- GOBERNUO TURISMO AGENTZIA -

IDIAZABAL LURRALDEA - TERRITORIO IDIAZABAL



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



GOIERRI- BASQUE HIGHLANDS



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

GOIERRIKO TURISMO BULEGO ETA 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 Multzooa. *Conjunto Monumental de Igartza.* 943 08 77 98 / 605 77 18 81. www.igartza.eus
- **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. *Centro de Interpretación del Queso.* 943 18 82 03 www.idiazabalturismo.com
- **ORDIZIA.** Goierriko eta Gastronomiaren Interpretazio Zentroa, d'Elkatuz. *Centro de Interpretación del Goierri y de la Alimentación y Gastronomía, d'Elkatuz.* 943 88 22 90. www.delikatuz.com

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



943 16 18 23



Mikel Corcuera
Crítico gastronómico

200 N°S DE ONDOJAN... ECHARLE UN PAR

No se me ocurre mejor tema para celebrar los 200 números de esta revista ONDOJAN que el de los huevos, no sólo en el plano alimenticio y gastronómico sino en el coloquial: manda huevos o echarle un par, tal como reza nuestro titular, que es lo que echaron a pares -tanto **Josema Azpeitia** como

Ritzar Tolosa - para poner en

marcha y darle tanta continuidad a este oportuno lazarillo para conocer mejor nuestro entorno gastronómico, tanto de tascas o cocinas de guisanderas como de sitios de alto tronío o de nuestros mejores productos.

Además, los huevos han sido símbolo de preeminencia en los poderes patriarcales como refleja esa conocida y vetusta sentencia de tiempos de blanco y negro: "Cuando seas padre comerás huevos".

Uno de los libros de viajes románticos más entretenidos es, sin duda, el del viajero e hispanista inglés **Richard Ford** (Gathering from Spain) publicado a fines del siglo XIX. Cuando se refiere a la cocina hispánica dice que los huevos fritos son en todo momento el recurso de la cocina más humilde.

Unos cuantos siglos antes, el insigne pintor **Velázquez**, nos legó su maravilloso cuadro "Vieja friendo huevos". En él, no sólo refleja la trascendencia alimenticia en esa época de hambruna de este alimento, sino que, resulta todo un tratado gráfico de su perfecta ejecución. En este lienzo atisbamos la cantidad de aceite adecuada y su temperatura idónea (se ve borbotear los bordes de la clara). La anciana con una cuchara de madera en su mano derecha remueve el aceite de su



cazuela de barro vidriado para que no se agarre la clara mientras que con la mano izquierda se dispone a cascar otro huevo en el borde del recipiente colocado sobre un anafe u hornillo portátil.

Sin embargo, en la actualidad el colmo de la simplicidad (en su realización pero no en lo que tiene de cachonda ocurrencia) lo ofreció un genio de los fogones: **Ferran Adrià**, denominándolo: "El huevo frito soñado", con mínimos ingredientes: 2 huevos, aceite de oliva y sal. Preparación que explicaba así el cocinero catalán: "A uno de los huevos le quito la yema y frío sólo la clara en una sartén con el suficiente aceite de oliva como para que no toque el fondo y se pegue. La dejo que fría bien hasta que queden puntillitas. La pongo sobre un plato y ahora hago lo contrario con el otro huevo: le quito la clara y frío sólo la yema, pero muy poquito, sólo lo justo para que coja color. Esta yema la coloco sobre la clara anterior y así consigo el huevo frito soñado por muchos". Con un par...

FOTO: "Vieja friendo huevos" cuadro fechado en 1618 de Diego Velázquez.



LA TORTILLA DEL ZABALETA

Pasa por nuestro Obrador de Gros y te la preparamos al momento para que te la lleves recién hecha.

O si lo prefieres, te la acercamos a cualquier punto de Donosti

www.latorrilladelzabaleta.com

641 55 03 18

C/José Arana 16 Bajo

@latorrilladelzabaleta

La Tortilla del Zabaleta



Consulta condiciones para Pedidos especiales* para tus días de monte o playa, reuniones, celebraciones, empresas...

* Mínimo 3 tortillas. Todos los días a partir de las 10:00h.

Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

UN PICOTEO DE PELÍCULA

VIERNES, 30 DE JULIO, 21:00H. PRECIO: 25€

UN PICOTEO CON PRODUCTOS DE AQUI, AMENIZADO POR EMILIO BERTOSTELLO CON LAS BANDAS SONORAS DE LAS PELÍCULAS MÁS CONOCIDAS Y DE SIEMPRE.

Caldo de la granja:
 Molin hermético de cascada de foil con conserva de manzana
 Recetas de crema de carac con aceite de oliva de la zona
 Huevito de ponzoana rojo con crema de setas y hongos
 y el primer camajero

Surtido de embutidos caseros: Marтина Somalo y queso del País
 Pan artesano Km. 0
 Cremoso de queso al revés con cula de Presarato, vino y crumble
 Vino Tinto casero Ocho D.O.C.G. Rioja
 Cava Brut Reserva Barroco
 Agria



Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

CENA CONCIERTO PURO MÉXICO

CON EL MARIACHI IMPERIAL "ELEGANCIA MEXICANA"

EN DIRECTO DESDE GUANAJUATO (MÉXICO)

VIERNES, 6 DE AGOSTO 21:00 H.

PRECIO CENA CONCIERTO: 49,50€ IVA INCL.



Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

RISAS KM.0 CON PEDRO LLAMAS



PRESENTANDO:
HUMOR EN LLAMAS

VIERNES, 13 DE AGOSTO 21:00 HORAS

CENA CON SHOW: 49,50€

Villa-Lucía, Laguardia presenta ComeCultura

CENA MÁGICA CON MAGO ICEMAN

VIERNES, 27 DE AGOSTO, 21:00 H. PRECIO CENA CON ESPECTÁCULO: 49,50€ IVA INCL.

¡UN ESPECTÁCULO SEGURO!

¡SEGURO QUE... TE SORPRENDE!

¡SEGURO QUE... NUNCA ANTES LO HAS VISTO!

¡SEGURO QUE... DISFRUTAS DE UNA CENA INOLVIDABLE!

¡SEGURO QUE... EN NINGÚN OTRO LUGAR ESTARÁS MÁS SEGURO!



ESPACIO SEGURO COVID-19 ¡AFORO LIMITADO! ¡HAZ TU RESERVA CUANTO ANTES! SELLO "RESTAURANTE SEGURO COVID-19" CERTIFICADO POR LABORATORIO ARALAB

COLABORADORES:
 FERRER WINES
 FREIXENET

ROYAL BLISS

LABRADOR 100

araba SURVIVIR
 alava turismo
 eus

ROYAL
 EUSKADI
 BASQUE COUNTRY

EUSKADI
 BASQUE COUNTRY

G
 EUSKADI
 BASQUE COUNTRY

CONSIGUE TUS ENTRADAS EN: comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com



Dani Corman
www.essenciawine.com

● TODO EMPEZÓ EN UN TÓRRIDO VERANO...

Recuerdo bien aquel final de Julio de 2003. Tengo la imagen grabada del viento más tórrido que había sentido hasta la fecha, en pleno Paseo de la Concha, con los termómetros marcando 45°C. Fue la famosa ola de calor que dejó en Europa, en apenas dos semanas, 1316 fallecidos en toda Europa, que se dice rápido, ¿no?, pero claro, si nos ponemos a contarlos de uno en uno...

~~~~~  
**Mientras todo esto sucedía en el viejo continente, unos valientes como Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia pulían los últimos flecos de su primer número de Ondo Jan..**  
~~~~~

Tampoco fue un gran año para el vino en la mayoría de las regiones europeas. Cuando las temperaturas superan los 35°C, supone verdaderos problemas en el desarrollo de la planta y, si nos encontramos en época de maduración, los resultados se trasladan de manera muy evidente a la calidad del vino: falta de acidez y color, exceso de alcohol, taninos de baja calidad, etc.

Mientras todo esto sucedía en el viejo continente, unos valientes como **Ritxar Tolosa y Josema Azpeitia** pulían los últimos flecos de su primer número de **Ondo Jan**. Dudo mucho de que dispusieran de aire acondicionado en su oficina, pero la ilusión por dar a conocer ese primer ejemplar pudo más que cualquiera de las muchas adversidades que fueron surgiendo en su camino. ¿Pensáis que en aquel momento pudieron imaginar que iban a llegar a 200 publicaciones y a estar presentes en muchos de los bares y restaurantes gipuzkoanos? No está mal la cosa, 18 años repletos de entrevistas, artículos, libros, premios, reconocimientos y una publicidad



sencilla y atractiva. Y no lo digo yo solo, ya que en 2013 Josema fue reconocido con el **Premio Euskadi de Gastronomía** a la mejor labor periodística que concede el **Gobierno Vasco** y la **Academia Vasca de Gastronomía**. También en 2015 les llegó el reconocimiento a él y su equipo, a través de un **Gourmand Award**, al segundo mejor libro del mundo en la categoría **Culinary Travel** por *La senda del pintxo*. Casi nada.

Desde **ESSENCIA** queremos agradecer y felicitar a todo el equipo de **Ondo Jan** por ese trabajo, tan bonito y gratificante, realizado durante todos estos años en favor de la gastronomía.

ZORIONAK!

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!!

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



Nere Ariztoy
Consultora de turismo

GERO ARTE AITA

Hace ya algunos años que me di cuenta de que **en esta vida nada sucede por casualidad.** Y a pesar de haber estudiado la carrera de Turismo (en parte gracias a ti porque yo estaba empeñada en ser azafata de vuelo para andar siempre entre las nubes) finalmente he terminado dedicándome profesionalmente a algo que me apasiona, **el turismo sí, pero el gastronómico.** Con todo lo que ello implica en esta tierra tan grande que es nuestra Euskalherria,

llena de sukaldaris, arrantzales, baserritarras, sagardogiles y txakolineros... como iba yo a olvidar a los creadores de tu bebida favorita.

Tan solo hace 5 días que has emprendido tu viaje, el más personal, el que todos haremos algún día en la mejor compañía, la de uno mismo y por supuesto que te echamos ya de menos. La ama te extraña mucho pero como es una mujer fuerte, valiente y más capaz de lo que ella misma cree (es vasca, nacida en Gros qué más queréis que os diga) estoy segura de que, recordándote cada día desde lo más profundo de su corazón, tirará para adelante y además nos animará al resto de la familia a hacerlo.

No tengo la menor duda de que en esto de la gastronomía, el vino, la sidra y el txakoli tu has sido inconscientemente mi mentor. Todo lo vivido ha sido mi mejor escuela. Los **aperitivos familiares de domingo** en la Parte Vieja (que por supuesto vamos a continuar haciendo), **mi primera comida** en un restaurante con estrella Michelin, maravilloso siempre **Zuberua** que ya sabes es mi favorito y celebraciones varias en torno a fechas tan señaladas **como tu cumpleaños, el 20 de Enero día de San Sebastian.**

Y también gracias a ti descubrí el mundo más personal y auténtico relacionado con la gastronomía vasca. Las Sociedades Gastronómicas, las sagardotegis (donde desde el primer momento me sentí feliz trabajando porque en muchas de ellas te conocían...decía yo orgullosa **"Si, soy la hija de Ramón Ariztoy"**...)



txakolindegis y demás.

Son tantos los lugares que me has descubierto a lo largo de estos años que no entrarían en toda la revista pero cómo es la mente... ¿Sabes el primero que me viene a la cabeza? **Tolare** en Diartzun. Uno de tus restaurantes favoritos (y también de los míos) donde te sentías como en casa y hemos celebrado tantas y tantas cosas bonitas.

También tu eres el "culpable" de que **probara la txuleta de Patxiuenea** y desde ese momento antes o después me deje caer por allá para darme un homenaje, a ser posible intento que sea en buena compañía.

Y qué decir de nuestros últimos aperitivos familiares en el **Bar Bergara de Gros**, casi se ha convertido en nuestra segunda casa, siempre tan bien atendidos y cuidados por tu querido amigo "Rodrigo" (**Rolly en realidad**) **Monty, Esteban** y el resto del equipo.

Seguro que nos han quedado sitios por descubrir pero hemos apurado la copa de txakoli hasta el final que al fin y al cabo es lo que cuenta.

Buen viaje aita. Gracias por tantas y tantas lecciones de vida. Eras un luchador y te has ido luchando. **No pude haber tenido un padre mejor.** Te quiero. Hasta el infinito y más allá.

Sidras
BEREZIARTUA
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,
gure sagardoa.*





Aitor Buendía

www.blogseitb.com/larutaslow

ZORIONAK ONDOJAN !!

Quienes andamos en este mundo de la comunicación, sabemos la importancia que tiene la apertura de un periódico, revista, el nacimiento de un nuevo programa en radio o TV... Por ello mismo, el solo hecho de mantenerse y aguantar el chaparrón que estamos viviendo (covid habemus), merece todos los elogios.

Es el caso de esta revista

que tenemos entre nuestras manos. Toda una referencia a la hora de conocer diferentes lugares donde perderse y maravillarse con una buena gastronomía. Listado de bares, restaurantes, reportajes, dedicatorias... y con el particular sello de **Josema Azpeitia**. Compañero de profesión y, como en más de una ocasión hemos comentado medio en broma medio en serio... ¡también compañero de alcoba! Aquellos años universitarios en territorio bizkaitarra... ay ene!

Junto a "Txema", como simpáticamente le llamamos algunos de aquella quinta universitaria, qué decir de **Ritxar Tolosa**. Su

empeño por lograr una foto de garantías, lanzando cientos y cientos para luego dar con la que más le gusta... ¡eso es profesionalidad! Un tipo humilde, sencillo, nada dado a hablar en público ¡y menos en la radio!... Qué tragos te hago pasar de vez en cuando...

Y hay más. Las firmas publicitarias que sustentan "Ondojan". Quienes tenemos una salud de hierro los 365 días del año y no nos pillamos una baja ni queriendo, sabemos de lo que hablamos. Dependemos de quien dependemos. Del comercio, restaurante, tienda de otros productos más allá de los gastronómicos... de personas al fin y al cabo, que apuestan por "Ondojan". Por el mantenimiento de una publicación santo y seña en Gipuzkoa, Bizkaia, Araba, Navarra e Iparralde.

Zorionak "Ondojan". Mila esker Txema eta Ritxar! Urte askotarako!



con

Aitor Buendía

LA RUTA SLOW



Domingos, 13 h.



Jueves, 17 h.



<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

BURP...!

ESPECIAL 200 +
JAPONESES FREAKS

200 son las veces que el bueno de Josema Azpeitia nos ha mandado whatsapps a las 7 de la mañana recordando amablemente



que vamos tarde para entregar los artículos; algunos de ellos amenazantes, cual macarra con navaja en mano. Pero como somos sus chiquillos, nos perdona.

200 las veces que has disfrutado de esta revista, las has consultado, manoseado, has visto opiniones y te ha ayudado a decantarte por ir a tal o cual sitio. 200 veces habrás descubierto nuevos restaurantes y 200 más habrás dicho al leer un artículo: ¡este finde vamos!

Por mi parte mil gracias por leer mis chapas desde 2012 hablando únicamente de cervezas; no ha sido fácil, pero sí divertido. Pero vayamos al turrón. Para este ejemplar especial número 200 de Ondojan me guardaba una freakada japonesa que tanto le gusta al Sr. Director de Ondojan.

Kono kuro es una cerveza japonesa que se lanzó el día de los santos inocentes, su nombre es un juego de palabras que viene a decir "basura", y no es para menos, ya que es una **Chocolate Stout elaborada con excrementos de elefante**; concretamente, con los granos de café que expulsan tal noble animal tras ingerirlos.

Todo parecía una broma, pero tiene su sentido, querían elaborar una stout con un café único, así que fueron a por un **café que cuesta alrededor de 1600€/kg**. Este precio es tan abusivo porque **por cada 33kg de café ingerido por el elefante solo se recupera 1kg**. Visto así, no parece tan caro ¿no? Y si no, piensa en el pobre currela que tiene que buscar para sacar estos granos de café.

La cerveza no la he probado pero los **expertos dicen que es una cerveza negra, cremosa, dulce y amarga a la vez**. Así que si viajas a Japón, ya sabes ¡pruébala! cerrando los ojos aunque sea.

Arnau Estrader

(Baga Biga Faktoria)
Pº Ramón María Lili, 8
Gros - DONOSTIA



DI... VINOS

VEGA VELLA GARNACHA BLANCA 2019
(D.O. RIOJA)

La bodega Cornelio Dinastía está situada en las emblemáticas zonas de San Vicente de la Sonsierra. Briones y San Asensio. Tienen unas 30 hectáreas repartidas en pequeñas parcelas con distintas orientaciones, altitudes y suelos que dan juego a la hora de combinar las distintas uvas para conseguir vinos más complejos. Campo de poca producción. Se obtienen vinos untuosos. Viñedos tratados con productos naturales.

Con un clima mediterráneo continental y una precipitación media de 450 litros por metro cuadrado. Vega Vella 100% Garnacha blanca es un vino blanco de producción ecológica. Ha tenido una crianza sobre sus lías de 5 meses.

Color amarillo pálido con ligeras irisaciones verdosas. Intensidad aromática alta y de gran complejidad. Equilibrio aromático con notas florales, frutas blancas de hueso y pepita, con un sutil fondo cítrico y herbáceo. Untuoso, de gran volumen en boca. Acidez muy bien equilibrada y compensada con el dulzor del tanino característico de la variedad.

Y qué mejor que un buen Rioja para felicitar a Ondojan en este número 200, así como a sus principales artífices.

Zorionak, y a por otros tantos !!

**Jon Méndez**

(Vinatería Viniápolis)
Birmingham, 8 (Gros)
Tf. 943 28 99 99 - DONOSTIA



HOPA

.....BEER DENDA

—
TIENDA DE CERVEZA ARTESANA |
CRAFT BEER SHOP |
ARTISAU GARAGARDO DENDA |
Novedades semanales km0, nacionales e importación



* Y ADEMÁS... CERVEZAS FRÍAS | SERVICIO A DOMICILIO |
CATAS Y DEGUSTACIONES | DISTRIBUCIÓN A BARES

📍 Padre Larroca, 8
20001 Donostia (Gros)
@ hopabeerdenda.com

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ hopa@hopabeerdenda.com

📱 🌐 🐦 hopabeerdenda



Alberto Benedicto
www.aquavitaecocktails.com

LA COCTELERÍA ES EL ARTE LÍQUIDO DE LA GASTRONOMÍA (2ª PARTE)

En marzo de 2017 escribí por primera vez en esta revista,

han pasado 50 ejemplares y sólo tengo palabras de agradecimiento Josema y Ritxar por apoyarme a difundir la cultura de la coctelería, y máxime en este último año, en el cual **nuestro sector se ha visto amenazado de muerte** y con él, el resto de sectores que dependen del mismo: agricultores, pescadores, ganaderos, artesanos... y otros sectores que a priori no parecen imprescindibles para nuestro sector, pero que son los que **dan a conocer socialmente nuestros productos y servicios**, evidentemente hablo del sector de la comunicación, y sobre todo de la **comunicación especializada en gastronomía**, como es esta revista.

Parece que fue ayer cuando comenzaba cien veces ese primer artículo, pero **gracias a la confianza que depositó en mi Ondojan** lo saque adelante, y después de ese, vinieron muchos otros, hasta llegar al de hoy. Han pasado tan solo 3 años y medio, pero para mí ha pasado media vida, ya que en este tiempo he vivido multitud de cambios, y ya no digamos los cambios que hemos vivido todos, este último año, han sido nuevas experiencias, tanto buenas como malas, pero de las cuales he salido fortalecido tanto personalmente como profesionalmente. Y me gustaría aprovechar este artículo para agradecer a todas esas personas que "me han hecho sufrir" para ser mejor profesional, a esas personas que han apostado por mi trabajo y me han apoyado en mis nuevos proyectos.

Uno de mis nuevos proyectos tiene que ver con el título de mi primer artículo, "**La coctelería es el Arte Líquido de la gastronomía**", el cual ahora mismo es mi eslogan. Actualmente, estoy creando un espacio único en Donostia, un lugar donde realizaremos eventos dinámicos en los cuales fusionaremos la coctelería con la sociedad, donde cualquiera tendrá acceso a conocer las diferentes técnicas de coctelería, así como, a asistir a diferentes talleres y catas, formaciones, charlas, presentaciones de productos...

Para mí la gastronomía y la coctelería en particular no solo es un modo de ganarme la vida, sino es una forma de vida, de entender el mundo, las diferentes culturas, y de ahí mi afán por difundir esta cultura en la sociedad, difundir el vivir una experiencia única a través de un plato o de una bebida.

Hoy os traigo un cóctel que evoca multitud de sensaciones, representadas en los diversos gustos de la lengua: dulce, salado, amargo, ácido y como no, el Umami.



NEW LIVE

INGREDIENTES:

- 5 cl. Mezcal Vida
- 2 cl. Pure de Mandarina
- 2 cl. Pure de Fruta de la Pasión
- 5 cl. Zumo de Naranja
- 3 gotas Fee Foam
- Polvo de Naranja deshidratada y chiles

ELABORACIÓN:

Echaremos todos los ingredientes en la coctelera, agitaremos fuertemente y lo serviremos en una copa de coctel o en un vaso como el de la fotografía que ilustra este artículo.

Mientras tanto, con una mini brocha, "pintaremos" verticalmente la copa para luego espolvorear nuestro polvo de chiles y naranja deshidratada.

Villa-Lucía, Laguardia

presenta **ComeCultura**

CENA CONCIERTO PURO MEXICO

CON EL MARIACHI IMPERIAL
"ELEGANCIA MEXICANA"

EN DIRECTO DESDE **GUANAJUATO (MÉXICO)**

VIERNES, 6
DE AGOSTO,
21:00 H.

PRECIO CENA
CONCIERTO:
49,50€ IVA INCL.



**ESPACIO SEGURO COVID-19 ¡AFORO LIMITADO! ¡HAZ TU RESERVA CUANTO ANTES!
SELLO "RESTAURANTE SEGURO COVID-19" CERTIFICADO POR LABORATORIO ARALAB**

COLABORADORES:
FERRER & WINES
GRUPO
FREIXENET
WINE MODERATION

ROYAL
BLISS
Signature

LAGARDA
BORRILLA
100

araba - alava
turismo
euz

LAGARDA
BORRILLA
100

EUSKADI
BAIQUÉ COUNTRY

G
EUSKADI

CONSIGUE TU
ENTRADA EN:

comecultura.com



VILLA-LUCÍA ESPACIO GASTRONÓMICO

Carretera de Logroño s/n. 01300. LAGUARDIA. Tfno.: 945 600 032 Email: reservas@villa-lucia.com



Carol Archeli

www.pescaderiaespe.com

ZORIONAK EQUIPO... ETA ESKERRIK ASKO !!

Zorionak por tanto y tan buen trabajo realizado a lo largo de estos 200 ejemplares.

Por dar visibilidad a toda nuestra gastronomía, la estrellada y la del menú del día.

Por creer en nuestros productos locales, defenderlos y divulgarlos sin tregua.

Por ser nuestros embajadores gastronómicos y llevar nuestra cocina, nuestras huertas y mares más allá de nuestras pequeñas fronteras y hacer que nos conozca medio mundo.

Zorionak por trabajar a destajo, sin descanso. Porque lucháis por lo que creéis sin perder el ánimo.

Porque lo mismo os da tomaros el mejor champagne del mundo con las personalidades más ilustres, que repartir vuestros ejemplares en carretilla por los establecimientos más humildes.

Porque os dejáis la piel en lo que hacéis.

Porque sois unos luchadores natos.

Por todo esto y por mucho más Zorionak, Zorionak y Zorionak.

Eta Eskerrik Askoi!

¡Gracias!

Gracias porque siempre estáis ahí, y en los momentos difíciles aún más. Nos los estáis demostrando sobradamente.

Porque cuando os llamo, os necesito, os consulto algo... siempre estáis dispuestos, disponibles tanto a modo profesional como personal.

Gracias por cómo nos cuidáis a nosotr@s, vustr@s colaborador@s.

Sois capaces de ver, y sacar lo mejor de nosotr@s misma@s.

Y confiáis en nosotr@s.

Nos dais la oportunidad, mes a mes, de poder expresar libremente nuestra pasión.

En mi caso el pescado.

Y nos agasajáis con regalos inesperados y preciosas sorpresas. Una caricatura, un artículo, una mención, una comida en un ambiente inmejorable...

Para mí es un verdadero honor formar parte de este gran equipo de profesionales.

Mila Mila esker!

¡Larga vida a Ondojan!



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





CAFETERÍA **GARIBAI 21**

- Dirigido por Edu Rubio -

POSIBLEMENTE, LA MEJOR TORTILLA DEL MUNDO:

(Preparada con huevos vascos, de Euskaber)

- De patata - De bacalao - De patata, cebolla y pimiento
- De txampi con jamón, cebolla y pimiento
- De patata rellena de York y queso...

Y ADEMÁS...

- Pintxo Cosoto (Mini tortilla de huevo Euskaber con su generosa loncha de Guijuelo)
- Pintxos de txorizo picante de León de Carnicería Mateo
- Embutidos de Salamanca - Caracoles... ¡Y MUCHO MÁS!!

Abrimos de lunes a viernes a las 08:00

(sábados, domingos y festivos, a las 10:00)

Y cerramos... a las tantas.

C/ Garibai, 21 (Centro)
DONOSTIA.

Tf: 943 43 31 34



Cafeteria Garibai

HOGAR BLANCO



San Juan 5 (frente al mercado Bretxa) • DONOSTIA • San Jerónimo 17



Anne Otegi

OSOA sukaldaritzaz & ikaskuntza

● 200 kg. ZORION !!

Astapenetatik ezagutzen dugun eskuliburu praktikoa honek zenbaki berezia ospatzen du eta festara batzen gara dudarik gabe. Zenbat urtetan izan dugu bidelagun mundu gastronomikoa ezagutarazten, gerturatzen, ulertzen laguntzen, ene!!

Gazteago nintzenezan, Ritxarrekin ateratako argazkiei begira irudikatzen nituen bixitak, praktikak soinu gutxi ateratzen zenezan. Gerora, hamaika txoko goxo ezagutu ditugu Josemaren lerroak jarraituz eta gaur egun, bertan gara zenbaki borobil hau ospatzeko, bizitza hontako jira birak!!

ONDOJAN paperean bueltatzen da beste behin, burua tente, galerna bakoitzari aurre egiten, ostalaritzaren mundu aldrebes hau altxatzeko intentzio trinkoarekin eta guk, OSOAtik bultz egin nahi dugu, denok batera dagokigun papera har dezagun garai nahasi hauek gailentzeko.

Paperera bueltatzera behar genuen bezela, gure sukaldaritzara bueltatzea beharrezkoa bait da.

Sukaldaritzaz, gizakiek kontsumitzeko elikagai gordinen eraldaketa eta elaborazio gisa ulertuta, alderdi askotan ingurumenean eragin handia duen jarduerara da. Horren atzean, erazketa-jarduerara ekonomiko handia dago — abeltzaintza, nekazaritza eta arrantza —, eta horrek eragin handia du ingurumenean.

Hasierako inpakto horren ondoren, beste inpakto handi bat dator: elikagaiak eraldatzea (agroindustria) eta garraiatzea. Eta, azkenik, etxeetan eta jatetxeetan egunero kontsumitzen ditugun platerak prestatuz sortzen den hiru garren ingurumen-inpaktoa. Beraz, modu iraunkorrean prestatzeko arrazioak giza elikaduraz gure planetan dituen ondorioetan aurkitzen ditugu.

Sukaldaritzaz jasagarria hainbat alderdi hartzen dira kontuan, elikagaien prestakuntza ingurumena errespetatzen duela jo ahal izateko. Asko azpimarratzen da osagaien aukeraketan, etiketatze egokian eta merkatuetara iritsi aurreko ekoinpenak, eraldaketak eta garraioak dakarren kalte ekologikoan.

Elikadura jasagarria bermatzeko guk irizpide hauek jarraituko ditugu

Modu osasuntsu eta ekologikoan jan nahi badugu,



jarraian zehaztuko ditugun zenbait alderdi hartu behar ditugu kontuan:

Produktuen etiketak. Oso landuta dauden, osagai gehiegi dituzten eta urruneko lekuetatik diren produktuak saihestea (elikagaien garraioak gure elikadurak eragiten duen karbono-aztarna areagotzen baitu).

Landare-produktu gehiago eta animalia gutxiago. Abeltzaintza nekazaritza baino jasangaitzagoa da.

Energia eta ur askorik behar ez duten errezetak aukeratzea. Egosteko modu tradizionalak modernoak baino egokiagoak dira energia aurrezteko.

Elikagaien hondakinak ahalik eta gehien murriztea eta ontziraturako elikagaiak ez erabiltzea.

Sasoiarako elikagaiak aukeratzea, hurbileko eremuetan sortzen direnak.

Nekazaritza ekologikoko edo abeltzaintza jasagarriko produktuak aukeratzea.

Elikagai ultra-prozesatuetatik ihes egitea. Horren ordez, elikagai errazak aukeratu behar dira, teknika tradizional eta eraginkorrekin prestatuak.

Janaria prestatu, elikatzen amaitu ondoren zer gertatuko den pentsatu. Horregatik, garrantzitsua da kopuru justuak prestatzea, janari-hondakinak saihesteko. Baita bigarren bizitza izan dezaketen platerak ere, zuzenean zakarrontzira ez doazenak, baizik eta hondakin horiek aprobetxatuko dituzten beste plater batzuk egin ahal izango ditugunak.

Sukaldean sortzen diren hondakin guztiak behar bezala birziklatzea: edukiontziz marroira joango diren hondakinak eta soberakinak, eta izan dagozkien edukiontzietara (urdina, horia eta berdea).

ONDOJAN eta onegin!

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 Rñ
Dietista Colegiada nº 1887

200: UN NÚMERO PARA COMÉRTELO MEJOR

200 números de una revista no es cualquier cosa, es un número bien redondo a que te dan ganas de darle un bocado bien grande.

Así que tras felicitar a los artífices de esta maravillosa propuesta... nos vamos a celebrarlo.

Y ya sabemos que lo de celebrar las idas y venidas de la vida se nos da muy bien alrededor de una buena mesa, dejándonos llevar por el deleite, el disfrute y por qué no...por la gula.

Miro en mi memoria esas mesas de celebración con sus manjares escogidos, preparados con cariño que con solo mirarlos se te hace la boca chiribitas.

Pero no.

Quiero poner la mirada en las mesas de las celebraciones infantiles. Mesas que en la mayoría de los casos distan de estar coronadas con manjares... Unas celebraciones plagadas de "comida" que muchos de nosotros no llamaríamos manjar.

Podríamos dejarlo como un hecho puntual...porque comer algo ocasionalmente dentro de un patrón de alimentación saludable no lleva a fustigamiento.

Pero el problema es que cada vez hay más obesidad infantil. Ello conlleva, en la mayoría de los casos, a una serie de patologías que evidencia una peor salud en la edad adulta.

El futuro saludable de los que son los mayores tesoros de una sociedad, nuestros niños y niñas, pasa por la responsabilidad que tenemos hoy, los adultos, por alimentarlos y educarlos en unos hábitos de alimentación saludable dentro de una cultura gastronómica.

Para así dotarlos de herramientas para hacer unos adultos sanos. Y esa educación tiene que estar ligada a:

-Reconectar a los txikis con el alimento, visibilizando su origen.



- Enseñándoles a dignificar y valorar el trabajo del pequeño productor artesano.

- Enseñándoles a disfrutar de las texturas, colores y aromas que nos regalan los alimentos

- Es importantísimo inculcarles el hábito de cocinar, dándoles las claves para meterse en la cocina de forma segura, interiorizando que cocinar es una actividad habitual cómo hacerse la cama, pero mucho más divertida.

Podría extenderme largamente pero estamos de celebración y no queremos que se nos indigeste.

Así que larga vida a OndoJan!

Eskerrik asko por dejarme formar parte de vuestra familia.

Y un último apunte: no busquéis el menú infantil cuando salgáis a comer con los txikis, tratarlos como adultos a la hora de elegir la comida. Porque si no los educamos gastronómicamente desde pequeños, serán adultos con paladares infantiles...y que gran pérdida de lujuria y placer. No se lo neguemos.

Ayudémosles a disfrutar del OndoJan!



Carolina Rñ
Dietista Colegiada nº1887
O/Prta nº14, M. Deponia
+34 981-64-675

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

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

IDIAZABAL GAZTA BERRIA

JAKITEA HONRÓ AL IDIAZABAL EN ORDIZIA

Josema Azpeitia / fotografías: Josema Azpeitia

El pasado 5 de mayo, promovido y organizado por el Ayuntamiento de Ordizia, tuvo lugar la Presentación y corte del nuevo queso Idiazabal que, por segundo año consecutivo, tuvo lugar en las Campas de Oiangu. Y esta vez fue el coordinador y fundador de Jakitea, Xabier Zabaleta, el encargado de cortar el queso en nombre de la Asociación que preside.

Arrancando el acto, Miriam Molina, gerente de la D.O. Idiazabal dio a conocer los Premios a la Regularidad que recayeron en las queserías **Gaztañaditxulo** y **Goiburur gaztak**. Asimismo, ese mismo día tuvo lugar un merecido acto de reconocimiento a **Joxe Mari Ustarroz**, quien ha sido durante 16 años el **Presidente del Consejo Regulador de la D.O. Queso Idiazabal**.

Corte de queso a cargo de Xabier Zabaleta

Tras el homenaje a Ustarroz, llegó el momento clave de la jornada, el corte de queso en sí, realizado por **Xabier Zabaleta** en nombre de **Jakitea**. El cocinero y responsable de **Aratz Ertegia** de Donostia dejó claro, con un estilo suelto y desenfadado, que no era el primer queso Idiazabal que cortaba, y agradeció a todos los presentes la deferencia que ha supuesto el contar con Jakitea para un acto de semejante simbolismo. Como afirmó Zabaleta dirigiéndose a los elaboradores del Queso Idiazabal, "Jakitea se creó hace diez años para defender, entre otras cosas, nuestros productos. Y nuestra cocina no sería nada sin vuestro trabajo." Zabaleta afirmó también sentirse "muy honrado" de estar en Ordizia y consideró que el corte de queso que iba a realizar era "el corte de todos", en referencia al resto de compañeros de su asociación, muchos de los cuales le acompañaron y le arroparon en Oiangu.

En el evento, que contó con la complicidad de un tiempo amenazante por momentos pero impecable desde el inicio hasta el final estuvieron presentes varios pesos pesados de la gastronomía local como los integrantes de la Cofradía del Queso Idiazabal de Ordizia **Jose Ignacio Iturrioz**, **Jesus Mari Ormaetxea**, y la mencionada **Lei-**



re Arandia entre otros, el presidente de la Federación de Cofradías Gastronómicas (FECOGA) **Juan Manuel Garmendia**, o la Presidenta de la Academia Vasca de Gastronomía **Mari Mar Churruca**.

Amplia presencia de miembros de Jakitea

En cuanto a la representación de la Asociación Jakitea, además del propio Xabier Zabaleta, no faltaron **Yon Pavón**, del Patricio Pub de Lasarte, el confitero y chocolatero tolosarra **Rafa Gorrotxategi**, **Xabier Martínez** del Restaurante Martínez de Ordizia, **Aritz Jauregi** de Txola jatetxea de Donostia, **Arantxa Agirrezabala** del Restaurante Kattalin de Beasain, **Elena Navarri** del Restaurante Kostalde de Donostia, **Paulino Ibargoien** del Bordatxo de Usurbil y **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** del Restaurante Bera Bera de Donostia.

ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR
NUESTRA AMPLIA CARTA**

24 GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

IMPORTACIÓN:

Konig Ludwing - Grevesteiner - Gordon Abadia -
Affligem - Guadrupel - Dominus - St. Bernardus -
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -
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

OIANGUKO TXIRINGITOA



- Uztaitetik iraila bukaerara irekita.
- Bertako kalitatezko jakiekin egindako platerak.
- Eguneko platera, pintxoak, edari bereziak...
- Plater begetariano eta beganoak.
- Bazkari eta afari zerbitzuak
- Larrera eramateko platerak.
- Astearteak itxita

- Abierto de julio a finales de septiembre.
- Platos elaborados con productos locales de calidad.
- Plato del día, pintxos, bebidas especiales...
- Platos vegetarianos y veganos.
- Servicio de comidas y cenas
- Comida para llevar a los prados.
- Martes cerrado.



Oianguren Parke Naturala
ORDIZIA

ERRESERBAK / RESERVAS:
602 670 296

La receta de... AINARA LÓPEZ

LASAÑA DE MEJILLONES Y ALGAS

INGREDIENTES (PARA 4 PAX.):

1 y 1/2 kilo de mejillones enteros con concha
 1 cebolla grande
 1 pimiento verde
 1 trozo de pimiento rojo
 Salsa de tomate casera
 Algas, musgo de mar (opcional)
 Picante
 Pasta para lasaña
 Bechamel (harina, leche, mantequilla)
 Sal

ELABORACIÓN:

Empezaremos cocinando los mejillones al vapor, los meteremos en una cazuela y cocinaremos con la tapa puesta, en unos 5 minutos los tendremos. Sacaremos los mejillones de su cáscara y reservaremos.

Por otro lado picaremos la cebolla, el pimiento verde y el rojo, lo pondremos a pochar con su punto de sal en una sartén con un par de cucharas soperas de aceite. Para los que podáis utilizar algas, yo en este momento las pongo a hidratar, en este caso utilizo musgo de mar, deciros que se puede hacer ésta receta sin ellas pero que merece mucho la pena aventuraros en este mundo todavía desconocido para muchos.

Mientras se pochala la verdura vamos picando los mejillones, y cuando esté bien pochado todo añadiremos los mejillones picados (que queden trozos que se aprecien), el musgo de mar picado y la salsa de tomate, dejaremos cocinar todo a fuego medio mientras hacemos una bechamel.

Para la bechamel pondremos un poco de mantequilla en una cazuela con un poco de aceite de oliva, rehogaremos un par de cucharas soperas de harina y cuando la hayamos cocinado un poco iremos añadiendo leche templada poco a poco hasta conseguir la consistencia deseada, hay que cocinarla bien.

En una fuente apta para el horno pondremos un capa de bechamel y sobre ella empezaremos a montar la lasaña, al menos 4 capas alternando pasta y relleno hasta terminar con una capa de pasta y recubierto todo de bechamel meteremos al horno a 220 grados unos 20/25 minutos dependiendo de la pasta* que utilizéis.

*Mi pasta es casera: 1 huevo, 95 gr de harina y 5 gr de lechuga de mar liofilizada..



LA AUTORA:

Resido en el barrio de Egia en Donostia

Nací el 13 de junio de 1978 en Donostia

Soy cocinera y divulgadora (y si tenemos que utilizar esa palabra tan manida me gusta mas "influentzer")

No recuerdo mi vida sin cocinar porque lo hago desde bien pequeña. Mi aita murió cuando yo tenía 7 años y mis recuerdos en la cocina comienzan subida a una banqueta cocinando para mi familia, aprendía a trompicones aunque tan pequeña no lo debía de hacer mal porque nadie se quejaba. No era consciente hasta que fuí mayor que tuve una infancia sin infancia y creo que lo que me salvó fue mi amor por la cocina que hacen de esos recuerdos no ser tan amargos como deberían. Así que pasados los años y siendo autodidacta he conseguido que mi cocina sea de un alto nivel, variada y creativa. También me gusta comer y que me sirvan, por eso soy habitual entre la hostelería, difícilmente me puedo quedar con un solo local porque la oferta es tan variada como maravillosa. Lo que si me gustan son los lugares de cocina honesta y sin demasiada pompa ni boato, la buena cocina no necesita demasiados "floripondios" porque si es buena habla sola.

Ainara López

Madre y divulgadora gastronómica
 DONOSTIA



PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

#RegalaRiojaAlavesa



visitriojaalavesa.com



ENTRA

visitriojaalavesa.com



ELIGE

una experiencia



REGALA

Rioja Alavesa



DISFRUTA

hasta un año



RUTA
DEL VINO
RIOJA • ALAVESA

Recetas pensadas para niñas y niños con inquietudes culinarias

BROCHETAS DE LANGOSTINO Y VINAGRETA DE ACEITUNAS

INGREDIENTES (PARA 2 RACIONES):

20 colas de langostinos peladas; 4 palos de brocheta
2 cucharadas de aceite Oliva; Sal

ELABORACIÓN:

1. Encender el Grill del Horno. SÓLO EL GRILL.
2. Preparar las brochetas pinchando 5 colas de langostino en cada palo de brocheta, y colocarlas en una bandeja de horno.
3. Rociar con el aceite de oliva y Salar al gusto.
4. Hornear durante 1- 2 minutos por cada lado, las brochetas.

Cuidado al dar la vuelta a las brochetas.

Para la vinagreta de aceitunas:

½ pimiento rojo cortado a daditos.
½ cebolla morada cortada en daditos.
8 aceitunas sin hueso cortadas en daditos.
1 chorrito de Vinagre de Sidra o similar.
Sal, pimienta blanca y 3 cucharadas de aceite de oliva.
Para elaborar este vinagreta simplemente tenemos que mezclar todos los ingredientes en un bol y esperar a tener las brochetas preparadas.

Emplatado:

Una vez cocinadas las brochetas, añadir una cucharada de vinagreta de aceitunas por encima y Listo.

Esta receta la elaboraron **Martín y Maren**.

(Recetas elaboradas en los fogones de la **Sociedad Gurea** de Altxa (Donostia), que colabora desinteresadamente en esta iniciativa).

Txemari Esteban

Asador Botarri
Oria 2. TOLOSA



Garantía de
productos naturales
*Elikagai naturalen
bermea*

www.ogiberri.com





HIKA

BY

ROBERTO RUIZ

G A S T R O N O M Í A - V I N O - P A I S A J E

Otelarre, 35 - AMASA-VILLABONA - 943 14 27 09 - www.hikabodega.es



COCINA VASCA EN EL CORAZÓN DE CÁDIZ



ON EGIN

Cocina • Vasca

Calle Plocia 7 - Tf: 856 032 475 - CÁDIZ

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



JAVIER MOSQUERA
Abogado

El abogado Javier Mosquera responderá en esta sección de forma gratuita las consultas jurídicas de nuestros lectores. Para ello, deberán enviar la consulta a la dirección **elabogado-responde@gmail.com**. Goierriko Gida garantiza el anonimato y la discreción de las personas que utilicen la sección y su consulta será firmada como ellas nos indiquen. Javier ejerce habitualmente como abogado en su despacho de Lazkao (C/ Jose Lasa, 8. Tf. 943 88 96 42)

El Abogado Responde

VIVIENDA VALORADA POR DEBAJO DE SU PRECIO

Hemos comprado una casa en Benidorm y a la hora de comprar, la escrituramos en un precio bajo para pagar menos impuestos. Hace una semana me llegó una carta certificada de la Agencia Tributaria donde me valoran la casa y me piden la diferencia del impuesto entre lo que pagamos y lo que ellos consideran el precio real, además de imponerme una sanción. ¿Pueden hacer esto? ¿Es legal? ¿Estoy obligado a pasar por el precio que ellos mandan?

Y.M. (E-mail)

La Agencia Tributaria, o aquí la Hacienda Foral, manejan unos precios sobre los bienes

inmuebles, que normalmente suelen basarse en el valor catastral que aparece en la Contribución Urbana (I.B.I.) que te mandan todos los años.

Éste es el valor mínimo del inmueble que considera Hacienda, y se entiende que si se vende por menos de ese valor, se está defraudando, y entonces Hacienda actúa enviando una valoración paralela y una sanción, como es tu caso.

Tienes la opción de recurrir este requerimiento, pero si como dices, sabéis el riesgo de escriturar la casa en un precio más bajo que el real, lo mejor es que abones la diferencia y la sanción, ya que si recurres, tienes que aportar una valoración de un perito, documentación acreditativa... y sin muchas garantías de que te salga bien.

HERENCIAS ENVENENADAS

Mi tío ha fallecido recientemente y en el testamento estamos mi hermano y yo como herederos. Mi tío tenía un montón de deudas, la casa hipotecada, las cuentas en negativo... un desastre. Estamos preocupados porque somos los herederos, pero no queremos hacernos cargo de las deudas, a pesar de que con el piso igual se podían pagar bastante de ellas. ¿Estamos obligados a quedarnos con esas deudas? ¿Podemos hacernos con el piso y no pagar nada?. Gracias. J.L. (Ordizia).

Cada día más se están produciendo las *herencias envenenadas*, es decir, que en vez de ser una alegría son un cúmulo de problemas.

Como bien dices, vosotros estáis nombrados como herederos, pero todavía no tenéis ningún derecho ni obligación hasta que hagáis el trámite

notarial de adjudicación de herencia, en el que podéis aceptar la herencia de vuestro tío, con todos los bienes y todas las deudas, o aceptar la herencia a beneficio de inventario, que significa que aceptáis lo bueno y lo malo, pero con el límite de que las deudas no superen el activo, es decir que la aceptación de la herencia no afectaría a vuestro propio patrimonio.

La tercera opción es la renuncia pura y simple, que es que no queréis saber absolutamente nada, ni bueno ni malo, de la herencia de vuestro tío. Para este caso, simplemente tendrías que ir a la Notaría a firmar un documento de renuncia a los derechos hereditarios.

Si optáis por esta opción, no tenéis que hacer ningún movimiento ni con las cuentas del tío, ni con seguros de vida... porque si no se entendería que habéis aceptado tácitamente la herencia, y esa renuncia no valdría para nada.

Jose Lasa, 8
LAZKAO
Tf. 943 88 96 42

Maitiana
La bombonería de San Sebastián

Salón de Chocolate
Cafetería
Bombonería



C/ Peñaflorida, 6 Bajo Donostia- San Sebastián



**CARPE DIEM TATTOO
PIERCING**

WWW.CARPEDIEMDONOSTI.COM

ESPECIALISTAS EN PIERCING DESDE 2002

Máxima higiene + materiales de 1ª + trato personalizado

SAN JUAN 13 - PARTE VIEJA - DONOSTIA 617071130



ALBOKA
Plaza de la Constitución 8,
20003 DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Tlf.: 943 42 63 00 albokaartesania@hotmail.com

La Gata con Botas

Boutique
Erótica

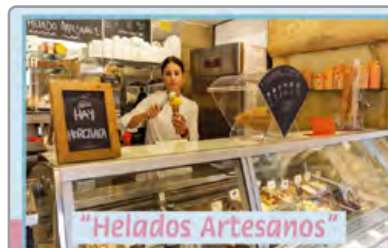


CUMPLIMOS 11 AÑOS EN SEPTIEMBRE !!

Ven a celebrarlo con nosotros
y benefícate de nuestras ofertas especiales!!

www.lagataconbotas.es

C/Karmelo Etxegarai Nº 7 - DONOSTIA
Tf. 943 310 270 - 638 847 789
patricia.lagataconbotas@gmail.com



Diceola Venezia



Heladería - Café
Take Away

Disfruta y elige de más de 30 sabores
Además tienes: batidos,
granizados, horchata,
tartas y barras heladas.

Llévate tu helado favorito a casa en nuestros envases isotérmicos.

Boulevard 24 - DONOSTIA - 943 56 16 54

ARATZ ERRETEGIA (Ibaeta - DONOSTIA)

CAPEANDO EL TEMPORAL CON OPTIMISMO

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa y archivo

Nos ponemos de los nervios cuando, de vez en cuando, al juntarnos con gente ajena al mundo de la hostelería y comentar lo mal que lo está pasando el sector, nos salen con aquello de **“bueno, al final, los bares y restaurantes están trabajando de nuevo, y no les va tan mal”**. Por supuesto que están trabajando, faltaría más !! En cuanto les han dejado abrir las puertas, se han puesto a trabajar, como haría cualquier persona. Pero no tiene nada que ver las condiciones que tenían antes de la pandemia con las que tienen ahora. Muchos bares y restaurantes, todavía, tienen 1/3 de la plantilla, cuando no más, en ERTE. Y los empresarios, que antes soportaban jornadas laborales “convencionales” 8 ó 9 horas, ahora se ven abocados a trabajar todos los días de la semana llegando a veces a pasar 10, 11, 12 o más horas sin salir del bar.

Todo ello, sin tener en cuenta que la **reducción de aforos** y otras restricciones como no poder servir en la barra, o que la gente no pueda estar de pie en el local o fuera del mismo, ha hecho que el movimiento y la facturación se reduzcan en el mejor de los casos en un 30 o 40 % cuando no más que el 50. Y sin contar que, por si fuera poco, quien más quien menos ha tenido que hipotecarse de nuevo en un crédito bestial para salir adelante, además de gastarse una buena parte de sus ahorros.

Los que dicen que a la hostelería no le va tan mal desde su condición de funcionarios o de asalariados con trabajo y sueldo fijo, deberían hacer un ejercicio de imaginación, y pensar **cómo se sentirían si de repente les subieran la jornada laboral a 12 horas diarias, pagándoles solo un 60 o 70 % de su sueldo actual**, y quitándoles de la cuenta la mitad o más de sus ahorros de toda la vida. Así, podrían tal vez sentir un mínimo grado de empatía hacia uno de los sectores que peor parados ha salido tras la crisis.

Claro que están trabajando. Claro que están facturando. Pero el golpetazo que ha sufrido el sector durante casi año y medio no se va a arreglar por tener un verano mínimamente

bueno o incluso un año medio bueno, va a ser una avería que va a tardar años, muchos años en arreglarse, si es que algún día se arregla del todo.

Hace unas semanas tuvimos el placer de compartir mesa y conversación seguido de una opípara comida con los hermanos **Xabier e Iker Zabaleta**, de Aratz Erretegia. Son un claro ejemplo de lo que estamos comentando. Llevan meses trabajando desde primera hora hasta la puesta del sol sin ver apenas la calle, compartiendo mucho menos tiempo con sus familias que antes, y facturando, por supuesto, muchísimo menos que hace simplemente año y medio. Pero no pierden la ilusión ni las ganas de seguir adelante en su filosofía de excelencia, defensa de nuestros productos, y atención a sus clientes y amigos. Buen ejemplo de ello es el “pintxo” de callos que nos sacaron riéndose mientras lo mirábamos con ojos desorbitados y añadiendo “esto para vosotros es un pintxo, hombre !! Ya os lo comeréis !!”. Por supuesto que dimos buena cuenta de él, y recomendamos a todo amante de la buena casquería que se pase a probar estos callos, perfecta muestra de la cocina tradicional, la cocina del cariño, que practican estos chefs .





El clasicismo hecho arte

Lo anteriormente comentado es una buena muestra de la tónica imperante en Aratz Erretegia. Humor, optimismo y buen rollo a pesar de la que está cayendo y la que están sufriendo los locales de hostelería y, especialmente, los que tienen un cierto tamaño como es el caso del que nos ocupa. Y ese humor, ese buen rollo, se refleja en la cocina del local, que es una cocina de temporada y de mercado colorista, alegre y vistosa. Los platos de los hermanos Zabaleta nos entran, primeramente, por la visual, ya que son estéticamente tentadores como pocos. Ciertamente es que en este restaurante, florituras y tonterías, las justas, tratándose de un lugar en el que la importancia primordial se le da al producto, y no a la "itxura", pero aún así, son tan frescas las materias primas que utilizan que éstas cuentan habitualmente con un color vivo que ya de por sí, aporta alegría al plato. Además, la vajilla de Aratz es una vajilla igualmente colorista lo que dota todavía de más vistosidad a las preparaciones.

Iniciamos la comida con un plato completamente desnudo, una **Langosta a la parrilla**, perfecta tarjeta de visita que muestra la calidad del género de esta casa. Y es que si algo se le da importancia en Aratz es a esa calidad de la materia prima, una calidad superior que han conseguido a

base de apostar por sus proveedores de toda la vida, con muchos de los cuales llevan casi los 30 años largos que han cumplido en su restaurante de Ibaeta. El marisco, como era de esperar, está en su punto además de estar dotado de un gran sabor acrecentado por el punto de tostado que le aporta la parrilla. Un gran inicio.

Seguidamente llega uno de los platos que más nos agradó en la monumental comida a la que nos "sometieron": un meloso y sabrosísimo **Revuelto de zizahoris y cigalitas** elaborado, por supuesto, con huevos de caserío. Una auténtica delicia de rabiosa temporada a la que no puede quedar mucho tiempo antes de empezar a desaparecer de nuestros bares y restaurantes.

La temporada también está presente en el tercer plato, un **Tataki de bonito del norte** también servido en un punto prácticamente "japonés", manteniéndolo poco hecho para que el sabor del excelente producto todavía destaque más en el conjunto.

Y antes de pasar al último plato del bloque del pescado, los Zabaleta nos sirven un híbrido entre éste y la carne, un plato de transición consistente en un sabrosísimo **Mar y montaña de kokotxas y rabito de cerdo ibérico**, un plato de esos que pegan los labios superior e inferior y crea una ineludible adicción, además de provocar un deseo irrefrenable de repetir el plato.



Langosta a la parrilla



Revuelto de zizahoris y cigalitas



Albóndigas de bonito del norte con piperrada



Costilla de buey guisada

El bloque del pescado terminó con un curioso plato: unas **Albóndigas de bonito del norte con piperrada** que nos jugaríamos el cuello a que a más de uno pudieran engañarle haciéndolas pasar por albóndigas de carne, tal es la potencia y tersura de las mismas que son, dicho sea de paso, exquisitas, al igual que resultó exquisita, melosa, succulenta, jugosa... la **Costilla guisada de buey** que disfrutamos "como en casa", ayudándonos de las zarpas, pensando que se trataba del último plato de carne antes del postre... antes de que llegara la **Txuleta de buey** que ilustra esta página y que aun con todo, fue debidamente fotografiada... y degustada, resultando ser, como es habitual en Aratz, una maravilla de sabor y textura. Y es que Aratz se ha convertido en un asador en el que raramente, muy raramente, falla la carne. Los hermanos Zabaleta han adquirido un grado de maestría en su preparación difícilmente superable y lo que antes solía ser una excepción en la oferta habitual, las txuletas de buey, se han convertido en un producto fijo en la carta, de calidad excelsa, siempre de proximidad y acorde a la filosofía Kilómetro 0.

Como puede comprobarse, solo puede definirse como una bacanal la comida vivida en Aratz, parte de la cual bajó con el maravilloso **Sorbete de café al Ron** que tan bien preparan los Zabaleta... un broche de oro a una degustación en la que quedó clara la veteranía de esta gran casa.



ARATZ ERRETEGIA

Igara Bidea, 15 -Ibaeta- DONOSTIA

Tf: 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Tataki de bonito del norte



Mar y montaña de kokotxas y rabito de cerdo ibérico



Txuleton de buey a la parrilla



Sorbete de café al ron

Fallecidos durante la pandemia

LOS QUE YA NO LA CONTARÁN

Han sido muchos los meses en los que no hemos podido publicar en papel esta vuestra revista, aunque en la edición digital puede decirse que no hemos parado. Y prácticamente en todos los ejemplares hemos tenido que incluir un obituario en homenaje a un fallecido con el que guardábamos relación de una manera u otra. Curiosamente no ha sido el Coronavirus quien se ha llevado a estas personas que aprovechamos para traer hoy a nuestro recuerdo y rendirles un pequeño pero sentido homenaje, sino que han sido infartos, insuficiencias, accidentes... los que nos han hecho perder a varios amigos y conocidos cuya desaparición nos ha hecho ser, si cabe, más conscientes de lo efímera que es la vida y sentirnos afortunados por estar vivos... y haberlos conocido.

Josema Azpeitia

En la página contigua, Joaquín Fernández, tal como lo recordaremos toda la vida, en la barra del Dickens frente a sus maravillosos combinados.

Abajo, Juanma Garmendia posando orgulloso junto a "Pezuñas", buey criado por Alejandro Goya que llegó a ser récord mundial de peso en canal.

El primer golpe lo recibimos en el mes de mayo, cuando ya se vislumbraba el final del confinamiento y la llamada "desescalada", en aquellos tiempos en los que todavía creíamos que esto iba a ser algo pasajero a lo que le quedaban cuatro -o a lo sumo cinco- telediaros..

JOAQUÍN FERNÁNDEZ, el coctelero positivo.

Fue en aquel momento cuando sufrimos el fallecimiento de Joaquín Fernández, alma máter de la coctelería Dickens del Boulevard. La de Joaquín fue una muerte súbita e inesperada que nos dejó acojados a todos en pleno confinamiento. Joaquín era optimista, confiaba en que esto iba a acabar rápido y había preparado un cóctel de color verde llamado "Esperanza" para celebrar el final del encierro domiciliario. Y es que así era Joaquín, puro positivismo y alegría, amabilidad, simpatía y ese desparpajo canalla que acaba dándole a la mayoría de los hosteleros el haber pasado tantos y tantos cientos de horas aguantando el rollo de miles de clientes entre los que, por supuesto, se encuentra lo mejor de cada casa.

JUANMA GARMENDIA, el parrillero comprometido.

No terminó el mes de mayo cuando tuvimos la noticia de la muerte de Juanma Garmendia, del asador Kattalin. Un accidente tan tonto como una caída por unas escaleras que subía varias veces al día dio al traste con la vida de uno de los mejores parrilleros que teníamos en nuestro entorno, un hostelero jovial, desprendido y generoso que cada vez se preocupaba más por diferenciar su restaurante en el competitivo mundo de la parrilla

ANTXON VALLÉS: el taskero incansable

La muerte de Antxon Vallés nos golpeó como una pedrada en el corazón el pasado verano, cuando ya se había superado el proceso de desescalada y los bares, mal que bien, estaban trabajando. Ese era el caso de Casa Vallés, la mítica taska de Reyes Católicos que ya había recuperado su "normalidad", la cual se vio trastocada de golpe y porrazo con la muerte de quien en esos momentos, tras la merecida jubilación de su hermano Blas, se había quedado como principal pilar del bar. Una insuficiencia coronaria tuvo la culpa de que Antxon subiera un día al hospital y no bajara, dejando huérfano al bar que inauguraron sus abuelos en la década de los 40 del siglo pasado. Antxon era un currante nato que generalmente estaba dentro de la barra sacando el trabajo que hoy en día no son capaces de sacar dos camareros de nuevo cuño, y el hueco que dejó fue, sencillamente, incommensurable.





Arriba, **Antxon Vallés**, como siempre, trabajando tras la barra de Casa Vallés donde elaboró a lo largo de su vida miles y miles de las míticas "Gildas" inventadas, según cuenta la leyenda, en este emblemático bar.

Abajo, el zumarragatarra **Pello Aranburu**, quien tantos años fuera el jefe de cocina de Arzak, cocinero en la sombra y autor de muchos de los platos de la carta del restaurante

PELLO ARANBURU: el cocinero discreto

Pello Aranburu, quien durante tantos años fuera el jefe de cocina de Arzak falleció el 10 de julio. Fue un cáncer el que le llevó finalmente a la tumba con solo 58 años en estos tiempos que están haciendo mella entre las personas aquejadas por diferentes enfermedades.

JOXE ANTONIO IPARAGIRRE, "Otatza", el sidrero concienciado

Con Otatza nos pasó una buena. Justo publicamos un artículo sobre él y su sidrería en nuestro homenaje a la Hostelería durante el Estado de Alarma. Y el mismo día que lo colgamos en la red nos enteramos de su fallecimiento, también repentino, unas horas antes. Otatza era un enamorado de la sidra y siempre que pudo elaboró su "vino de manzana" con mosto proveniente de manzanas de diferentes caseríos de Gipuzkoa. No hace falta salir en los medios o llevar una camiseta de Greenpeace para mostrar una cultura ecológica. Otatza la tenía "per se", lejos de convencionalismos y postureos.

FERNANDO JUNGUITU: el guisandero humilde

Hermano de nuestro amigo Jose Ignacio Junguitu, "Jungui", Fernando era el cocinero del Museo del Vino en Briñas y hace cosa de dos años habíamos tenido el placer de disfrutar de su buena mano. Otra muerte repentina que dio al traste con un cocinero discreto y afable.





ALBERTO LÓPEZ DE IPIÑA, el gastrónomo incansable

El mes pasado tuvo lugar, también de sopetón por un parón orgánico, el fallecimiento de Alberto López de Ipiña, coordinador de Slow Food Araba. Su compañero de fatigas, Aitor Buendía, lo glosó como “una persona que sacaba lo mejor de cada uno de nosotros”.

JULI BELTRÁN: la taskera insustituible

También hace escasos meses supimos del fallecimiento, en este caso por cáncer, de Juli Beltrán, quien tantas horas pasaba haciendo riquísimas brochetas de gambas en el Goiz Argi de la Parte Vieja. Otra gran profesional que ya había dejado un enorme hueco al dejar el bar y ahora lo ha dejado a su desconsolado marido y familia.

Otros fallecidos

Además de los reseñados ha habido más fallecidos en el mundo de la gastronomía y la restauración. Personas con las que no guardábamos un trato tan estrecho como las comentadas pero que también aportaron su granito de arena a la gastronomía local: **Juantxo Garro** del Restaurante Ibai, **Javier Dorronsoro** del restaurante Arrieta de Olaberria, **Virginia Alzugaray**, esposa de Luis Irizar, **Gabriela Olazabal**, madre de Martín Berasategui... vaya también a todos ellos nuestro recuerdo y disculpas a los amigos y parientes de quienes no hayan sido mencionados.

Arriba, de izquierda a derecha, **Joxe Antonio Iparragirre**, “Otatza”, **Fernando Junguitu** y **Alberto López de Ipiña**, q ue posa junto a nuestro colaborador, **Aitor Buendía**.

Abajo, **Juli Beltrán** preparando unas brochetas junto a su marido, **Agustín Lopetegi**.



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 que hemos abierto durante meses y meses con todas las pérdidas y dificultades que ello nos ha supuesto. Estamos cumpliendo todos los protocolos, mesas, sillas y mostradores, tapamos la comida, separamos las mesas, renunciamos a las cartas... tratamos de cumplir las normas y hacerla cumplir.

CLIENTE, AMIGO, USUARIO: Sigue las normas, respeta al resto de los clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprende. **AYUNTAMIENTO:** Utiliza la flexibilidad y la equidad en las normas. Empatiza, ponte en el lugar de nuestro gremio. Promueve el diálogo. **ADMINISTRACIÓN:** Protege más a nuestro sector y al pequeño comercio. Legisla con justicia y mesura. Empatiza con nuestro sector.

A HA CUMPLIDO



LA HOSTELERÍA

de Alarma 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 nos preocupamos por la salud e higiene. Estamos respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos y cumplimos a nuestros clientes. No es siempre fácil ni del gusto de todos...pero la Hostelería cumple y ha cumplido. Cumple tú con la Hostelería.

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

ondojan COMITÉ
comer bien en Gipuzkoa

BEREZIARTUA SAGARDOA, PREMIADA EN CIDER WORLD

La Sidra ecológica Bereziartua ha vuelto a triunfar en Cider World, uno de los certámenes de sidra más importantes del mundo. Tras ser premiada en la edición de 2019, este año Bereziartua ecológica ha obtenido la medalla de plata en su categoría.

Bereziartua comenzó a elaborar sidra ecológica en 2018 y este año el manzanal ha conseguido los permisos necesarios para elaborar sidra ecológica. Se trata de una bebida natural hecha con manzana cultivada bajo las normas de certificación ecológica y nada más, ya que no se le añade nada.

Un producto respetuoso con el medio ambiente y que mantiene su intenso sabor y la calidad ideal para consumir este verano y también para cocinar una tortilla de bacalao, un pollo asado a la sidra o unas torrijas.

Cider World es uno de los eventos internacionales más importantes que reúne a los mejores elaboradores de sidra del mundo. Celebrado en la ciudad alemana de Frankfurt, es un punto de encuentro que presenta sidras, otros vinos de manzanas y alimentos de diferentes paí-



ses. Un lugar donde cada año se citan profesionales del sector para compartir conocimiento y crear sinergias entre personas procedentes de diferentes partes del mundo.

VILLA LUCÍA ENCARA EL VERANO CON FUERZAS RENOVADAS

El Espacio enogastronómico de Laguardia Villa Lucía encara el verano con fuerzas renovadas, tanto desde el punto de vista cultural como desde el gastronómico. En lo referente a la Cultura, **los hermanos Lavín** han reactivado su programa **Come-Cultura**, dentro del cual tendrán lugar diferentes cenas temáticas con magos, humoristas, mariachis... y otras opciones lúdicas (Ver información en pág. 15). Además de esto, el chef **Juan Antonio Gómez Antuñano** ha preparado un excelente **Menú Especial Verano** para los mediodías entre semana en el que podrán elegirse excelentes platos de la gastronomía tradicional en los que cobra gran importancia el **producto de cercanía**, en este caso, de Álava en general y de Rioja Alavesa en particular. Puede consultarse más información sobre el menú en la página 97.





Patricio
Cocktail Bar

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

- COCTELERÍA PROFESIONAL
- BAR Y CAFETERÍA
- PIKOTEO

Avenida del Hipódromo, 6 - LASARTE-ORIA

Tu solución TicketBAI

Lleva al día la gestión integral de tu negocio hostelero de la mano de FIDEGEST, la solución modular adaptada a HOSTELERÍA.

Solicitamos una sesión de
CONSULTORÍA GRATUITA

ticketbai@fidenet.net | 943 40 44 41

www.fidegest.com

fidegest
odoo



Una solución desarrollada por

fidenet
COMUNICACIÓN

DJ IÑIGO ETXENIKE

Ezkontzak
Despedidak
Jaiak

655 744 657

KALE NAGUSIA, 14
20003 DONOSTIA
943 424 797



enbatadenda@gmail.com
www.enbata.eus





NETYA FER: SOLUCIONES DE PROFESIONAL A PROFESIONAL

NETYA FER, empresa operativa en el País Vasco, dentro del grupo ROLDAN NETYA, conocida hasta la fecha como FER HIGIENE INDUSTRIAL, presenta una solución integral para la limpieza e higiene en establecimientos hosteleros, poniendo a disposición de sus clientes la experiencia de más de 37 años en el sector de la limpieza de ROLDAN NETYA y un servicio eficiente con total garantía.

Un conjunto de herramientas pensadas para el servicio al cliente, definiendo objetivos, adaptando procesos, contando con productos de alto rendimiento y de calidad reconocida, para adaptarnos al entorno y poder garantizar resultados superiores a la primera.

Ante los grandes retos que se nos presentan en la actualidad, aportamos soluciones a nuestros clientes para garantizar la seguridad en los procedimientos de limpieza, higiene y desinfección para crear una experiencia positiva para los visitantes de estos espacios.

Asesoramiento personalizado ¿Qué procedimientos y productos debo implementar?

Consultoría y optimización del tiempo . ¿Cómo equilibrar la mayor necesidad de limpieza con las limitaciones de personal y tiempo?

Enfoque hacia la utilización productos ecológicos certificados y concentrados que mejoran el rendimiento

a la par que potencian la reducción de envases y residuos

Limpieza sostenible, ahorro de agua, reducción de residuos, reducción de embalajes, necesidades de reciclaje.

Amplia gama de productos y equipos para dar solución a todas las necesidades en limpieza e higiene: celulosas recicladas, productos químicos ecológicos, material y equipamientos de limpieza y cocina, contenedores, envases compostables y reciclables, papeleras y bolsas para gestión de residuos, planes de limpieza e higiene, formación, asistencia técnica para la instalación de equipos y dosificadores.





Lo nuestro es la Higiene"

SOLUCIÓN INTEGRAL PARA LA LIMPIEZA E HIGIENE DE SU NEGOCIO



HOSTELERÍA



ASEOS



HOTELES



HIGIENE EN COCINAS



TAKE AWAY



LAVANDERÍA

Más de **35 AÑOS DE EXPERIENCIA** en la distribución de productos y sistemas para la **LIMPIEZA, HIGIENE Y MANTENIMIENTO PROFESIONAL** en colectividades, hostelería e Industria.



Productos **ecológicos**

Procesos para **optimizar** costes

Asesoramiento personalizado

Programas de **formación**

Reducción de **residuos**

Polig. Joxe M^a Korta
Industrigunea-Parc. A-6, Nave 6
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)
Tel: 943 491 177
clientes@netyafer.com



Lo nuestro es la Higiene"

Síguenos en     

www.roldannetya.com



IKAITZ: MANTENIENDO Y AUMENTANDO LA CREATIVIDAD

Tres son los pilares de Ikaitz, el restaurante de Gros que en 2021 ha cumplido la friolera de 15 años luchando contra los elementos y creciendo en popularidad y reconocimiento: la calidad in crescendo del arte culinario de su chef, el argentino **Gustavo Fico seco**, quien en su día se curtió recibiendo collejas del mismísimo **Paul Bocuse** en Lyon y que no ha cesado de crecer profesionalmente ni un minuto, el savoir faire en sala de la zarauzitarra **Estefanía Valenciaga Zulaika** que ha convertido en arte el trato con la clientela y, sobre todo, el gran respeto y amor que se profesan entre ellos, un hecho que salta a la vista y proporciona solidez y credibilidad a la propuesta de este tandem que, como todos, ha pasado las de Caín para sobreponerse a lo vivido y lo sufrido durante estos dos años y que ha resurgido con la cabeza bien alta y un posicionamiento muy superior al que ostentaban cuando todo se hundió.

Josema Azpeitia Fotografías: **Ritxar Tolosa**

El Restaurante ikaitz camina sin prisa pero sin pausa hacia un objetivo que ni persiguen ni les obsesiona pero al que se acercan cada vez más si no lo han alcanzado ya: convertirse en el mejor restaurante de Gros, porque la excelencia no es darse bombo en los medios de comunicación mayoritarios o aparecer a toda costa en las cada vez menos honradas guías gastronómicas, sino que consiste en mantener contra viento y pandemia ese complicado equilibrio entre creatividad, calidad, precio y autenticidad. **Estefanía y Gustavo son felices haciendo que los que entran en su casa sean felices.** Así de redundante, así de simple y así de sincero. El que definimos en su día como “el gran tapado de Gros” es ya una de las opciones más claras y visibles de la ciudad... y no hay quien les pare los pies !!

No nos lo pudieron dejar más claro los responsables de este restaurante a mediados de julio, cuando acudimos a su casa con el fin de comprobar cómo había evolucionado su oferta culinaria en este período extraño que hemos vivido. Y fue una alegría aunque, la verdad, no nos esperábamos otra cosa, el comprobar que no sólo han mantenido la calidad y la creatividad que eran ya seña de la casa antes de la llegada del virus, sino que han seguido creciendo en ambos parámetros demostrando **una gran capacidad de adaptación ante la adversidad**, y es que si algo no falta a esta pareja es, precisamente, carácter.

1



2



3



4



5



6



Estefanía y Gustavo nos dieron la bienvenida con un ligero aperitivo a base de Mantequilla de antxoas casera **(Foto 1)** acompañada de unas piparras de Ibarra. Un guiño a la temporada de una enorme sutileza, característica también imperante en el primer entrante: Tomate enano de Zubieta **(Foto 2)** con bonito marinado, cebolleta encurtida y ali-oli de perejil. Todo el plato, al igual que el resto de lo degustado en toda la comida, es casero, desde los marinados hasta los encurtidos, pasando por los trampantojos, salsas, nidos, tierras, etc... que componen la oferta.

Siguió al tomate un plato del menú del día **(Foto 3)** de Bonito a la plancha encebollado y con tomate, fusión de las dos maneras habituales de degustar el bonito, que se presenta en un punto semihecho que lo hace maravilloso en boca, al igual que el siguiente plato, el Cordero confitado **(Foto 4)**, en este caso presente en la carta y en el menú degustación, y que se sirve tierno y cremoso como la mantequilla.

Pasamos a los postres, apartado en el que más se luce

el chef, empezando por... más tomate !! En este caso, un Cremoso de arroz con leche con falso tomate de fresa y lima **(Foto 5)**, un plato delirante que se come primero con la vista y luego con la cuchara, disfrutando del primer al último bocado.

La degustación terminó con desparpajo y alegría **(Foto 6)** con "La Gallina Turuleta" (Turuleca al otro lado del charco), un plato sorprendente consistente en un trampantojo simulando un huevo recién puesto (con todo detalle) elaborado con chocolate blanco tintado de naranja y relleno de crema de mango entre otros ingredientes entre los que no faltan las flores comestibles, la pasta kataifi, un aerosol de mantequilla... una virguería de técnica e imaginación en un postre que no resulta nada empalagoso y que se come con auténtica lujuria. La idea consiste, por supuesto, en romper el huevo, mezclar todo y disfrutar de lo lindo. Gustavo Ficooseco no deja de seducirnos con su propuesta gastronómica de un nivel que no pueden imaginar quienes no hayan pasado por el Restaurante ikaitz... no os lo perdáis !!



Comer en
GIPUZKOA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

 *¡tu gastroweb!*

TXINTXARRI

PARA TODAS LAS EDADES Y PRESUPUESTOS

ALEGIA

ERBETA, 2
TEL. 943 65 07 21

www.restaurantetxintxarri.com



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

OLAGI

SIDRERÍA Y ASADOR ABIERTO TODO EL AÑO

ALTZAGA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



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.

ALTZOKO OSTATUA

COCINA TRADICIONAL Y MENÚS DE DIARIO Y FIN DE SEMANA

ALTZO

HERRIKO PLAZA
943 65 22 62



Jokin Zavala y su mujer **Aran Rodríguez** son los responsables desde marzo de 2020 de este **precioso ostatu dotado de una amplia terraza con vistas** en la que se sirve una cuidada **cocina tradicional con toques de autor** usando en su mayoría los productos locales. La oferta se cuida especialmente el fin de semana en el que se ofrece un excelente **menú cerrado** por 27,50 euros que incluye 2 entrantes, pescado, carne, postre, café y bebida. El fin de semana, asimismo, se ofrecen **platos especiales** como el Cochinillo, el Cordero o el Cabrito asados a baja temperatura. En la **zona de bar** triunfan las Croquetas, las Manitas de cerdo, la Oreja rebosada... **Carta:** 30€ **Menú del día:** 12,50 € (Café incluido) **Menú fin de semana:** 27,50€. **Cierra:** Martes.

TOKI ALAI

COCINA DESENFADADA CON OPCIÓN VEGETARIANA Y VEGANA

ARAMA

HERRIKO PLAZA
683 47 33 46



Maidier 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 langostinos salteados, Txipis a la plancha con majado "Toki Alai", Rodaballo, Atún rojo Balfegó, Carrilleras al vino tinto, Solo-millo de vaca, Torrija caramelizada, Tiramisú... También cobra especial importancia la **atención a alergias e intolerancias**. La carta se completa con **hamburguesas, raciones y pintxos**. **Carta:** 25-30€ **Platos combinados:** 12-13€ **Menú del día:** 11€. **Cierra:** Lunes tarde.

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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 mamá o el Flan de naranja. El Menú de sidrería se cobra a razón de la cantidad de chuleta que se consume. 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.

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.**

**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.

ZARTAGI**COCINA TRADICIONAL EN UN ENTORNO RURAL Y TRANQUILO****BALIARRAIN**HERRIKO PLAZA
943 32 58 12

Amaia e Itziar Urtasun ofrecen una cocina tradicional especializada en **Carnes y pescados a la brasa y especialidades** como Ensalada templada de vieiras; Sopa de pescado; Salteado de verduras con bulgur; Atún con puré de yuca y salsa cordobesa; Bacalao confitado sobre salsa de pimiento verde, Carré de cerdo ibérico en su jugo, Canutillos de crema y nata y chocolate caliente... también, por encargo, **se asa cochinitillo 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 y martes


KATTALIN ERRETEGIA (Beasain)

UN AÑO SIN JUANMA GARMENDIA

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

Lo pudimos comprobar a las pocas semanas del desgraciado incidente que se llevó por delante a Juanma y lo hemos vuelto a comprobar un año después. Arantxa lo tiene muy claro cuando afirma, sin asomo de duda, que ella “no ha inventado nada” y que “sigue la misma fórmula de siempre” que consiste, a fin de cuentas, en conseguir, de la mano de una buena red de proveedores, el mejor producto posible y, una vez en sus manos, trabajarlo con respeto y cariño, estropeándolo lo menos posible.

Así nos lo demostró Arantxa ofreciéndonos un menú que demostró que se puede seguir una **línea continuista** e, incluso, en algunos casos, **mejorar lo existente**. Fue una excelente muestra de lo que ha sido siempre la filosofía Kattalin: **producto, calidad y cercanía**. Morcilla de Olano con piparras de Ibarra, guisantes de caserío de Beasainmendi, Espárragos provistos por Antton, vecino del barrio, Revuelto de zizas de primavera traídas de Aralar por un proveedor de Alzaga... los entrantes nos maravillan porque nos hacen recordar tantos y tantos momentos pasados anteriormente en Kattalin. La única diferencia con anteriores menús es la incorporación de unos exquisitos fritos que no habíamos degustado anteriormente. “

La llegada del pescado es la que nos muestra, a las claras, que Arantxa no se conforma con mantener sino que su meta es ir mejorando. Y es que el rodaballo que degustamos en nuestra última visita fue uno de los mejores que hemos comido en mucho, mucho tiempo. Y la carne, como siempre, de Goya y servida en un punto sencillamente sublime, tanto en lo que se refiere a la textura como a la temperatura, el punto de cocción y, sobre todo, el sabor.

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


KATTALIN ERRETEGIA
Katea, 4 - BEASAIN
Tf: 943 88 92 52


ORIENT BERRI

VIAJE GASTRONÓMICO AL EQUILIBRIO

BEASAIN

NAFARROA ETORBIDEA 4
TF. 943 08 78 02



Bar dirigido por **Haritz Urretabizkaia**, aramatarra de larga trayectoria en hostelería, Orient Berri abre sus puertas todos los días a 9 de la mañana ofreciendo **pintxos fríos en barra y pintxos de cocina así como Bocadillos, Raciones, Pintxos y Hamburguesas caseras** elaboradas con **Carne Kilómetro 0**. Entre sus **raciones**, tienen buena salida las Alitas, el Secreto ibérico en salsa, el Bacalao ajoarriero o pil-pil o el Salpicón de marisco. Igualmente tienen una gran aceptación sus **Tablas de Ibéricos**, bien de jamón, bien de embutidos variados o sus interesantes **Tablas de queso** que combinan Idiazabal, Agour, Gazta Zaharra, Roquefort y Queso palentino. Haritz nos ofrece cada semana un **vino en promoción** especialmente bien servido.

IRIARTE

COCHINILLO, PRODUCTO DE
CERCANÍA Y TERRAZA

BERROBI

JOSE M^o GOIKOETXEA, 34
943 68 30 78
www.iriartejatetxea.com



Felix Belaunzaran sorprende a todo el que se deje caer por su restaurante, situado **a menos de 10 minutos en coche del centro de Tolosa**, con una cocina tradicional de temporada muy personal con toques actuales y **comprometida con los pequeños productores locales y la filosofía Kilómetro 0**. El **cochinillo, criado en su propio caserío** familiar, "Usarre", a sólo un kilómetro del local e impecablemente asado es el centro de la carta que incluye tentaciones como Arroz caldoso de almejas finas de carril, Pastel de hongos con su jugo, Gamba blanca de Huelva a la parrilla, Txangurro a la donostiarra, Pichón de Bresse en dos cocciones, Rodaballo a la parrilla, Tarta de queso recién horneada... **Carta:** 50-55€ **Menú del día:** 19€ **Menú Degustación:** 60€. **Cierra:** Lunes.

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 comotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge **bodas de hasta 115 personas**, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

AGIRRE ETXEA

RESTAURANTE DE DIARIO Y MENÚS A LA PARRILLA

EZKIO

B° STA LUCÍA, 50)
943 72 29 86



Juanjo Martínez de Rituerto y **Marijo Domínguez Cambil** dirigen este mítico restaurante dotado de parking privado, amplia terraza, zona infantil, dos comedores para 50 comensales, bar y sidrería. Agirretxea abre a las 8:00 y cierra a las 17:00. Cuenta, además, con **zona de sidrería con txotx de Bereziartua** en la que se ofrece menú de sidrería y de parrilla, bajo reserva. **La cocina es casera** con importante presencia de **platos de casquería de toda la vida** (callos, morros, orejas, manitas...), Txuleta de viejo, Pescados de temporada a la parrilla y postres caseros, y no faltan los pintxos hechos al momento. **Menú del día:** 12.20€, **Menú fin de semana:** 29€. Además, disponen de menús para empresas y celebraciones.

TOPA OSTATUA

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

EZKIO

B° 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 (huevos, pan, verduras...) hasta los artículos habituales de la compra diaria. En sus especialidades destacan las Ensaladas, Pimientos rellenos, Albóndigas, Callos, Carne guisada, Bacalao con tomate, Txipirones en su tinta, Pollos asados.... **Carta:** 20-25€ **Menú del día:** 11,45 € (11,95 con café). También ofrece **platos combinados** a 11,50 euros.

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

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" ofreciendo su versión de platos ancestrales de nuestra gastronomía y practican su filosofía que resumen en "cocinar y servir al pueblo". Recomendaciones: Salmón ahumado y marinado; Foie curado a la sal con brioche y melocotón asado; Ttoro (sopa tradicional de Iparralde de hortalizas y pescado); Paletilla de cochinillo o cordero lechal; Lenguado del Cantábrico a la brasa con bigarri y panaderas; Txuleta a la parrilla; Tarta de queso; Gâteau Basque; **Carta:** 50 € **Menú Sustraiak:** 20-25 € (No disponible en verano) **Cierra:** Lunes noche y martes. Disponen de terraza para comidas informales con raciones (Txistorra, Oreja guisada, Gambas, Croquetas...)

LAIA ERRETEGIA

LA MEJOR PARRILLA DEL BIDASOA

HONDARRIBIA

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



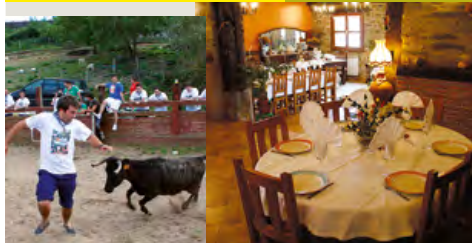
Las **carnes y pescados a la parrilla**, y las **chuletas con maduración extrema** son la especialidad indiscutible de este imponente asador que en 2021 cumple **15 años** dirigido por los jóvenes hermanos **Arantxa y Jon Ayala**. En su comedor, con capacidad para 160 personas, podemos degustar Antxoas artesanas, Steak tartar de buey, Cigala a la brasa con caldo de sus cabezas, Vieira a la brasa, Almejas con arroz, Rape y bacalao a la parrilla, Txuleta premium (con maduración normal) y Txuleta Dry Age (con maduración extrema)... Los amantes del vino se maravillarán con su **flamante y amplia cava climatizada**. **Carta: 50-60€ Cierra:** Noches de domingo a jueves y miércoles todo el día. Abierto a partir de las 13:00 h. Amplio parking.

PERLAKUA-SAKA

RESTAURANTE, AGROTURISMO...
Y CAPEAS

ITZIAR

ARRIOLA AUZOA
TEL. 943 19 11 37
615 73 94 32
www.sakabaserra.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 Cochinito 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, Pantxineta... **Horario:** Lunes a sábado: 07:30-14:30 y 16:30-20:30. **Cierra:** Domingos


AVENIDA (Lasarte-Oria)

GASTRONOMÍA, AMBIENTE... Y ROKANROL!

No podemos ocultar que cada vez nos gustan más los bares de pueblo sencillos y sin pretensiones, esos locales familiares donde se mezclan las edades, las culturas y las ideologías y en los que se respira un ambiente sano y abierto, esas taskas con carácter que funcionan todo el día, ofreciendo desde el primer café hasta la última copa.



El Avenida, toda una institución en Lasarte-Oria, es uno de esos bares. Conocido en sus inicios como Urkola y posteriormente rebautizado como "Cafetería Avenida", este establecimiento está dirigido en la actualidad por **Yon Mikel Rodríguez**, joven hostelero local que empezó a trabajar en el mismo a la tierna edad de 16 años, ya que entonces eran sus padres, **Juan Miguel Rodríguez** y **Rosa Ventoso** quienes lo dirigían. Yon Mikel ha actualizado "las formas" de lo que fue una tasca de toda la vida a la que solo acudían gentes "entradas en años", convirtiéndola en un local al que acuden desde los jóvenes que quieren disfrutar **de una cerveza artesana en la terraza hasta los abuelos que siguen pidiendo la ensaladilla rusa o las albóndigas** que elaboraba en su día Rosa y hoy sigue cocinando con un gusto exquisito **Liza Rendón**, la compañera de fatigas de Yon.

La cocina del Avenida es eminentemente tradicional. Como nos comenta la propia Liza, "en el Avenida la gente pide comida de aquí, son clientes que vienen todos los días y quieren sus orejitas y sus callitos en invierno, su ensaladilla rusa en verano... y nosotros mantenemos esa parte porque a la gente le gusta y lo aprecian mucho".

Para demostrarnos la veracidad de sus afirmaciones, Yon y Liza, con la impagable ayuda del hijo de ésta, **Juanjo**, nos sometieron a un auténtico "bombardeo" de cocina tradicional en el que no faltó la **Ensaladilla rusa**, los **Mejillones** tigres con salsa de tomate casero, **las albóndigas y la lengua** en salsa, los **Torreznos**, la **Empanada colombiana** introducida en la carta por la propia Liza, la **Oreja rebozada**, y para terminar una **lluvia de marisco** compuesta de unas enormes **navajas** explosivas **zamburiñas**, y unas contundentes **ostras** que el mismo Yon nos abrió mostrando una maestría que para sí quisieran muchos franceses. Y de postre, el "**Dulce de las 3 leches**", una sabrosa mezcla de leche condensada, nata y leche entera. Todos los postres son, por supuesto, caseros.

Avenida abre todos los días, salvo los domingos, a primera hora. Al mediodía se sirve un cuidado menú del día por 11,90 euros (15 euros los sábados) y los sábados se ofrecen también cenas. Sin duda, un excelente local de cocina tradicional donde disfrutaremos de los sabores de toda la vida acompañados de un gran ambiente y una excelente selección musical.



AVENIDA
Hipodromo Etorbidea, 2
LASARTE-ORIA Tf: 943 36 27 09

TXITXARDIN BRASA Y TRADICIÓN

COCINA TRADICIONAL CON EL TOQUE 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 Via Véneto (1 estrella Michelin), **Sergio Humada** va afianzando su cocina a pesar de los pesares en el antiguo Txixardin Beltza, que ha reconvertido en asador tradicional donde **combina la cocina popular vasca con platos más personales y elaborados**. Así, podemos encontrarnos desde un impecable Bacalao al pil-pil hasta platos de caza, guisos, Mariscos a la parrilla, Cordero churro al horno... En 2022, además, la planta superior acogerá el **restaurante gastronómico Shuma**, donde Sergio practicará su cocina más avanzada traspasando los convencionalismos. **Carta:** A patir 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.

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.

MARTÍNEZ

TRADICIÓN Y PARRILLA 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**, en 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.... y **novedades a la parrilla**. **Carta:** 35-40€ **Menú del día:** 12,50€ **Menú Empresa:** 25€ **Menú de fin de semana:** 37,50€. **Cierra:** Lunes

MUÑOZ

PINTXOS, MENÚS Y COMIDAS CONCERTADAS PARA GRUPOS

ORDIZIA

PELOTA VASCA, 3
TEL. 943 08 58 24



Elisabeth y Ruth Martín Gimeno dirigen este local en el que llama la atención su **gran variedad de pintxos y cazuelitas**: Albóndigas caseras, Bacalao con tomate, Pintxo moruno, Carne guisada, Txipirones tinta, Callos... Destacan también el menú del día y el **especial a 18 euros** con platos a elegir como Degustación de ibéricos, Ensalada templada de gulas, Txipirones a plancha, Entrecot, Solomillo de ternera, Escalope relleno de jamón ibérico y queso sobre salsa de setas, Bacalao en piperrada, Chuletillos 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. **No cierra**.

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.

GURE TXOKOA ERRETEGIA

PRODUCTO DE TEMPORADA Y
EXCELENTE PARRILLA A LA VISTA

ZARAUTZ

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



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

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** 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: 12€ (Sábados, domingos y festivos: 14€) La cerve cuenta con una excelente terraza equipada con 15 mesas.**


BOTARRI (Tolosa)

ATRACTIVA PARRILLADA DE CARNE... Y DE PESCADO

En estos tiempos de epidemias y restricciones, en los que la gente empieza a mirar al bolsillo y preocuparse por cuánto va a gastar al salir de casa, **Txemari Esteban**, del Restaurante Botarri de Tolosa, ha tenido la gran idea de crear un menú-parrillada para dos personas a un precio cerrado absolutamente competitivo.

Así, la parrillada que nos propone Txemari Esteban, consta de las siguientes piezas de carne: 2 chorizos; 1 medallón de morcilla de arroz; 4 porciones de panceta curada; 4 porciones de lagartillo de bellota; 4 porciones de costilla de ternera; Pollo. La parrillada, además, va acompañada de patatas fritas caseras y pimientos del piquillo confitados a la manera de Tolosa, además de ir acompañada de un bol de ensalada verde.

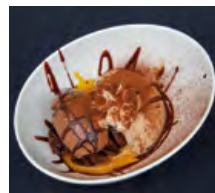
La idea de Txemari Esteban es que esta parrillada se entienda como un menú completo para dos personas, con lo que antes de la parrillada propiamente dicha es servido un aperitivo para compartir consistente en una ración de jugoso lacón ahumado servido "a la gallega", es decir, acompañado de Aceite de Oliva Virgen Extra y pimentón de la Vera. Además, la parrillada incluye dos postres caseros a elegir entre los postres habituales de la casa.

Y, como no, para que el concepto "menú completo" tenga todavía más sentido, la parrillada incluye la bebida a elegir entre una botella de vino tinto o blanco a compartir entre dos personas o, en su defecto, agua, cerveza, sidra o refresco. El precio de esta completa parrillada es de **63,80 euros** con lo que el **precio por comensal se queda en 31,90 euros** (IVA incluido), un precio, sin duda, razonable y muy ajustado.

En nuestro caso, tuvimos la oportunidad de degustar esta parrillada el pasado miércoles 9 de junio y podemos afirmar que se trata de una opción ideal para compartir entre dos personas, con una cantidad de género suficiente para quedar más que satisfecho. En nuestro caso, además, tuvimos la suerte de que Txemari contaba aquel día con cordero debido a los menús de la semana y substituyó el pollo por dicho género. "Quiero que el concepto de parrillada sea abierto y variado" nos comentó Txemari, "así que de vez en cuando puedo sustituir alguno de los componentes, eso sí, consultándolo siempre con los comensales. También hay que subrayar que resulta clave el que el vino esté incluido en el precio. En nuestro caso optamos por el tinto, caso en el que es servido "Ambición", un agradable y afrutado Rioja.

Txemari Esteban también ofrece **parrilladas de pescado y marisco** en Botarri. En este caso, la parrillada debe ser reservada, ya que la disponibilidad del pescado y el marisco es clave y se juega en función de la temporada o las existencias de los proveedores. La parrillada de marisco y pescado tiene un precio de **80 euros (40 por comensal)** sin bebida.

Sin duda, es un esfuerzo encomiable el que Txemari Esteban está realizando para tratar de dinamizar el consumo y facilitar que la gente pueda salir a comer o a cenar con una opción atractiva a un precio razonable y estimulante. Esperamos que la población de Tolosa, Goierri y alrededores responda como es debido y ocupe las mesas de este acogedor restaurante.



AMA

ULTIMOS COLETAZOS ANTES DEL CAMBIO DE UBICACIÓN

TOLOSA

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



Dos jóvenes cocineros con las ideas muy claras, **Javi Rivero y Gorka Rico**, ofrecen sus últimos coletazos en el actual AMA, espacio que inauguraron en 2018 y que siguiendo el principio de “cocinar como una madre lo haría para sus hijos” ha evolucionado de la fórmula de bar de pintxos tradicional a un **formato más cercano al concepto “Restaurante”**. Finalizado el verano, **AMA se trasladará con su concepto actual al barrio Berazubi**, donde contarán con un local más amplio y adecuado para dar rienda suelta a su creatividad, que actualmente encuentra su mejor expresión en un extraordinario **menú degustación** facturado a 54 euros y compuesto de 13 pases (3 aperitivos, 7 platos salados y 3 postres) en el que realizan un sentido homenaje al caserío y la comida tradicional de Tolosaldea.

TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA

TOLOSA

CTRA. N-1, KM. 432
TEL. 943 65 06 56



El equipo de este amplio bar-restaurant situado en la estación de servicio entre Tolosa y Alegia ha conseguido que los usuarios de la autovía no paren en él por necesidad sino por placer, ya que su prioridad siempre ha sido cuidar la calidad de la comida y la bebida. **Raúl Gonzalo** dirige los fogones ofreciendo una cocina tradicional en la que prima la calidad del producto y **Mikel Rodríguez y Jose Mari Lete** cuidan con esmero la oferta de vino y sidra, que cuenta con una gran cantidad de referencias de calidad. La cocina abre de 6:00 a medianoche, y de 00:00 a 06:00 cuenta con una gran variedad de pintxos y cazuelitas como Callos, Albóndigas, Arroz... **Menú del día: 12,95 € Menú fin de semana: 24,50 € Platos combinados: 10,50-18,50 € No cierra**

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, Nuggets caseros, Pulpo a nuestro estilo, Txipirones plancha, Pollo lumagorri asado, Postres caseros... así como **hamburguesas km 0, raciones, pintxos, platos combinados y bocadillos**. Extenso parque ante el restaurante provisto de columpios, frontón y una atractiva tirolina. **Carta:** 15-30€. **Menú del día:** 10,90€. **Menú fin de semana:** 22,90€. **Menú infantil:** 7,90€. **Menús grupos:** Entre 16 y 36 €.

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:** 14€ **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.

ARANETA ERRETEGIA

PAELLA Y COCINA DE TEMPORADA EN UN ENTORNO NATURAL

ZESTOA

CARRETERA AIZARNAZABAL
 TF. 943 14 80 92
 626 869 231



Entre Zestoa y Aizarnazabal, en una preciosa casa construida por él mismo, **Joseba Odriozola, campeón de parrilla de Euskal Herria 2019,**

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

ETXEBERRI

HOTEL-RESTAURANTE CENTENARIO, RECÓNDITO Y ENCANTADOR

ZUMARRAGA

B° ETXEBERRI, S/N
 TEL. 943 72 12 11
www.etxeberrri.com



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

Comer en
DONOSTIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ALDANONDO

PARRILLA DE CARBÓN
EN PLENA PARTE VIEJA

DONOSTIA

EUSKAL HERRIA, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 45 82 11

www.asadoraldanondo.com



Mikel Mayán, cocinero y parrillero forjado con Karlos arguiñano y con una larga trayectoria dirige, desde mayo de 2019, este mítico asador de la Parte Vieja que **cumplirá 100 años en 2024**. Haciendo gala de un gran dominio del producto y sus puntos de preparación, Mikel ofrece una **cocina tradicional de temporada** con evidentes toques de autor y platos como Vainas salteadas con jamón y foie a la plancha; Revuelto de cebolla con hongos y bacalao ahumado; Ensalada de hortalizas; Almejas fritas; Bacalao a la brasa; Pechuga de paloma con foie y hongos... así como carnes y pescados frescos a la parrilla de carbón. Acogedor comedor con vistas al exterior. **Carta:** 55-60€ **Menú Aldanondo:** 29€ (Bebida aparte) **Cierra:** Domingo noche y lunes.

AMBIGÜ ESTACIÓN

EL PLACER DE COMPARTIR EN
UN LOCAL CALIDO Y ACOGEDOR

DONOSTIA

ALDAMAR, 12
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 04 97 01



El 4 de julio de 2021 se cumplieron 7 años desde que el chef vizolano **Luis Pulido** se hiciera cargo de este acogedor local de la Parte Vieja en el que ofrece una **cocina de temporada muy personal con toques internacionales** en la que prevalece la **filosofía de compartir** platos, raciones, medios platos, pintxos... Dotado ahora con una cómoda terraza mirando al mercado de la Bretxa, en Ambigü podemos degustar tentaciones como Tataki de bonito del norte con kale, ajoblanco y ajetes; Ravioli de langostinos marinados y cocidos en su caldo con soja y yema, Arepas de pollo o vegetales, Cachapa con secreto ibérico... Además podemos acompañar todo con una excelente selección de **vinos naturales**, ecológicos y biodinámicos. **Cierra:** Domingo noche y lunes.


BERA-BERA (Donostia)

EL PENÚLTIMO DESTINO DE JAVI E IZASKUN

Si bien publicar de nuevo un ejemplar en papel de Ondojan.com es un motivo de alegría hay noticias que provocan todo lo contrario, como es el caso de la decisión de **Javier Penas e Izaskun Gurrutxaga** de dejar la explotación del restaurante Bera-Bera, donde llevaban dando lo mejor de sí mismos desde hace unos cuantos años tras una fructífera etapa al frente del Olentzo, de Zizurkil.

Javi e Izaskun son un tandem muy bien engrasado. Los conocimos años ha cuando dirigían el **Olentzo** de Zizurkil y no tenían miedo ni empacho para enfrentarse a unas jornadas maratonianas en las que servían **más de 100 menús del día** diarios y atendían los fines de semana **bodas de las de antes**, de las de cientos de invitados, cóctel, discoteca y barra libre.

La clave del buen hacer de esta pareja, precisamente, ha sido la compenetración existente entre ambos y la clara delimitación de los trabajos de cada uno: la cocina para Javi, metódico, callado y persona acostumbrada a concentrarse en su trabajo, y la sala para Izaskun, más enérgica y dicharachera.

Así llevaron el Olentzo y así han llevado el **Bera Bera**, protagonizando dos etapas gloriosas en ambos restaurantes, y es que la cocina de Javi es de las que dejan huella. Una cocina que hemos definido en ocasiones en esta revista como "balsámica", pues tenemos el convencimiento de que es capaz de curar enfermedades.

Esa cocina milagrosa y ese impecable servicio nos dirán adiós el **31 de julio de 2021**. Por nuestra parte, solo nos queda agradecer a Javi e Izaskun la implicación y deferencia que siempre han tenido para con nosotros y desearles la mejor de las suertes en su próximo destino culinario... que lo habrá.

!! Eskerrik asko, lagunok !!!!



Goiko Galtzara Berri, 27 - DONOSTIA

Tf: 943 22 42 60

ARATZ ERRETEGIA

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

DONOSTIA

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

www.restaurantearatz.com



Iker y Xabier Zabaleta llevan más de 32 años ofreciendo **lo mejor de la cocina tradicional vasca**, con toques actuales y una fijación por el buen producto de temporada. En sus dos comedores puede degustarse su gran especialidad: las **Carnes y pescados a la parrilla** (Chuletón de viejo, Besugo, Rodaballo, Lenguado...), y otras exquisiteces como Ensalada templada de langosta, Hongos plancha con foie y salsa agrídulce, Kokotxas en salsa o rebozadas, Mollejas de cordero con hongos y langostinos, Sorbete de café al ron... Su cava atesora cientos de referencias de **grandes vinos nacionales e internacionales**, y su bar y su terraza cuenta con una amplia variedad de pintxos y bocadillos. **Carta:** A partir de 45€ **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

ARAETA

RESTAURANTE Y SIDRERÍA EN
UN SORPRENDENTE ESPACIO

DONOSTIA

BERRIDI BIDEA, 22

(ZUBIETA)

TEL. 943 36 20 49

www.araeta.com



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.

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, Udaberri, Itxaso, Revuelto de antxoas con piquillos...) y las **nuevas incorporaciones** (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 25 euros**, compuesto de 6 pintxos, postre y dos bebidas, incluyendo algunos de los pintxos más representativos y solicitados de la casa.

ARRIKITAUN

SABOR ANDALUZ
EN EL BARRIO DE IBAETA

DONOSTIA

IGARA BIDEA, 19
(IBAETA)
TEL. 843 98 31 41



Aunque llevaban más de 10 años en Donostia, no fue hasta 2012 que los sevillanos **Mayca Madroñal y Angel de la Chica** se animaron a abrir este txokito andaluz en pleno barrio de Ibaeta. Todo es andaluz en Arrikitaun, desde los propietarios y el personal hasta la gastronomía, pasando por la decoración y, como no, la alegría imperante en el local. Aquí encontraremos una amplia selección de **tapas de mercado carácter andaluz** donde no falta el excelente Jamón de Jabugo, las extraordinarias Puntillitas o productos menos conocidos como la "Pringá", una masa que contiene bien picaditos los sacramentos del cocido de garbanzos (chorizo carne, tocino ibérico...) Los precios de arrikitaun, al igual que los de las taskas andaluzas, son ajustados. **Cierra:** Lunes.

BODEGA DONOSTIARRA

UN LOCAL QUE MANTIENE EL
SABOR DE LA AUTENTICIDAD

DONOSTIA

PEÑA Y GOÑI, 13
(GROS)
TEL. 943 01 13 80

www.bodegadonostiara.com



Miguel Montorio pasó en 2009 a a dirigir este establecimiento fundado en 1928, continuando fielmente la línea marcada durante más de 30 años por **Miguel Mendinueta y Pili Mintegi**, quienes le transmitieron todos los secretos del local. Así, en La Bodega seguimos disfrutando de **pintxos clásicos** como el "Completo", la Tortilla de patata individual, la Ensaladilla, el "Indurain"... además de **platos de cocina tradicional** ideales para compartir como Ensalada de tomate con bonito del norte, Parrillada de verduras a la brasa, Bacalao a la brasa con piperrada... o sus espectaculares brochetas. La Bodega donostiara es uno de esos establecimientos que ha sabido mantener **el sabor auténtico** ganándose el favor tanto de la clientela local como de la extranjera. **No cierra.**

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.casaurrolajatexea.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, en función de la estación, platos como Habitas salteadas con alcachofas, yema de huevo y espuma de patata; Alcachofa y cardo navarro a la parrilla con praliné salado de almendra; Kokotxas de merluza a la parrilla; Rodaballo salvaje a la parrilla; En su barra ofrece **pintxos cuidados y creativos**, tanto fijos como 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... **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 troceadas y picadas en el local (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 € (bebida incluida) **Menú de fin de semana**: 16 € (bebida aparte) **No cierra**. Cenas todos los días

CASA MARUXA

UN RINCÓN DE GALICIA
EN DONOSTIA

DONOSTIA

P^o VIZCAYA, 14 (AMARA)
TEL. 943 46 10 62



"**Simpatía, precio, calidad, cantidad y buen ambiente**" es el slogan de **Sebas Liñeiro**, de Casa Maruxa. Sebas sigue la tradición familiar cocinando como lo hacía su madre, en los mismos pucheros de los que salen las mejores **especialidades gallegas: pulpos cocinados divinamente, caldos gallegos, caldeiradas, y mariscos de primera traídos a diario de Finisterre**. En Maruxa se sirve también un gran jamón ibérico, arroces, mariscadas y parrilladas por encargo y una amplia variedad de **pintxos**. Otras especialidades son el Lacón con Grelos, la Caldeirada de merluza, el Rabo estofado, el Pernil asado... **Carta**: 20-25€ **Menú**: 13,50€ **Menú Galicia**: 54€ (2 personas). **Tarjetas**: Todas. **Cierra**: Domingo tarde y lunes todo el día.

DONOSTIA

IÑIGO, 6
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 13 40

ETXEBE PUB

AUTENTICIDAD Y CASTA
EN UN LOCAL INIMITABLE



Helio Cano Jiménez nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiolo. Además de los pintxos, destacan sus **excelentes ibéricos y sus embutidos en aceite** con los que prepara exquisitos montaditos al momento. Para acompañar los pintxos, Helio cuenta con una **amplia variedad de vinos** de gran cantidad de Denominaciones de Origen, así como más de 30 marcas diferentes de cervezas. En su día llegó a tener hasta 194, pero el tiempo y la experiencia le han llevado a reducir semejante variedad. El Etxebe abre de lunes a sábado, de 12:30 a 15:30 y de 18:30 a 22:30.

EL VASKITO

PESCADOS FRESCOS A LA PARRILLA Y COCINA DE TEMPORADA

DONOSTIA

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



El joven cocinero oriotarra **Iñaki Azkue**, miembro de la tercera promoción del Basque Culinary Center y curtido en las parrillas del Elkano de Getaria, dirige junto a su tío, **José Luis Esnal**, el restaurante El Vaskito, en la zona de Errotaburu, bajo las torres de Hacienda. En El Vaskito, **referencia en pescados y mariscos**, nos encontraremos con pescados frescos acarreados todos los días de puerto y asados a la parrilla (rodaballo, besugo, cogote...), **platos de temporada, buenas carnes asadas, pintxos, platos combinados, bocadillos, raciones... y una extraordinaria tortilla de patata**. El vaskito abre todos los días a las 9 de la mañana. **Carta:** 40-45€ **Menú del día:** 12,50€ No cierra.

EZKURRA

EXCELENTE ENSALADILLA... Y GRAN TORTILLA DE PATATA !!

DONOSTIA

MIRACRUZ, 17
(GROS)
TEL. 943 27 13 74



La familia Balda lleva más de medio siglo al cargo de este bar. Joakin Balda inició la saga familiar y hoy su nieto **Joseba** lleva las riendas. Eso sí, Ezkurra sigue siendo **mundialmente conocido por su ensaladilla rusa**, que se vende a kilos en todos los formatos como pintxo, ración, **y todo tipo de tamaños para llevar**. También es destacable su **Tortilla de Patata, tanto para consumir en el local como para llevar**, que cada vez tiene mejor fama. Otras **recomendaciones:** Risotto de hongos con foie; Bacalao con piperrada; 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.

HAIZEA

PINTXOS TRADICIONALES Y SUGERENCIAS DE TEMPORADA

DONOSTIA

ALDAMAR, 8
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 42 57 10



Maitte Agote da lo mejor de sí misma en la cocina y en la barra de este mítico bar codirigido hasta fechas recientes con su hermano **Iñaki** y su esposo, **Mixel**, que disfrutan ya de un merecido retiro. Las circunstancias actuales han llevado a Maitte a **enfocarse más en el pintxo caliente**, ofreciendo una mayor variedad de sugerencias **de temporada** como los Espárragos cocidos con crema de espárragos en primavera o el Bonito encebollado durante el verano. En estas fechas también podemos encontrar otras sugerencias como el Pirulí de gamba o la Zamburriña rellena con salsa holandesa. Y pasado el verano, Maitte volverá a la carga con "esas cositas que ya apenas se hacen" como Callos, Lengua en salsa, Rabo, Carrilleras... sabor y arte de la mano de una cocinera alegre y honesta.

IKAITZ

PINTXOS CASEROS Y TRADICIONALES EN INTXAURRONDO

DONOSTIA

PASEO COLÓN 21

(GROS)

TEL. 943 29 01 24

www.restauranteikaitz.com



A dos minutos a pie del Kursaal, este **precioso restaurante, cálido y muy discreto**, nos ofrece una **cocina tradicional con toques muy personales** del chef **Gustavo Ficoseco**. En su acogedor comedor, atendido por **Estefanía Valenciaga**, podemos degustar especialidades como Ensalada de queso fresco, nueces, pasas de uva y brocheta de fresas con vinagreta de caramelo; Arroz meloso de pato confitado y hongos; Nuestra ensalada templada de bogavante y almejas; Atún rojo con vinagreta especial Ikaitz y mayonesa de cítricos; Carrillera ibérica en su salsa sobre crema de calabaza; Torrija caramelizada con helado de café... **Carta: 40-45€ Menú del día: 25€** (lunes a viernes mediodía) **Menú degustación (bebida incluida): 55€ Cierra: Lunes y martes.**

HIDALGO 56

EXCELENTE COCINA CLÁSICA DE LA MANO DEL "CHEF DEL VINO"

DONOSTIA

PASEO COLÓN 15(GROS)

TEL. 943 27 96 54

www.www.hidalgo56.com



Juan Mari Humada y Nubia Regalado regentan este mítico local con alma de bistrót en el que podemos degustar pintxos, raciones y medias raciones con **productos de temporada** (Hongos, Bonito, Piparras, Antxoas, Xixas, Alcachofas, Espárragos...), y **platos de caza** como Paloma torcaz, Perdiz, Ciervo, Liebre... Hidalgo 56 es también conocido por sus platos de **cocina vasca** (Txangurro casero, Txipirones frescos en su tinta, Merluza Txapeldun -Ganadora de un concurso en ETB-) y por sus guisos de **casquería fina** como sus afamados callos, su oreja de cerdo, carrilleras, manitas... El **vino** es también protagonista de este local con más de **200 referencias** en carta y unos 35 vinos por copas. **Menú: 16 €**. Comida para llevar. **Cierra: Domingo noche y martes.**

DONOSTIA

SAN MARTIN, 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 antxoa, Taco de pulpo, Bacalao Club Ranero... En raciones sobresalen la Ensalada de tomate con burrata, las Anchoas artesanas de Yurrita, los Hongos con jamón, Callos y morros caseros, Rissotto con crema de quesos, Fideua, Huevos estilo Lucio, la Tosta de Bogavante, las **Tostas** con pan de cristal... En Iturrioz también encontraremos una gran variedad de **Cervezas artesanas locales**, con más de 10 referencias. **Cierra: Domingo. Terraza aporricada.**

IRRINTZ

UN BAR DE BARRIO EN MITAD DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

PESCADERÍA, 12
(PARTE VIEJA)
@irrintz_taberna



“Ser un bar de barrio en plena Parte Vieja” es el slogan y la intención de **Jesús González**, que se hizo cargo de este local en julio de 2020 tras trabajar en La Kabutzia y Mesón Martín. Jesús conoce bien el mundo de la **la coctelería y los ibéricos**, ofreciendo **generosas raciones y pintxos de jamón, coppa, presa, morcón...** También tienen gran importancia en Irrintz los **Bokatas**, manteniendo **la calidad que tenía el Irrintz original** (Tortillas de todo tipo, Lomo o Pechuga de Pavo con pimientos, queso y/o vegetal, Bocadillo “Irrintz” -Calamares, ali-oli y cebolla caramelizada-...), los **Pintxos** fríos y calientes y las **Raciones** (Cecina de León, Ensalada de tomate con bonito escabechado, Mejillón de roca, Ostras por unidad...). **Cierra:** Domingo tarde 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**

KAPADOKIA

FRESCURA, CREATIVIDAD, Y RESPETO POR LA TRADICIÓN

DONOSTIA

PESCADERÍA, 10
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 31 86
www.kapadokiabar.com



Inaugurado el 4-3-2020, 10 días antes del confinamiento, este bar que tuvo un inicio tan desalentador se ha convertido, gracias a la juventud y el tesón de **Borja, Ane, Charly e Iñigo** en una referencia gastronómica de la Parte Vieja. En Kapadokia encontramos una **cocina tradicional evolucionada, con toques vanguardistas** y centrada, principalmente, en el pintxo y la ración de cocina. El compromiso con el producto de cercanía y el **público local** se complementa con una creatividad que sorprende y agrada a quienes lo prueban. Pulpo a la parrilla con mayonesa de tximiturri; Tomate Feo de Tudela con burrata y pesto; Txipigchetti (spaghettis de txipirón con boloñesa de sus tentáculos) son solo tres ejemplos de lo que se cuece en Kapadokia. **Cierra:** Lunes.

KENJI SUSHI BAR

EL PRIMER SUSHI BAR
JAPONÉS DE LA PARTE VIEJA

DONOSTIA

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



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

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.

KOSTERA AMAIKETAKO

APUESTA POR LA CALIDAD Y LA PROXIMIDAD

DONOSTIA

ENBELTRAN, 3
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 41 70

www.restaurantekostera.com



La marca de selección **Amaitakako**, que hace tiempo gestiona un bar en Benta Berri, ha inaugurado este restaurante ubicado en el lugar ocupado hasta la fecha por La Muralla. Dirigido por los chefs **Helder G. Alonso y Asier Rudi**, Kostera presenta **una propuesta gastronómica centrada en el producto de alta calidad y de temporada al que aportan un toque "bistrónomico"**: Ensalada de tomate con bonito casero; Crema de vaina con puerro y papada; Atún rojo con morros; Txixarro escabechado con gazpacho de cereza; Chuletón premium de Luismi Garayar, Tabla de quesos vascos... La oferta se complementa con una **carta de vinos con más de 130 referencias** entre las que no faltan los txakolis de las 3 D.O.s y otros muchos vinos. **Carta:** 40-45 euros (sin vino).

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

NARRIKA, 27
(PARTE VIEJA)

PIÑUDI

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



Regentado por **Oscar Campo**, encontramos propuestas de piqueo, 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.

LA PLATA

EL "TODOTERRENO" DE GROS

DONOSTIA

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



Jorge Menéndez Estomba abre La Plata a las 9:00h. con Desayunos y Pintxos, caldo casero y una **carta informal de Platos Combinados, Ensaladas, Sandwiches, Bocadillos, Hamburguesas, Raciones, y Postres**. Sobresalen la Hamburguesa y la ensalada "La Plata", el plato combinado de Carrilleras de ternera con ensalada y patatas y pintxos como la Croqueta de txipirón, el "Figón", la Brocheta de pulpo y langostinos o el Foie con cebolla y frutos del bosque. Una excelente opción es su Plato del día y, sobre todo, el Plato del día de Fin de Semana a 13 euros con platos como Cordero, Ensalada de pulpo y langostinos, Secreto o Pluma ibéricos... todo ello sin olvidar su **variedad en cervezas y su selección de ginebras premium**. **Cierra:** Lunes.

M MARTÍN

EL NUEVO FEUDO DE LOS HERMANOS MARTÍN

DONOSTIA

VITORIA-GASTEIZ, 6
(ONDARRETA)
TEL. 943 38 12 55
www.restaurantemartin.es



Los **hermanos Martín** ofrecen en esta nueva ubicación todo el arte y la sabiduría acumulada durante **24 años al frente del Mesón Martín**. Abierto de 10 de la mañana ininterrumpidamente hasta cierre, en su oferta gastronómica encontramos **Pintxos y Raciones hechos al momento** como Ibéricos, Tortillas variadas, Bravas, Calamar Begihaundi, Canelón de hongo y foie...y la "Trainera" tan solicitada en la calle Elcano. En su carta, una **cocina de producto y temporada impecable** con Verduras del tiempo, Callos caseros, Txipirones tinta, Pescados frescos a la parrilla (Rape, Rodaballo, Bacalao...) y un excelente Txuletón a la brasa. Una atractiva **terrazza** y una amplia **bodega** completan la oferta. **Carta:** A partir de 30 € **Cierra:** Domingo noche y miércoles todo el día.

ORIENTAL I y II

COCINA ASIÁTICA CON RAÍCES

DONOSTIA
 REYES CATÓLICOS, 6
 (CENTRO) TEL. 943 47 09 55
 MANTEROLA, 6
 (CENTRO) TEL. 943 47 08 55



Únicos locales de Donostia en los que podemos disfrutar de **cuatro tipos de cocina oriental: Vietnamita, Tailandesa, China y Japonesa**. Sus responsables son chinos de padres vietnamitas, lo que dota a su cocina de raíces innegables. Sus **especialidades** indiscutibles son el Pato Pekin, 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... Oriental II, además, 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 deliciosas Tostadas especiales**. La decoración de ambos locales está especialmente cuidada. **Carta: 30€ Menú del día: 11,70€ Menú especial: 25€ No cocina.**

PORTUETXE

COCINA DE MERCADO Y EXCELENTE PARRILLA EN IGARA

DONOSTIA

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



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

PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

DONOSTIA

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



Impulsado por **Kenji Takahashi (Kenji Sushi)**, ha sido abierto este espacio gastronómico en Gros en el que encontraremos una **cocina actualizada de base principalmente japonesa y leves pinceladas peruanas y vascas** que se adivinan en platos como Ramen Punta Sal; Tataki de Wagyu y Quinoto; Bombón de Idiazabal y Yuca; Causa crocante de txangurro... **Podemos acudir a Punta Sal a comer o sencillamente a tomar un pintxo acompañado de un Pisco Sour**. Recomendaciones: Sushi; Tempura, Karages, Ceviche carretillero; Anticucho de la tierra; Pulpo a la parrilla; Tataki de atún; Salmón a la parrilla; Ensalada de quinoa. **Carta: 30 € Menú: 15,50 € Aparcamiento: Parking Cataluña a 100 metros.**

RITA by ISMAEL IGLESIAS

ALTA COCINA A PIE DE CALLE

DONOSTIA

DUQUE DE MANDAS, 6
(ATOTXA)
TEL. 943 50 72 88
www.restauranterita.com



Creativo, atrevido, divertido... instruido en la escuela Irizar y formado en algunos de los mejores restaurantes de Donostia, el chef **Ismael Iglesias** ofrece una **cocina tradicional avanzada y muy personal con toques castellanos y corazón netamente donostiarra** en su precioso restaurante, que cuenta con una excelente **terrace** cubierta y al que ha incorporado una gran **parrilla** de carbón y un armario de maduración de txuletas. **Sorprender y sobre todo agradar** es el objetivo de una cocina con especialidades como Carpaccio de txuleta "dry age", Mejillones de roca al vapor, Tartar de gamba blanca, habitas y oxalis, Carabinero relleno de huevo y trufa, Pulpo a la parrilla, tuétano y mojo verde, Txipirón de la bahía a la parrilla, Txuleta de buey o de rubia gallega... **Carta:50-60€**

ROBERTO

GRAN VARIEDAD DE VERMÚS
Y PINTXOS DE TODA LA VIDA

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com



Si recalamos en el barrio de Gros, resulta imprescindible hacer una visita a **Galia Galán**, que se afana en su minúsculo tasko de la calle General Artetxe en servir **los vermouths más trabajados de los contornos, contando con una variedad que supera con creces los 50**. Los exquisitos aperitivos pueden ser acompañados de una rica **variedad de pintxos clásicos** entre los que destacan las Gildas, la Tortilla de patata, la Mojama gaditana, la Ensaladilla rusa, las Antxoas marinadas, el Salmón o las Croquetas. Además, acaba de introducir como novedad las **Empanadas peruanas**, que pueden ser de pollo, ternera o chicharrón. El Roberto cierra lunes y martes, entre semana abre de 11 a 11, los viernes de 12 a 12 y los domingos de 12:30 a 11.

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 28
(PARTE VIEJA)
TEL. 625 50 55 05

SENRA

ESCAPARATE DEL PINTXO Y
LA TXULETA A LA PARRILLA



La situación generada por el Covid ha llevado a algunos hosteleros a usar la imaginación, como es el caso de **Enrique Senra**, que ha montado a la entrada de su bar un auténtico escaparate donde, como si de una joyería se tratara, podemos contemplar sus especialidades en **Pintxos fríos** como Jamón Ibérico con tomate, Txampi con jamón... También cuenta con **Pintxos de cocina** como la Vieira de la casa, el Rabo de toro deshuesado o el Txampi con foie y suave ali-oli. En **Raciones** no hay que perderse el Txuleton de viejo o el Solomillo a la parrilla de carbón, así como el Tomate de la casa en ensalada, el Arroz con almejas o el Txipirón fresco a la plancha. Senra abre a las 12 del mediodía y cuenta con **parrilla de carbón** a la vista de los comensales. **No cierra.**

TERESATXO

VARIEDAD, SERVICIO, CALIDAD... Y ESPECIALIDAD EN "TAKE AWAY"

DONOSTIA

AV. ZARAUTZ, 85
(LOREA)

TEL. 943 21 33 08

www.teresatxo.com



Dirigido por **Garbiñe Arrizabalaga**, Teresatxo es un local familiar con una **oferta que cubre todos los gustos y una excelente relación calidad-precio**. Desde los desayunos desde las 7 de la mañana con bollería artesanal hasta las cenas, pintxos, menús, copas... Su **cocina tradicional** cuenta con especialidades como Txipirones en su tinta, Bacalao con tomate... y los sábados el menú incluye Cordero lechal asado. Destacan sus generosos bocatas (arrasa el de huevos con chorizo y patatas), las hamburguesas caseras y sus platos combinados con huevos fritos de sartén. **Carta:** 15-18€ **Menú del día:** 12€ (Sáb: 17-19€) **Medio menú:** 8-9€ (Fin de semana: 10-12€). **Cierra:** Domingo. **TODA LA COMIDA DE TERESATXO SE PREPARA PARA LLEVAR.**

TATAMI

ESPECIALIDADES JAPONESAS EN UN NUEVO Y AMPLIO ESPACIO

DONOSTIA

C/ USANDIZAGA, 3
(GROS)

TEL. 943 29 04 07



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

TÓMAS GROS

GASTRONOMÍA Y TRATO DE CALIDAD EN EL CORAZÓN DE GROS

DONOSTIA

TÓMAS GROS, 2
(GROS).

TEL. 943 28 72 33



Calidad en el producto y buen trato son las bases de este bar en el que **Jose Mari Rey** trabaja dándolo todo desde 1983 y dirige en solitario desde 2017. Desde las 8:30 de la mañana, en su interior y en su terraza, podemos disfrutar de una amplia gama de **Pintxos y Raciones** con especialidades como Champi plancha con su huerta, Plato ibérico, Taco de manita rellena de carrillera, Montadito de txistorra al momento, Caracoles Tomás Gros, Ensaladilla al vapor... Tienen también merecida fama sus Callos caseros o sus Morros rebozados, así como sus "Huevos rotos sin romper" con paletilla ibérica, tomate, patatas y champis. **Menú del día:** 12€ (con agua del grifo, café o postre) 14,50 € (con bebida, café y postre) **Menú fin de semana:** 17,50 €. **Cierra:** Domingos y festivos.

TXAKOLINA

TXAKOLI DIRECTO DE LA BODEGA Y GASTRONOMÍA TRADICIONAL

DONOSTIA

31 DE AGOSTO, 22
(PARTE VIEJA)
TEL. 943 58 51 74

www.txakolinadonostia.com



El 1 de julio abrió sus puertas en plena Parte Vieja este bar-restaurante dirigido por **Xabier Urruzola y Garazi del Rey**, responsables de la **bodega de Txakoli Inazio Urruzola, de Alkiza**. En Txakolina, como no, se sirven todas las variedades de txakoli de la bodega en perfectas condiciones así como una **exquisita selección de vinos de todo Euskal Herria**. Y para acompañar la bebida, cuidados pintxos como Rulo de cordero, Trufa de mar, Bacalao con pil-pil de hongos, Atún rojo encebollado... sin olvidar las raciones y los platos como el Jamón de Guijuelo, los Calamares o el Chorizo al txakoli, la Tabla de quesos de Agour (Iparralde), el Rape con refrito o el Txuletón de vaca. **Tradición vasca y enología** de la mano en un local agradable y acogedor. **No cierra**.

TXOLA

AKEITA, TXOLA TA TXOKOLA

DONOSTIA

PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84

www.txola.com



En la zona de oficinas de Igara, en los bajos del edificio Beiza, este bar restaurante abierto por el equipo del Asador Aratz **ha cumplido en 2021 sus primeros 15 años de vida**. En Txola, además de buen café, podemos degustar una **gran variedad de pintxos**. Su variado menú del día nos ofrece una rica **cocina casera** y en su carta podemos degustar **platos** como la Ensalada Txola (Templada con pasta y hongos), generosas raciones de Ibéricos, Revuelto de hongos, Huevos rotos, Alitas, Puntillitas, Carne con tomate y pimientos... y una gran variedad de **platos combinados y bocadillos** de todo tipo (con carne, con pollo, con pescado, especiales...). **Menú día: 10,30€ (con café, 11,50) (de lunes a sábado mediodía)**. **Cierra: Domingo**.


TXULETA (Donostia)

¿CARTA O MENÚ?

Recientemente, 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. Ander Esarte y Marian Garmendia están empeñados en mantener una oferta de calidad con una excelente relación calidad-precio.

A la carta: Temporada y tradición

Nuestra primera visita tuvo lugar el 11 de junio. Todavía estaban disponibles los últimos espárragos de la temporada, todo un acierto. Siguieron una serie de platos que demostraron que Ander sigue sacando músculo, y fuerte, cuando hablamos de tradición y calidad, como demostró con el contundente y muy bien trabajado pulpo a la parrilla, el divertido Pixín, los impresionantes y untuosos pimientos asados con papada ibérica o los insuperables hongos laminados con yema de caserío. 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 volvimos al Txuleta a probar su nuevo menú del día que se ofrece al excelente precio de 22 euros (postre, pan, bebida, café e IVA incluidos). Elegimos unas sabrosas zamburriñas, unos potentes huevos con papada ibérica, un rape de ración y unos sorprendentes pimientos rellenos de buey angus. Además, este menú contará con los siguientes platos: Ensalada de tomate con bonito, cebolleta y piperrada; Ensalada de ahumados con trucha, salmón y bacalao; Paté de Euskal Txerri, Sopa de pescado, Txipirones plancha; Merluza plancha o rebozada; Antxoas; Cachopo; Chuletillas de cordero o Solomillo de cerdo a la pimienta negra. Todos los platos, además, son servidos con guarnición. En postres podrá elegirse entre Leche frita con helado, Arroz con leche, Natillas, Flan o Mamiá.

¿Menú o carta?

Esta propuesta puede hacer dudar a más de un comensal sobre la conveniencia de una u otra posibilidad. Probadas ambas en un período tan corto, podemos afirmar que las dos son excelentes opciones. 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 quedan sin degustarlo.



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

Clásico donostiarra recuperado por **M^a 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 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 GASTRONOMÍA****DONOSTIA**PORTUETXE 53
(IGARA).
TEL. 943 31 67 84
www.txola.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€.

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

La familia **Dendategi** dirige este restaurante y el hotel Anoeta desde que el abuelo de los actuales responsables, Xanti, lo inaugurara **hace ya 60 años**. Con un maravilloso **comedor en su amplia terraza-porche, perfectamente adaptada al Covid**, Xanti ofrece una impecable **cocina tradicional** con especialidades como sus solicitadas Croquetas caseras de jamón, su generosa Ensalada de bogavante (con un bogavante entero), sus Pescados frescos a la plancha (Besugo, Rodaballo...) y sus **platos de caza** en otoño-invierno. La cocina de Xanti está elaborada al **100% en los fogones** del local. 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.

Comer en
EUSKAL HERRIA
non jan

Más información acerca de estos restaurantes en...

www.ondojan.com

¡tu gastroweb!

ZUZULUA

EXCELENTE CARNE A LA PARRILLA
Y COCINA DE TEMPORADA

SENPERE

BARRIO CERCHEBRUIT
(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 casero 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.

HOSTAL REMIGIO

LA ESENCIA DE LA VERDURA Y LA GASTRONOMÍA NAVARRA

TUDELA - NAVARRA

GAZTAMBIDE CARRERA 4
TEL. 948 82 08 50
www.hostalremigio.com



Con más de un siglo de tradición, Remigio es uno de los restaurantes más relevantes de Tudela, siendo las verduras su principal reclamo gastronómico. Mientras se llevan a cabo las obras de reforma que convertirán este hostel y restaurante en un espacio más actual y amplio, la familia Salcedo sigue atendiendo en Remigio Queiles, en el Paseo del Queiles, donde se ofrece una carta y unos menús que reflejan la calidad de la carta habitual del Remigio con platos como Pochas con fritadica, Caracoles a la Tudelana, Pimientos verdes del cristal rellenos de jamón, Flores de calabacín rellenas de Gouda y pipián rojo... además de una serie de platos como Arroces y Fideuás, pensados para facilitar su traslado a domicilio dada cuenta de la situación actual. **Carta:** 35-45€ **Menú:** 21€.

LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA

TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com



En la Ribera Navarra no todo son restaurantes de verduras. Desde 2014, Marcos Milagro Miramón dirige este templo del pikoteo que es La Catedral de Tudela, recién galardonado con un "Solete" por parte de la Guía Repsol. En pleno Casco Viejo de la ciudad, La Catedral es lo más parecido a Donostia en la punta más alejada del viejo Reyno. Marcos gobierna con maestría esta tasca en la que podremos encontrar una excelente barra y nuevas raciones como el Revuelto de Txangurro con piparras o los Huevos Rotos con Boletus y Foie. Completan la oferta una interesante pizarra de vinos servidos con esmero y un servicio de diez. Un bar modélico de visita imprescindible si pasamos por la zona !!

TXUQUIN

FUSIÓN NAVARRO-EXTREMEÑA EN BILBAO LA VIEJA

BILBAO - BIZKAIA

HERNANI, 20
(BILBAO LA VIEJA)
TEL. 946 42 93 336
www.txuquin.es



"Nafarroadura Food" es el género culinario fundado por el extremeño Andrés Lucía y el navarro Javi Sancet, que se han atrevido a abrir un local en plena pandemia para ofrecer una fusión divertida e informal pero muy trabajada de las gastronomías de sus pueblos natales. Rizando el rizo, han prescindido del menú limitándose a la carta y a dos menús degustación para exprimir aún más su creatividad con propuestas como la sorprendente Ensalada "hurdana" (naranja, limón, chorizo, ajo y huevo frito), Tabla del txerri extremeño, Hongo Beltza con velo de papada ibérica, Lasaña de alcachofa y pimiento del piquillo con bechamel de calabaza, Natillas de castaña y patxarán... **Menú Txuquin (4 pasos):** 19,95€ **Menú degustación (7 pasos):** 35€

VILLA LUCÍA

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA

LAGUARDIA - ÁLAVA

CARNICERÍAS, 2
(CASCO VIEJO)
TEL. 678 32 07 26
www.lacatedraltudela.com



El Restaurante del Espacio Villa Lucía encara el verano con fuerzas renovadas. Además de contar con un extenso programa de actividades (ver pág. 15), el chef Juan Antonio Gómez Antuñano ha preparado un excelente Menú Especial Verano para los mediodías entre semana en el que podrá elegirse por 27,95 euros entre platos como Menestra de verduras al estilo de la abuela Luchy, Carpaccio de novilla de Rioja Alavesa, Plato diario de cuchara, Pescado de lonja del día, Hamburguesa de ternera de Álava, Verduras asadas a la parrilla, Pantxineta casera, Tarrito de goxua, Cazuelita de arroz con leche... El menú, como no, puede ser regado con un excelente vino joven D.O. Rioja y, por un suplemento de 4 euros, con un crianza.

¿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 224238
Agustín Sancho el Sabio, 16, 943 471752
Aho-mihí Virgen del Carmen, 5, 943 389164
Alta Mari Puerto, 23, 943 431359

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

Aklarre P. Padre Orkologia, 56, 943 311209
Alaña Parque Atracciones Igeldo, 943 223662
Alamendiar Urbirarte, 1, 943 362849
Alberio Alto Zorroaga, 67, 943 468807
Albino 31 Agosto, 19, 943 428884
Albiztur Matia, 52, 943 211801
Aldaba Avda. Tolosa, 119, 943 210329
Alderdi-Zahar F. Calbetón, 9, 943 426524
Algori Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

ALL I OLI
 Cocina catalana de montaña
 C/ Okendiote, 2 (Martutene), 943 46 02 96

Alleru Ctra. N-1 (Bº Zubietta), 943 366572
Amara-Lur Carquiza, 7, 943 274584
Ambigü Estación Aldamar, 12, 943 049701
Ambrosio Pza. Constitución, 943 426104
Ametzagaña C/ de Uta, 61, 943 456399
Antigasa Berri Easo, 19, 943 426320
Antigua Gastroteca Jose M. Sert, 6, 943 536763
Antonia Bergara, 3, 943 429815
Antora Txiki Anjora Hiribidea, 22, 943 362760

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

Aralar Puerto, 10, 943 426378

ARATZ ERRETEGIA
 Asador con cotto al producto de temporada
 Igara bidea, 15 (Ibaeta), 943 21 92 04

Arandegui R. Católicos, 7, 943 467477
Argintx Jantetxea Plaza Ametzatas, 943 474246
Aroka Sierra de Aloña, 5, 943 452192
Artola Salud, Amara Viejo, 943 460815
Arri Txiki Campanario, 3, 943 431302
Arrikituan Igara bidea, 19, 943 963141
Arriola Asador R. Católicos, 9, 943 457137
Arsak Alcalde Elosegui, 273, 943 278465
Asia (chino) Segundo izpiza, 15, 943 270808
Astelena 148 Infiugo, 1, esq. Constitución, 943 426275
Astelena 1997 Euskal Herria, 3, 943 425867
Astiazaran Ingovin Baserría - Zubietta, 943 361229
Astoria 7 Sancho el Sabio, 28, 943 445000
Atoka Teresa de Calcuta, 4, 943 276372
Atxiki Asador Sierra de Aralar, 15, 943 461066
Barkaitzegi P. Barkaitzegi, 42, 943 451304
Barun Pescadores de Terranova, 1, 943 465604
Basajun Anjora Hiribidea, 44, 943 367149
Baztan Puerto, 8, 943 424272
Baztare 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 Galtzara Berri, 27, 943 22 42 60

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

Bernardo Etxea Triunfo, 3, 943 462384
Bideluze Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880
Biduluz Garbati, 24, 943 430314
Bigarren Isabel II, 6, 943 469259
Binot Plaza Ignacio Mercader 943 464568
Bitácora J. Zaraguetta, 4, 943 446111
Botega Donostiarra Peña y Goñi, 3, 943 011380
Bodega Alejandro F. Calbetón, 4, 943 427158
Bokado-Aquilon Pza. J. Oustoueu, 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 11 14

Bouquet C/ Logroño, 5, 943 227943
Buenavista C. Balenciaga, 42 - Igeldo, - 943 210600
Bully Café-Bar P. Aves, 5, 943 214287
Bugati Arrapide pasalekua, 74, 943 377662
Cabo Norte Logroño, 4, 943 312372
Cañón 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 Plaza 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 Barkaitzegi, 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
Caravansaleri Plaza Buen Pastor, 943 475418
Casa de Alcalde Pescadería, 943 423494
Casa Alcalde Mayor, 19, 943 426216
Casa Bartolo Fermín Calbetón, 38, 943 421743
Casa Duran Secundino Esnaola, 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 Tiborcio Fermín Calbetón, 40, 943 423130

CASA UROLA
 Parrilla, 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
Clubi Aldamar, 18, 943 426908
Cueva de lobos J.M. Barandiaran, 943 265882
Dakara 31 de Agosto, 25
Dana-Ona P. Hipódromo, 15, Zubietta, 943 366347
Danena Matia, 6 - Antigua, 943 217320
Danena Enbeltran, 8 - Parte Vieja- 943 425197
Darialata Avenida Madrid, 3, 648 083865
Derby Sancho el Sabio, 4, 943 457557
Desy Ronda, 4, 943 29 37 63
Divinum Isabel II, 4, 943 4557940

DOCTOR LIVINGSTONE
 Gran variedad de pintxos, raciones y menús
 Av. Barcelona, 24 (Rib. de Loloia), 943 57 31 58

Döner Kebab 1 Miracruz, 28.
Döner Kebab 2 Sagardotegi, 1, 943 367620
Döner Kebab 3 Eustasio Amillia, 9.

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

Drinka Matia, 50 - Antigua, 943 212101
Duit Antonio Arzak, 4, 943 312717
Eder Baso Txiki, 11, 943 291867
Eguzki Bistro Bar Secundino Esnaola esq. S. Izpiza
Eibararra Fermín Calbetón, 24, 943 420442
Ekaitz Asador P. Padre Orkologia, 131, 943 212024
Eketo Avda. Zuriolla, 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. Caro Baroja, 2, 943 310577
El Doble Paseo de Colón, 12, 943 278176
El Gavilán Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461988
El pescado de la haba de Cádiz Pza. Jose M. Sert, 2.943 54 36 50
El Puente Río Deba, 2, 943 278629
El Txinto Pino Pza. Sarriena, 4, 943 426153
El Puerto de Ramiro Trofe, 4, 943 279799

EL VASKITO
 Pescados a la parrilla y productos de temporada
 L.L. Bonaparte, 8 (Errotaburu), 943 35 76 78

Elizalde Aralar Mendia, 32, 943 452943
Elosta P. Colón, 41, 943 630325
Eme Be Garrote Grill Igara bidea, 37, 943 227971
Erdiko Anttonia, 1, 943 456699
Erribera Camino 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 CERVECERÍA
 22 cañeros de cervezas locales e internacionales
 Iliugo, 8 (Parte Vieja), 943 42 34 91

ETXEBE PUB
 Vinos, cervezas, y pintxos variados
 Iliugo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

Etxe Nagusi P. Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502
Euskal Pizza Extramadura, 9, 943 277300
Ezeiza Avda. Sustrategi, 13, 943 214311

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

Farfalle Avda. Libertad, 21, 943 426054
Feng Jing (chino) Balleneros, 7/g, 943 470043
Fernández Hollywood Zabaleta, 1, 943 320988
Galerna P. Colón, 46, 943 278939
Garbana S. Jerónimo, 21, 943 422575
Gandarias 31 de Agosto, 23, 943 426362
Garbera Siterria C. Com. Garbera, 943 394358
Garibai 21 Garbati, 21, 943 433134

Garua Narkia, 20, 943 436652

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

Gatzelu Txiki Carquiza, 9, 943 327997
Giroki Enbeltran, 4, 943 421365
Gorosti Plaza del Txofre, 12, 943 576072
Gran Via Gran Via, 9, 943 271601
Guardaplata Serapio Mujika, 21, 943 390566

GUDAMENDI
 Hotel con espectaculares salones de bodas
 P. Gudamendi, 26 (Igeldo), 943 21 40 00

Gure Arkupe Iztorgorra, 7, 943 225360
Haizea Aldamar, 8, 943 425710

HAIZE
 Amplia oferta de pintxos y cazulitas
 Pza. Sagastieder, 12 (Intxaurrondo)

HIDALGO 56
 Pintxos de vanguardia y menús variados
 P. Colón, 15 (Gros), 943 27 96 54

Hijica de Loiola C.º de la Heca, 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 451988
Ibai Getaria, 15, 943 428764
Ibai Lur Nabarra Oñati, 7, 943 335255
Igela Pza. Irizar, 2, 943 003473
Igeldo Sida Guruzeta Baserri - Igeldo, - 943 213251

IKAITZ
 Cocina de autor en un precioso local
 P. Colón, 21 (Gros), 943 29 01 24

Intxaurrondo Sagard Zubiaurre, 72, 943 292074

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

Inausti P.º de Errotaburu, 8, 943 311709
Inausti Pol. Zuzatu C/ Errotaburu, 943 313933
Iombi Pza. Gipuzkoa, 15, 943 428423
Iraeta Padre Laroca, 2, 943 272873
Iraeta Hamburgueseria S. Juan, 9, 943 422667
Irigoin Eret Cam. Perizna, 10, Zubietta, 943 372875
Iruia Easo, 73, 943 456917
Iruia Sierra Aralar, 27, 943 466656
Isia del Sol (chino) Pedro Egaña, 5, 943 458419
Iurrietia-Berri Camping Igeldo, 943 226583

ITURRIOZ
 Pintxos y raciones de nivel, vinos y cava
 San Martín, 30 (Centro), 943 42 83 16

Itxaropena Enbeltran, 16, 943 424576
Itxasalde Asador Otxabarrika, 83, 943 371585
Itxasne Ibañ-Alda, -Murtutene-, 943 470757
Izagirre Bidarte Berri Baserría, 943 361470
Izar Pza. de las Américas, 12
Izartzi Prim, 4, 943 428747
Izapi P.º Baratztegi, 3, 943 321019
Izapi P.º Baratztegi, 24, 943 279391
Izkina Fermín Calbetón, 4, 943 422562
Javier Pza. Easo, 4, 943 457152

Jolas-etxea Avda. Anjora, 44, 943 369026
Jose Mari Fermín Calbetón, 5, 943 424645
Manito Kojun Puerto, 14, 943 420180
Juanxto Enbeltran, 6, 943 427405
K-ibi Vitorea-Gasteiz, 2, 943 008181
Kaioa Taberna Plaza Blas de Otero (Atxoba)
Kaloteja Padre Orkologia, 8, 943 212051
Kaskazuri P.º Salamanca 14, 943 420894
Kata 4 Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243
Kayak P.º de los Olmos, 24, 943 397871
Kelvin Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

KENJI SUSHI BAR
 Cocina japonesa tradicional y moderna
 Enbeltran, 16 (Parte Vieja), 943 53 75 27

Kixiki Secundino Esnaola, 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 421904

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

KOSTERA HAMAIKETAKO
 Cocina de producto y de temporada
 Enbeltaun, 3 (Parte Vieja). 943 46 52 37

Kukurri. Victoria-Gasteiz, 11 (H. Aranzazu). 943 219077
Kursaal Bar. Avda. Zurriola, 22. 943 291150
La Albarka. Balnearios, 19. 943 446210
La Antigua. Plaza José María Sert, 6. 943 210558
La Brasserie Mari 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. Gorgoxtu, 3 (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 Pollo. Euskal Herria, 2. 943 431722

La Espiga. S. Marcial, 48. 943 421423

La Kabutzia. Igentesa, 9 (Club Náutico). 943 473682

La Madame. San Bartolomé, 35. 943 444269

La Mamma Mia. S. Bartolomé, 18. 943 465293

La Mina. (perla), Urbietta, 1. 943 427240

La Pizarra. Paseo de La Concha, z/g. 943 462484

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

La Rampa. Muelle, 26-27. 943 421652

La Tabla Tierra y Mar. S. Martín, 42. 943 426092

La Tagiatella. Peña y Goñi, 5. 943 289184

La Tagiatella. San Martín, 29. 943 427326

La Torre de Piza. S. Vicente, 9. 943 431489

La Tuxelería del Iraeta. Padre Larroca, 4. 943 321636

La Vaca. Andrestegi, 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. Zabeleta, 9. 943 293986

Lagunak. Pza. Gorgoxtu, 1. 943 228133

Las Vegas. Pº Colón, 10. 943 270871

Lau Haizeta. Lau Haizeta, 94. 943 352445

Lete. 31 de Agosto, 22. 943 435693

Lobo. José María Sert, 10. 943 32 56 84

Lobo. Peña y Goñi 6. 943 552596

Lobo. Easo, 13. 943 142933

Los Ríojanos. Duque de Mandas, 47. 943 270549

Lukainkategi. Cam. Aingeru Zaindaria, 85. 943 371444

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

M2 Cafetería. Hondarribia, 20. 943 424169
Maietza. Enbeltaun, 1. 943 430600

Makrobiotika Elkarte. Intxaurreondo, 52. 943 288246

Melandrino. Miguel Imaz, 4. 943 326932z

Melandrino. Zarautz, 2. 943 358669

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

Munto Berri. Munto, 6º Aiete

Muxarra. Igara Bidea, 16. 943 310797

Nagusia Lau. Mayor, 4. 943 433991

Narrika. Narrika, 16. 943 427327

Narru. San Martín, 22. 843 931405

Néstor. Pescadería, 11. 943 424073

Nikkie. Urdaneta, 14. 943 443511

Nikolas Asador. Buztinturki, 10. 943 217151

Ninno. Zurriola, 1. 943 003162

Nipper. Pza. José María Sert, 1. 943 313992

Nuevo Oiaola. Camino Golazbiki, 100. 943 330053

Nuevo Siglo. (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

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

Oliyo. Erregezaina, 4. 943 21 4989

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

Oquendo. Oquendo, 8. 943 420736

Ordziza. San Lorenzo, 6. 943 422424

Orhi. San Jerónimo, 22. 943 427508

Orlegi. Portuete bidea, 23. 943 312801

Ormazabal Etxea. 31 de Agosto, 22. 943 429907

Ostingia. Corsarios Vascos, z/g. 943 451327

Osinar. Pº Berrio, 13. 943 219940

Paco Bono. Mayor, 6. 943 424959

Pagadi. General Arzteb, 1. 943 284299

Pagotxa Cafetería. Pº Arbustus, z/g. 943 218330

Palacio de Aiete. Goiko Galtzara Berrí, 27. 943 210071

Pantxika. Muelle, z/g. 943 421179

Paparrazti. Virgen del Carmen, 4. 943 031100

Pasaleku. C/ Ilumbé, 11. 943 995933

Pata Negra. Isabel II, 15. 943 450147

Pedro Enea. Gipuzkoa, 64. 943 130081

Pekin. (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930

Pepe. Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733

Perus. Bº Igeldo. 943 211591

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

Pitxi Txulo. Eskalantei, 118. 943 520770

Playa de Ondarreta. Playa, z/g. 943 310896

Playa Cafe Beto Bono. Pastor, 14. 943 445712

Politena. S. Jerónimo, 3. 943 425719

Portobello. Gran Vía, 12. 943 537828

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

PUNTA SAL
 Cocina peruana actualizada
 Secundino Etxaola, 71 (Gros). 943 55 99 46

QING WOK
 El primer wok de Donostia, con txiki-parque
 Gran Vía, esq. Zurriola (Gros). 943 28 62 56

QUEBEC
 Gofres, especialidades de Quebec y zumos
 Fermín Cabeltón, 11 (Parte Vieja). 943 90 05 60

Ramuntxo Berri. Peña y Goñi, 10. 943 321661

Raviolina. Puerto, 9. 943 428745

Recalde 57. Recalde, 57. 943 363126

Regatta. Fuenterrabia, 20. 943 424169

Rekondo. Pº de Igeldo, 57. 943 212907

Rialto. Pza. Artikutza, 9. 943 282881

Ricky Pollo. C. Com. Arcco. Pza. Irún. 943 466570

Rincón. Reyes Católicos, 20. 943 450568

Rojo y negro. San Marcial, 52. 943 432216

Rita. Duque de Mandas, 6-8. 943 507288

Salaberria Sidreria. J.Mª Salaberria, 15. 943 455311

Saltipiz. Caizada Vieja de Ategorrieta 3. 943 323310

San Bartolomé. S. Bartolomé, 32. 943 437638

San Marcial. S. Marcial, 50. 943 431720

Sansse. S. Marcial, 37. 943 434922

Zazpi. Pza. Zuboga.

Sebastián. Muelle, 14. 943 425862

Siderria Ametz. Ametz Goiko-Igeldo 943 217323

Siderria Intxaurreondo. Pº Zubairue, 72. 943 292074

Slabon Café. Urbietta, 44. 943 464208

SM Café. Urbietta, 6-C. C. San Martín. 943 427610

Sport. Fermín Cabeltón, 10. 943 426888

Sport K. Pz. Julio Caro Baroja, 943 901190

Suhazi. Juan de Bilbao, 17. 943 421780

Sukalde Kultura. Pº de Heriz, 3. 943 227482

Syráh. Pza. Irún. 943 466643

Tamboril. Pescadería, 2. 943 423507

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

Tedone. Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561

Tejería. Tejería, 9. 943 282304

Telepiza. Avda. Tolosa, 13. 943 313255

Telepizza. Bermingham, 25. 943 286033

Telepizza. Easo, 27. 943 431377

Tendido 5. Secundino Etxaola, 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. Tomas-Gasteiz, 8. 943 10 78 17

Tomás Gros. Tomás Gros, 2. 943 287233

Topa Sukalerria. Agirre Miramon, 7. 943 569143

Tracumandana. Etxaide, 4. 943 124675

Tribuna Norte. Mº Dolores Agirre, 22. 943 276263

Tun Tun. S. Jerónimo, 25. 943 426882

Txalupa. Fermín Cabeltón, 3. 943 429875

Txepetxe. Pescadería, 6. 943 422227

Tximista. Pza. Constitución, 10. 943 423730

TSI TAO
 Cocina oriental de nivel con vistas al mar
 Pº Salamanca, 1 (Parte Vieja). 943 42 40 05

Txindoki. Gran Vía, 28. 943 325920

Txinparta. Avda. Navarra, 6. 943 291506

Txinparta Sagardotegia. Illarraberri, 2. Barrio Igarra

Txirrita. Isabel II, 4. 943 456960

Txiskuenne. Pº Dr. Beguiristain, 5. 943 450987

Txistu. Pza. Constitución, 14. 943 428619

Txofre Berri. Gloria, 2. 943 029731

Txoko Mari. 12. 943 425412

Txokolo Asador. Manteola, 4. 943 463491

TXOLA
 Menús, pintxos y raciones
 Portuete, 53 (baeta). 943 31 67 84

Txomin. Pº Antzeta, 6. 943 451964

Txoxa. Kristobal Balezgata, 47. 943 311511

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

Txurru. Pza. Constitución, 9. 943429181

Ubarrechena. Puerto, 16. 943 428352

Udane. Isabel II, 6. 943 451401

Ulía. Pio Baroja, 15. 943 317950

Urbano. 31 de Agosto, 17. 943 420434

Urdiola. Carlos I, 16. 943 450410

Ur-Gain. Trento, 6. 943 312806

Urgull. Euskal Herria, 8. 943 423185

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

Urkabe. Segundo Ispizua, 33. 943 291891

Urtxori-Bi. Bermingham, 17. 943 277395

Urumei. Alto de los Robles, 10. 943 460536

Va Bene. Blas de Lezo, 4. 943 454689

Va Bene. Boulevard, 14. 943 422416

Valverde. Pº de Larrazo, 49. 943 392463

Via Forat. Pº Federico García Lorca, 10. 943 470989

Vidaurre. Iparragirre, 6. 638 774570

Vinoteca Bernardina. Victoria-Gasteiz, 6. 943 314899

Vinuro. Gran Vía, 12. 943 270363

Waring. Sagües 14. 943 322676

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

Xarma Cook & Culture. Miguel Imaz, 1. 943 142267

Xilares. S. Jerónimo, 20. 943 421127

Zabeleta. Zabeleta, 51. 943 276488

Zaguán. 31 Agosto, 28. 943 424844

Zapui. San Marcial, 7. 943 506767

Zelai Txiki. Travesía de Rodi, 79. 943 274622

Zen Fusión. Larramendi, 11. 943 451968

Zibibho. Pza. Sarriegi, 8. 943425934

Zorroaga. Pº Zorroaga, 27. 943 444146z

Zubimusu. Logroño, 5. 943 314465

Zumardi. Zumardi pasealekua, 22. 943 383775

ABALTZISKETA
Larraitz. Larraitz auzoa. 943 652483
Larraitz-Gain. Larraitz auzoa. 943 653572
Nafarro. Larraitz auzoa. 943 655815
Estanko taberna. Centro. 943 653283

ADUNA

ALEGIA

Eizmendí. San Juan, 52. 943 653098
Hilario Berri. S. Juan, 55. 943 654819
Iskiana. 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 Ostatau. San Martin Plaza, 943 691336
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. Segrebetx etxea, z/g. 943 652262

AMEZKETA

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

ANDOAIN

Ainaxa. Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 82
Arteita. Artea, 5. 943 590094
Bámbola (pizzeria). Plaza Goiko, 7. 943 300289
Buruntza. Kale Txiki, 15. 943 576308
Iruñ. Juan Bautista Eror, 2-4. 943 593600
Hiruburu. Nagusia, 39-41. 943 590532
Gaztañaga Sidería. Bº Buruntza, 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 593954
San Esteban. Goiburua auzoa, z/g. 943 590663
Trailnerum. Kale Nagusia, 6. 943 593692
Txakala. Aita Larramendi, 943 591604
Xerтока. Gobiluru, 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 651956
Goikotxea. San Juan, 9. 943 651907

ANTZUOLA

Añin. Kalebarren, 7. 943 573325
Harre-Garbi. Kalebarren, 15. 943 787051
Laurea. Kalebarren, 17. 943 787056
Leku Berri. Irimo Auzoa, 943 786094
Ongi Etorri. Buztinziro, 6. 943 786349

ARAMA

TOKI ALAI

Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama
 Herriko plaza, s/n. 663 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
Ibarra. Pº Araba, 29. 943 791803
Artukua. Bº Azatza, 943 791688
Zaraia. Pº Araba, 20. 943 798895

ARRASATE

Aldepe. Iruñitzi, 41. 943 796369
Berri. Pº Garagarza, z/g. 943 711881
Bitori Asador. Araba Etorbidea, 3. 943 795582
Boliñete Asador. Zaragala, 24. 943 793991
Buenenna. Jokin Zatiaga, 6. 943 797960
Cassolo (pizzeria). Arimañuri, 2. 943 794564
Cafetería Express. Maialako, 8. 943 799514
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 Añe Degustación. Iruñitzi, 33. 943 791115
Gran Murralla. Olatza, 36. 943 791195
Hilariño. Plaza Larrea, 5. 943 770169
Kanpanzar. Kanpanzar Gaina, 943 582912
Kataide. Poligono Kataide, z/g. 943 771080
Larrinteche. Bº Udalea, 943 792215
Loratze. Iruñitzi, 7. 943 790467
Lukas Zerkaostea. Iruñitzi, 11. 943 794879
Meneta. Gupituko Etorbidea, 943 796531
Monés. Motaño. Bañez, 3. 943 792240
Muxibar. Bizkaila Etorbidea, 943 791125
Pildain. Udalea Plaza, 943 791165
Rumba. Iruñitzi, 20. 943 792000

SANTA ANA HOTELA

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

Sara Merenderue. Meatzereka. 943 771586
Taxka. Olatzora Lizenziatuzia, 18. 943 080415
Xixirita Taberna. Gosalubar auzoa, 943 791035
Xyondri. Olatzora Lizentz, 12. 943 799550
Troaxola. Bizkaila etorbidea, 9. 943 794206
Uarkape. Olatzora, z/g. 943 72004
Ugaran. Garagarza, 2. 943 797658
Urrin. Urbaniar Etorbidea, 22. 943 799524
Uxarte. Bº Udalea. 943 791250

ASTEASU

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

ASTIGARRAGA

Akelenia Sidería. Camino Olatzeta, 57. 943 333333
Alroenrea Sidería. Camino Petriegui, 4. 943 336999
Amets. Poligono 26, 943 551838
Antola Sidería. Iolza Bidea, 19. 943 557296
Astarbe Sidería. Txontokietza, 13. 943 551527
Bezimeza Hostal. Paz. Ergobia, 12. 943 550042
Berriazua Sidería. Beren Aran etxea, 943 555798
Buenaventura Sidería. Cam. Altxa, z/g. 659 100392
Bukoï Taberna. Tomás Alba 2. 943 551204
Ekaitz. Tomás Alba, 9. 943 553943
Ergobia Sidería. Ergobia plazatxoa, 19. 943 553301
Etxeberria Sidería. Santiago-Enea Baserna. 943 556597
Garziategui Sidería. Pº Martutene, 139. 943 469674
Goiko Iurri. Foru Enparantza, 6. 943 557867
Gurutzea Sidería. Camino Olatzeta, 63. 943 552242
Iñaki-Lur. Nabarra Oñatx, 1. 943 332555
Ikatz Taberna. Mayor 32. 943 554989
Ireza Sagardotegia. Troia Ibilbidea, 25. 943 330030
Irrota Sidería. Iparalbidea Bidea, 12. 943 550333
Kako. Mayor, 19. 943 551741
Kiziki Bokategia. Nagusia, 29. 943 330647
Larrarte Sidería. Caserío Muñagorri, z/g. 943 555647

Las Vegas. Errekato plaza, 2. 943 553498
Lizeaga Sidería. Caserío Garziategui, 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 Sidrería. Txontokietza, z/g. 943 555220
Oialume Zar Sidería. M. Arrozamendi, 16. 943 552398
Oiarbide Sidería. Bº Astigaraga, 943 553199
Petriegui Sidería. Petriegui Bidea, z/g. 943 457188
Rezola Sidería. Caserío Ibitzeta, 12. 943 556637
Roxario. Nagusia, 96. 943 551318
Sarasola Sidería. Camino Oyatibide, 14. 943 555746
The Robin Taberna. Arpegiteja Plaza, 3. 943 333842
Txinguri Berri. Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944
Yalde. Camino Oialume, 34. 943 330630
Zapiain Sidería. Errekale Etxea. 943 330033

ATAUN

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

URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

Victor. Herribarrera, 71. 943 180033

AZKOITIA

Abaraxka. Altamira, 5. 943 814315
Altola Zahar. Madriaga auzoa, 943 581186
Bai-Azkoitia. Julio Urkijo, 11. 943 026851
Basterretxe. Basterretxe Industrialdea, 943 851061
Erexik. Kale Nagusia, 35. 943 852688
Geltoki. Trebilanderren Zumardia, 9. 943 852228
Ibaiondo. Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pinxoko)
Isidiro. Aingeru kalea, 16. 943 852003
Iurri. Kale nagusia, 120. 943 850017
Iztziar. Aizpuru auzoa, 943 852630
Joseba. Aizkibel, 10. 943 853412
Koxka. Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pinxoko)
Laja. Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412
Larramendi Torrea. Donibane, 10. 943 857666
Latz. Kale Nagusia, 55. 943 851919
Maitte. Urtute 75 Industrialdea, 943851103
Maritite. Maritite auzoa, 943 857332
Otarre. Madriaga auzoa, 943 857566
San Agustín. Aizpuru auzoa, 943 853492
Suharri. Altzibar etorbidea, 9. 943 025714
Takun. Kale Nagusia, 81 (Pinxoko)
Txikiogif. Txerloria auzoa, z/g. Tel. 943 851008
Zurt. Kale Nagusia, 68 (Pinxoko)

AZPEITIA

Ametsa. Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pinxoko)
Añota. Elosiaga auzoa z/g. 943 812092
Auntxa. Barrena kalea, 14 Urrestilla. 943 815754
Baigera. I Enparan kalea, 6. 943 814464
Baigera I. Salbe auzo, 34. 943 812389
Bost. Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pinxoko)
Diz-diz. Enparantza nagusia, 1. 943 810097
Eskaute Ostatau. Bº Ibarrauzpe, 24. 943811128
Etxe-Zuri. Pérez Arretze, 19. 943 820856
Iruñgi. Ildofonso Gurrutxaga, 10. 943080416
Jai Alai. Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271
Juantxo Txiki. Jose de Arretxe, 17. 943150311
Kiruri. Loloialde auzo, 24. 943815808
Landeta. Landeta auzo, 12. 943810959
Larrañaiga. Urrestilla bidea, z/g. 943 811180
Lau Bide. Landeta, 2. 943816878
Loiola Hotel. Loloialde Hiribidea, 47. 943151616
Ondarubi. Harzubiidea, 19. 943 812071
Ongi-Etorri. Salbe, 21. 943 150869 (Pinxoko)
Orbegozo. Nuebe auzo, 943 810509
Mendizabal. Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01
Osinaipi. Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860
Pastorkua. Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pinxoko)
Patxo. Pablo vi, 11. 943812040 (Pinxoko)
Pizza Spring. Ifaki Azpiñan, 12. 943818312
Sagasti-Zuhar. Elosiaga auzo 353. 943 813442
San Agustín Kulturunea. Plaza Nagusia, 5. 943 102520
Uranga. Loloia auzo, 7. Telef. 943 812543

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

BALIARRAIN

ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

BEASAIN

Artzi Enea. Andre Mari, 15. 943 163116
Ategin Hamburgues. Zalduertua, 1. 943 882122
Basakana. J. Miguel Iruñitzi, 11. 943 882023
Batzokia. Kale Nagusia, 26. 943 068955
Bidelezu. Pza. Bidelezu, 2. 943 885975
Black Label. Joan Iruñalde Kalea, 1. 943 088889
Erorria. Sempere Merkatagunea, 943 122026
Gerraialdea. Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

DOLAREA HOTEL

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

Irraz Taberna. Zalduertua, 2.

Iparrate auzo. Navarro Larreategi, 13. 943 161673

KATTALIN ERRETEGIA

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

Kizara Lounge Bar. Dolarea, 1. 943 886274
Nika. Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881206
Ongi Etorri. Oriamendi, 40. 943 889907

ORIENT BARRIO

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

Piazape. Pza. San Martin, 943 862997

Titi Tia. Nagusia, 18. 943 880000

Txantxangorri. J. Miguel Iruñitzi, 7. 943 866949

Urbieta. Mayor, 7. 943 086133

Xerbera. Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

BEIZAMA

Ostatu-Zaharra. Beizama, 943 150798

BELAUNTZA

Herriko Taberna. Hiriburua, z/g. 943 670928
Venta de Belauñza. Leizotako Errepidea, 21. 943 672828

BERASTEGI

Arregi. Herriko Plaza, 7. 943 683059

BERGARA

Agirrebeña. Ibarra, 2. 943 762145
Azpetiki. Arane Ereka, 13. 943 765500
Batzokia. San Pedro, 4. 943 253704
Boko Taberna. Agnozgor, 8. 943 765574
Dragon Oriental. Fraskozuri, 9. 943 250677
Etxargi. Mahesterreka, 8. 943 765312
Galway's Irish. Plaza San Martin, s/n. 943 763086
Hiri bide. Urteaga, 9. 943 761845
Iraho. Amillaga, 22. 943 761559
Jani. Santantziz, 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
 Barrenkale, 3. 943 04 44 92

Tartufo. San Juan, z/g. 943 763651

Toki-Ona. Mabitarte, 1. 943 763953

Torrekua. Ibergara Hiribidea, 943 7638997

Txarrantzu. Zubiaurre, 33. 943 761584

Zahala Hostal. Ibarra, 14. 943 762007

Zubi Berri. S. Antonio, 9. 943 764106

Zumeiaga. S. Antonio, 5. 943 762021

BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxea, 34, 943 680370

BIDANIA-GOITAZ

Bailara. Hotel Iriarte Jauregia, 943 681234

BIDEGOIAN

Dendale. Herriko Plaza, 943 681009

Kontzeju. Bidania Gunea, z/g, 943 681003

DEBA

Alvarez. Sakagin, 14, 943 191297

Aztoze Kafetegia. Lersundi, 10, 943 192662

Atxin. Aztain bidea, 6, 943 121854

Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2, 943 191590

Calbetón. Hondartza, 7, 943 191970

Erolta Berri. Ospitale Auzoa, z/g, 943 199423

Igarza. J. M. Istozaga, 5, 943 191197

Izenbe. Iur Kalea, 12, 943 192473

Lastur. Pza. Nicolás, 3, 943 199033

MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g, 943 192377

Santuram. Mardari, z/g, 943 199397

Urburu. Elorriaga auzoa, 2, 943 199327

Zalburdi. Pza. Arakistain, 1, 943 192003

(Restaurantes de Itziar: Ver apartado "Itziar")

EIBAR

Agiñaspi Mesón. Pº Urquiza, 22, 943 200608

Artola. Pza. Urnaga, 7, 943 206348

Astelena Gastrotoketa. Estazioa, 7, 943 20 70 32

Azitañ Asador. Pº Aztain, 6, 943 121854

Bosca. Egogain, 7, 17, 943 206753

Birjipinea. Iñorrio Etxebarria, 16, 943 821341

Chalcha. Isasi, 7, 943 201126

Eskarne. Arragueta, 4, 943 121850

Fotxtter. Plaza Barria, 6, 943 121255

Iruki Sagardotegia. Avda. Otaloa, 3, 943 206844

Isa. Ctra. Arrotea, 6, 943 701292

Jaiki. Tzantza-Zeláiz, 3, 943 207081

Sosna Cafetería. Paseo Urkizu, 22, 943 200608

Kantabria. Pº Arrate, 4, 943 121262

La Jara. Sarasueta, 5, 943 254300

Maitane. Campo de tiro. Pº Arrate, 5, 943 208869

Maixa. Calbetón, 8, 943 207730

Mirari. Urkizu Pasealekua, 17, 943 127222

Nuevo. José Antonio Iñurrioz, 2, 943 567036

Oria Txiki. Zirkuilu Ibilbidea, 15, 943 014756

Ongi Etorri. Toribio Etxebarria, 21, 943 207007

Orbela Hamburgueseria. Pº Urkizu, 24, 943 120792

Palacio Oriente (chino). F. Calbetón, 14, 943 208899

Paulaner. Pº San Andrés, 3, baito, 943 201329

Slow. Ego Gain, 10, 943 254133

Su Berroa. Bista Eder, 11, 943 477779

Txoko. Urkizu plaza, 10, 943 207010

Urkizu. Pº Urkizu, 12, 943 252725

Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11, 15, 943 245400

ELDUAÍN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4, 943 768284

Espaloia. Maala, 4, 943 789085

Iñaki. San Roke, 2, 943 768283

Olatoko. Axikola Auzoa, 943 176122

Ostatu. Gudarien Bidea, 4, 943 768023

ELGOIBAR

Ametasa. 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 Bichito. Bernardo Ezenarro, 15, 943 058335

El Gaucho. Errasio, 31, 943 531771

Gabi. Plaza Navarra, z/g, 943 741230

Goherba. Sta. Ana, 10, 943 740580

Gran Sigo. Uparizaga, z/g, 943 031185

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

Iñorriode. Pedro Muguruza, 2, 943 740015

Iñurri. Kalegon Plaza, 5, 943 257448

Kaia. San Francisco, 50, 943 531606

Karrikote. Oslape, 2, 943 741244

Kebab. Bernardo Ezenarro, 15

King-Kong. San Francisco, 21, 943 740031

La Bodega Asador. Pedro Muguruza, 22, 943 742500

La Perla. P. Muguruza, 38, 943 145714

Lañbroa. Pedro Muguruza, 5, 943 740806

Lerún. Muguruza Lerun, 3, 943 743196

Maala. P. Muguruza, 5, 943 257421

Maldape. San Francisco, 60, 943 254537

Manillabe. Santa Clara, 14, 649 252511

Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744

Olaso. Ollaso, 15, 943 743185

Pilon Bokategia. P. Muguruza, 5, 943 744435

Salento. P.M. Ururzuno, 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

Txariduna. Emuarranbide, 1, 943 740793

Urkioia. San Francisco, 8, 943 046209

Usatorre. 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

ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g, 943 521704

Alfaro. Fuerte San Marcos, 943 522271

Aratz. María de Lezo, 7, 943 519654

Aker. María de Lezo, 1, 943 516104

Bonito. Santxoneña, 2, 943 511085

Bardn Berri. Campos de Listorreta, z/g, 943 529274

Deportivo. Aita Donostia, 4, 943 511047

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

Donosti Sidería. Zamalbio, 8, 943 528041

Egiburu. Zamalbio-Zentelon, 943 341831

Egi-Luze Sidería. Pº Zamalbio, 943 523905

Eguzki. Oreteta, 2, 943 341225

El Txikote. María de Lezo, 20, 943 527701

Erreka. Zamalbio, z/g, 943 515913

Ereka. Zamalbio Batokia. K. Mixelena, 4, 943 002468

Frantxilla. Astigaragako bentak, 943 511445

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

Gamon. 14, Gamon, 14, 943 577035

Castello Hostal. Andra Mari, 6, 943 511084

Garn Murala (chino). Avda. Navarra, 75, 943 521363

Gurkale. Txirrita, 1, 943 003195

Iñurri. Kapitán Enea, 943 511086

Izandi. Alfonso XI, 9, 943 340469

KB. Gamon Zumardiá (Alameda), 943 247404

Julii. Viteri, 27, 943 510002

La Cepa. Viteri, 26, 943 511081

Lapiko. Cors. Izua, 5, 665 755540

Lapurdioko Pizak. Ikutza Korsaria, 1B, 943 020637

Laz Casuelas. Aita Donostia, 12, 943 511046

Leku-Zarra. Magdalena, 3, 943 516441

Listorreta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273

Maite. Alameda Gamón, 2, 943 516392

Merino. Sorgintxulo, 23, 943 529614

Mesón Extremeño. Pº Iñieta, 3, 943 511033

Mikel. Arduriñ, 11, 943 522536

Mugartz. Aldura Aldea, 20, 943 522455

Oarso Sidería. Zubiaure, 8, 943 515956

Onena. Zamalbio, 2, 943 527997

Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6, 943 514105

Paraiso. Santxoneña, 4, 943 527193

Perurruena. Astigaragako Bentak, 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5, 943 522000

Rong Hua (chino). Olibet, 5, 943 340124

Sindikato. Magdalena kalea, 38, 943 346183

Supserregi. Zona Aldura, z/g, 943 580055

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

Taj Mahal. Sorgintxulo, 23, 943 529614

Telepizca. 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 Gastrotoka (C. Niessen). 943 344875

Zamalbio. Pº Zamalbio, z/g, 943 519001

Zubia. Gabierrota, 3, 943 115275

Zuketz. Pza. Koldo Mixelena, 943 518835

ERREZIL

Antionioren borda. Zelatun, 943 814981

Borondegí. Errezilgunea, 2, 943 151728

Letea. Letea, 943 812887

Izarré. Letea auzoa, z/g, 943 813524

Granada. Granada Baseria, 943 815355

Trintxera. Letea, 14, 943 681206

ESKORIATZA

Benta-Motz. Gaztariadui, 21, 943 14822

Maulanda. Maulanda, z/g, 943 714720

Mendiola Asador. Mendiola Elizatea, 5, 943 714945

Otzeta. Aranburuzale, 1, 943 715190

San Miguel. Apotzaga Elizatea, 943 714871

Txalaparta. Aranburuzabala, 26, 943 715046

EZKUI

Argindegi Ostata. Argindegi etxea, Eskio, 943 720267

AGIRRE ETXEA

Nueva etapa de un clásico del Alto Urola Pº Sta. Lucia, 50, 943 72 28 86

Anduaga. Industrialeda, pab. 1, 943 041007

Labekoa Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552

GABARIA

Aztiria Errelegia. Pº Aztiria, z/g, 943 733622

Korta. San Lorenzo, 943 887186

Gabiriko Ostata. Gabaria Gunea, 6, 943 887913

GAINTZA

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

Oteñe. Larratiz Bidea, z/g, 943 889898

GETARIA

Agote-Haundi. Askizu, 943 140455

Aida-Bier. Aldamar, 20, 605 701679

Amona Maria. Katrapona, 2, 687 965313

Astillero Arago. Portua, 1, 943 140412

Azture. Alto Meagaz, z/g, 943 130500

Balearrí. Portua, z/g, 943 589011

Elkano. Herrieta, 2, 943 140024

Elkano Txiki. Elkano, 13, 943 140017

Getaria. Nagusia, 35, 943 021613

Giroa taberna. Nagusia, 20, 943 140800

Iribar. Nagusia, 34, 943 140406

Ixas Etxe. Kaia, 1, 943 140021

Ixaspe. Nagusia, 8, 943 504420

Kaia-Kaipé. General Amaro, 4, 943 140500

Katrapona Kantina. Katrapona Plaza

Kasu. Nagusia, 14, 943 252471

Ketarri. Txontope, 27, 943 140194

Mahasti. Elkano, 8, 943 140806

Mayflower. Katrapona plaza, 4, 943 140658

POLITENA

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

San Anton. Muelle, 943 140324

Taxco. Herrieta, 2, 943 140176

Txoko. Katrapona Engar

dónde comer

ARRAUNLARI BERRI

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

Arroka Berrri. Higuer Zubeldi, 6. 943 642712
Balnestana. Arkiko/Santiago, 39. 943 641420
Batzoki Mendorrea. 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
Gastrotreka Danonatz. Denda Kalea, 943 646597
Jury Verde. Minatera, 3/4. 943 537779
Ehata. Zulagaa, 5. 943 641454
Erandonea. Camino Guadalupe, 943 642933
Gaxen. Matxin de Arzu, 11. 943 641462
Goxodelma S. Pedro, 79. 943 641352
Gran Sol. S. Pedro, 65. 943 642701
Guell. B^o Amute, 943 643287
Gure Etxea. S. Pedro, 34. 943 645597
Hermanad Pescadores. Zulagaa, 12. 943 642738
Hondar. Zulagaa, 20. 943 642793
Horixe. Santiago, 45. 943 640455
Hotel Jaizkibel. Baserritar Etorb., 1. 943 646040
Incapo. S. Pedro, 20. 943 643557
Il Capo. Minatera, 82. 943 643532
Itxaspe. S. Pedro, 40. 943 649490
Ixaropena. S. Pedro, 67. 943 641917
Justiz Merendero. B^o Montaña, z/g. 943 645557
Kai-Zaharra. Almirante Alonso, 12. 943 642784
Kaleia. Itxasari, 4. 943 6411965
Kalifornia Hamburguereria. Santiago, 65. 943 642552
Kulturka. S. Pedro, 19. 943 642240
Kulpa. Zulagaa, 12. 943 644025

LAIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía
B^o Arkolla, 3/4. 943 643 63 09

Larra. Damari, 4. 943 642704
Lekונה. S. Pedro, 45. 943 642762
Lokide Siderria. Bidasoa, 19. 943 645880
Loreduña Berrri. Santiago, 67. 943 643298
Makusi. Nafarroa Behera, 2. 943 658132
Maitane. Javier Ugarte, 6. 645711
Maithe. S. Pedro, 35. 943 642771
Miluri Asador. Santiago, 63. 943 643712
Minatera Apzi Siderria. Jaizubila, 21. 943 643708
Ondarratz. 7 de Septiembre, 943 642739
Ortzadar Cerveceria. Itxasari, 12. 943 642374
Pizzeria Partutxo. P^o Buitón, 943 645655
Rafael. S. Pedro, 10. 943 642734
Sardara. San Pedro, 10. 943 030301
Sugaritzin. Nagusia, 11. 943 640167
Subarri. Nafarroa Behera, 1. 943 645408
Sutan. B^o Jaizubila, 266. 943 116000
Txanxangorri. S. Pedro, 27. 943 642102
Txori. P^o del faro 56. bis. 943 644170
Uralde. Santiago, 75. 943 644614
Urdin Marisqueria. Bidasoa, 10. 943 644614
Yola Berrri. 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 polygono, 943 801918
Pilarreña. Nagusia, 52. 943 187866

IKAZTEGIETA

Begirastain Siderria. Caserío Iurriort, 943 652837
Ostatu. San Lorenzo, 7. 943 655892
Zubiurre. Diseminado, 13. 943 654876

IRUN

Aldaijedi Bistrok. B^o Olaberria, 49. 943 631964
Aialde. Avda. Jaizubila, 943 630440
Aitana Hotel. Avda. Iparalde, 51. 943 635700
Aitor Asador. Junkal Landabitor, 7. 943 624477
Alberto Asador. Avda. Iparalde, 42-44. 943 630768
Albada. Pinar, 1. 943 616033
Alto de Arretxe. Avda. Elizaboa, 52. 943 627438
Avda. Pza. Urdinabieta, 943 508281
Ania Berrri Siderria. Peñas de Aia, 943 611300
Antaxo. Serapio Mugika, 1.84. 943 615048
Anstón. Pza. San Juan, 943 630512
Artia. Darío de Regoyos, 13. 943 621473
Atakaia. Ariztondo, 69. 943 635518
Bakari. Ariztondo, 13. 943 242148
Baserrri. Ertzaiz, 3. 943 627307
Baserrri 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, 1. 943 633706
Bi-Miren. Behobia, z/g. 943 624521
Biribil Bihotza. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630570
Borda Txiki Borda. B^o Meaka, 6. 943 630914
Cerveceria Oluveria. Pza. Antzarán, 11. 943 536918
Burger King. C.M. Mendilibar, 943 639614
Cantina Mariachi. C.M. Txingudi, 943 628845
Casa Barandiarán. Polig. Sorozarta, 43. 943 610262
Casa Merino. Av. Iparalde, 57. 943 625703
Chicken's. S. Pedro, 16. 943 621429
Ciáboga. P^o Colón, 46. 943 619507
Café Iron. Letxunborro, 91. 943 637377
Colón. Colón bilbuera, 62. 943 039146
Corner. C/ Fueros, 2. 943 621954
D-Ora-Vora Hamburg. C.M. Txingudi, 943 635187
Danako. Alzuakita, 1. 943 118924
Disco. Cipriano Lاراñoaga, 2. 943 615931
Don Jaibero. Plaza del Eñsanche, 8. 943 615089
Don Jaibugo. C.M. Txingudi. Local 12. 943 628867
Eguzki. Cipriano Lاراñoaga, 4. 943 616794
Eguzki. J. Tallamas Landabitor, 9. 943 630185
Elcano. Jose Eginio, 9. 943 600014
Erota Berrri. Bertsolari Uztapide, 12. 943 630481
Estreberna. B^o Olaberria, 51. 943 621962
ETH Hotel. Komete Sarea, 5. 943 634100
Faisán. C.M. Behobia, 17. 943 621026
Felix Manso Iberia. B^o Meaka, 9. 943 94 19 64
Ferton's. C.M. Comarcil Behobia, z/g. 943 622766
Fuencampella F66. Fuenterria, 3. 943 616028
Gambirius. C.M. Txingudi. 943 626662
Gascon. Avda. Puñena, 4. 943 616004
Gasztelmendi. Pza. San Juan, 3. 943 630512
Gran Murralla. Adunaa, 5. 943 613176
Gure Borda. J. Teodoro Borda, 3. 943 632915
Gure Etxea. Itebarron Muxua, 8. 943 620595
Han-Bar. Mayor, 3. 943 628790
I2 Bar. Luis Mariano, z/g. 943 628880
Ibañondo J.J. Tadeo Murgia, 1. 943 632888
Ibarakolai Ologorri. B^o Meaka, 21. 943 621848
Ibis Hotel. Avda. Letxunborro, 77. 943 626232
Il Capo. C.M. Mendilibar, 943 639615
Indian Palace. Sta. Elena, 4. 943 632184
Iñaki Asador. Santiago, 34. 943 630993
Iñaki. Gaitria, 3. 943 635217
Iñigo Lavado. Ficoba, 943 639639
Iñigo Asteigina. S. Marcial, 9. 943 628934
Iruiza. Pza. Urdinabieta, 4. 943 621059
Izartxa. Mayor, 17. 943 638630
Jaizubila. Kaskotegi, 6. 943 618066
Jantokia. Avda. Iparalde, 11. 943 620490
Josune. Cipriano Lاراñoaga, 20. 943 615154
Junkal Taberna. C. Comercial Mendilibar, 943 639831
Karakulka. Polig. Letxunborro, 60. 943 614661
Ketan. Luis Mariano, 24. 943 632040
Kostorbe. Avda. Iparalde, 30.
Kulunka. Uztapide Bertsolariak, 7. 943 630481
La Bellotta. C.M. Txingudi. 943 625330
La Canasta. Plaza del Eñsanche, 5. 943 618477
La Casa del Jamón. Avda. Iparalde, 37. 943 628475
La Capa Reginia. Belaskoenea, 92. 943 628447
La Vinoteca. Avda. Iparalde, 12. 943 627332
La Rotonda. Junkal Landabitor, 13. 943 629556
Lagun Arteen. Serapio Mugika, 24. 943 61437

Larun. Javier Esteban Indart, 5. 943 617401
Lasia. Moulane Mitxelena, 2. 943 615766
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. B^o Bidasoa, 16. 943 629377
Manolo. Nagusia, 12. 943 62 11 95
Mariño. Zubeltzu, 6-B^o Anaka, 943 615001
Marken. Santiago 27. 943 6116286
Marínpe. Pza Baroja, 22. 943 633249
Matxinbenta. P^o Colón, 21. 943 621384
M.C. Del's Centro Comercial Txingudi. 943 635452
Mesón del Jamón. Fuenterria, z/g. 943 615066
Mikel. Avda. Iparalde, 59. 943 622086
Morondo. Papesa, 2. 943 621395
Muga. Junkal Landabitor, 36. 943 620071
Nagora Siderria. Gaitria, 13-Ventas, 943 634048
Narua. Avda. Iparalde, 5. 943 620762
Nerea. Koroikotz, 19. 943 631914
Novoa. Poligono Sorozarta, 36. 943 613215
Nuevo Salamanca. Serapio Mugika, 28. 943 613979
Ok!-Ok! Avda. Puñena, 13. 943 614564
Ola Sagardotegia. P^o Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130
Ongi Etorri Taberna. Andreamariga, 2. 943 622890
Ortzager Cerveceria. Luis de Urzua, 4. 943 611571
Ostebi. Pza. Ehiera, 7. 943 613210
Piccolo. Avda. Navarra, 2. 943 630986
Patuxa. Edificio Pantxa-Anaka, 943 613924
Patxi Asador. Monte S. Marcial, 943 632245
Patxi Asador. Sta. Elena, 4. 943 62238
Pello. Landabitor, 30. 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 630963
Puñena. Avda. Puñena, 7. 943 616544
Real Unión. Plaza Esteban Indart, 943 615023
Romeo. Javier Esteban Indart, 943 612846
S. Marcial. B^o Behobia, 26-2^o. 943 633651
Sargia. León Iurretogaitia, 1. 636 953957
Sirimiri. P^o Colón, 27. 943 625752
Sotero Bodegón. Fuenterria, 7. 943 616023
Stop. Serapio Mugika, 943 616284
Swing. Santiago, 46. 943 627865
Telepizza. Lope de Irigoin, 1. 943 619999
Tenis Txingudi. Behobia, 20. 943 627266
The Corner. Fueros, 2. 943 621954
Toki Goxo. P^o 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. M^o Junkal Landabitor, 38. 943 621288
Txakola. Pza. Ehiera, 3. 943 618382
Txalaka. Larettuko, 10. 943 574371
Txangu. C.M. Txingudi. Local 15. 943 634090
Txingudi. C.M. Txingudi. Local 13. 943 625330
Txistu. Fuenterria, 84. 943 619317
Txuntxuro. Pio XII, 5. 943 615084
Vagón de Cole. Moulane Mitxelena, 2. 943 020120
Victoria. Arbesko Errota, 19. 943 620795
Virginia. Luis Mariano, 37. 943 631223
Vollner. Arbesko Errota, 5. 943 117992
Waunna's. Behobia, 4. 943 629890
Yong Fong (japonés). Mayor, 20. 943 625997
Zaisa. Area Sanicno A-8. 943 623109
Zura. Ricardo Alberdi, 3. 943 578468

IRURA

Aizpurua. Nagusia, 22. 943 692706
Ernesto. Gregorio Azmeti, 1. 943 691 432
Loatzo. Poligono Laskibar, 1. 943 690497

ITSASO

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

ITSASONDO

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

ITZIAZ

Bikain. Mutxiarte 39, Itziaz. 943 193970
Itxaspe. B^o Itziaz, 3/4. 943 199401
Itziaz. B^o Itziaz, z/g. 943 199061
Kanala Hotel. B^o Itziaz. 943 199305

PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y cavaes
Arnola auzoa, 943 60 80 52

Salegi. Galzada, 13. 943 19 90 04
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397
Txiunduri-Turri Siderria. Mardari, 943 199389
Txinoin. Mardari, z/g. Itziaz. 943 199656
Urbeta Siderria. B^o Elorriaga, 2. 943 199237
Zubikaray Bunu Gorri. Mutxiarte, 8. 943 199242

LASARTE-ORIA

Abend Cerveceria. Pablo Muñozabal, 5. 943 372089
Akrupe. Largaenea, 1. 943 371742

AVENIDA

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

Bugati. Arapide Pasalekua, 74. 943 362709
Bugur Hamburguereria. Jaizkibel plaza, 6. 943 365607
Epel. Golaikale, 1. 943 36 27 01
Errekatxo. Oria Etorbidea, 4. 943 365557
Golegi. Hirubide Baiara, 1. 943 361404
Guria. Nagusia, 8. 943 362 71 4
Iñaki. Iñigo de Loloa 4. 943 365 501
Jalai. Nagusia, 67. 943 372780
Larre. Larettokete Bidea, 10. 943 361012
Lavie Gastrobar. Getxiki, 14. 943 324861
Lurra XXI. Nagusia, 21. 943 369356
Martin Berasategui. Loidi, 4. 943 366471
Oreka. Kale Nagusia, 13. 943 530564
Oria Txiki. Zirkuitu bilbuera, 15. 943 014756
Otegi Siderria. Camillo Ilarratueta, 2. 943 365029
Paraiso Shangai (chino). Pablo Muñozabal, 3. 943 371883
Peña. Adarra, 5. 943 361151
Riojanos Asador. Ustion, 13. 943 362720
Rote 33. Avda. Oria, 8. 943 377353
Rummy. Nagusia, 71. 943 369341
Tati S. Juan de Garai, 1. 943 371805
Txartel Txoko. Zirkuitu bilbuera, 1. 943 370192

TXIXTARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

Zaldua. P^o Hipódromo 8. 943 366620

LAZKAO

Ameki Siderria. Zubiri Errota Auzoa, 8. 943 162523
Batzoki. Hirigoin, 4-6. 943 888038
Gerriko Taberna. Elosegi, 16. 943 889943
Hotel Lazkao. Zubierreka auzoa, 17. 943 881588

MAITE DELIKATESSEN

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

Norea. Uztaz, 3. 943 08 80 88
Orhione. Elosegi, 3. 943 540817
Pipas. Lazkaoendi, z/g. 943 880805
Zelata. Uztaz, 1. 943 882465

LEABURU

Otazu Sagardotegia. Otazu etxea. 943 670044

LEGAZPI

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

AZPIKOTXE

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

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

Gurrutxaga Nagusia, 10. 943 731271
Kañlu. Euskal Herria Enparantza, 943 081198
Lau Bide. Lau Bide, 2. 943 731249
Hogai. Plazaola, 10. 943 22 93 92
Oleku. Euskal Herria Enparantza
Xarpot Cafeteria. Plazaola, 10. 943 733375

LEGORRETA

Aufia Sidreria. P^o Guadalupe, z/g. 943 806066
Bartzelona. 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
Gue Ametsa. Alto de Arlaban. 943 714952
Ostau. San Inazio, 3. 943 715371
Soran Lezea. Santago kalea, 3. 943 715398

LEZO

Aizpea Asador. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527966
Anito Borda. Antonio Pildain kalea. 943 476476
Azkena. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949
Camen. Tormas Garbitzu, z/g. 943 52 66 90
Ertorgi. Ertorgi bidea, z/g. 943 525441
Eroka. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087
Erekalde Sidreria. P^o Gaintzurizketa. 943 490295
Etxeberr. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529899
Ettxola Taberna. Lopene Plaza, 4. 943 525253
El Puerto. Guillermo de Latón, 4. 943 527995
Gue Txoko. Nagusia, 13. 943 522709
Igintza. Irurtzun, 35. 943 528590
Iriarte-Enea. P^o Gaintzurizketa, z/g. 943 529989
Iruzun. Iruzun, 60. 943 526890
Izai. Lopene Plaza. 943 519167
Jaizkibel. Zubitxo, 9. 943 521986
Kaiale. Polentzarrene, 6. 943 512003
Kike Taberna. Pza. Lope de Asasni, 943 527599
Lezotarra. Elias Salaberria, 1. 943 512848
Lur Jatexea. Urume, z/g. 943 511888
Maritxu Taberna. Donibane, 24. 943 524845
Orji Etxori. Elias Salaberria, 12. 943 527897
Oriorrara. Donibane kalea, 6. 943 346078
Orquidea. Urdaburu, 4. 943 527833

PATXIKU-ENEA

Las mejores carnes y pescados a la parrilla
P^o 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 Latón. 943 527945
Zaldiak. Avda. Jaizkibel, 2. 943 344262

LIZARTZA

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

MENDARO

Intxusai. Pza. Industrial, 5. 943 755091
Landia. Garagarza, 32. 943 756028
Luzende. Mendarozabal, z/g. 943 755144
Toki-Alai. Mendarozabal, 2. -Garagarza. 943 756072

MUTUOLA

Mujika. Lierna, z/g. 943 801507
Orue. Ergoña (Minas de Troya). 943 801900

OSTAU

Los mejores hongos al horno del Goierri
Henriko 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. P^o Magdalena, z/g. 943 603394
Kalbaixo. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256
Kofradi Zaharra. Muelle, z/g. 943 603954
Mijoa. Poligono Mijoa. 943 603180
Pikua. P^o Laranga. 629 105733
San Juan. P^o Laranga, 13. 943 603167
Txirlatxo. Muelle, z/g. 943 195070

OIARTZUN

Alhambra. P^o Arragau, 943 491230
Amazkar. Casa Zamateta, 943 492783
Albistur. P^o Altizbar, 943 490711
Aristi Asador. P^o Ugaldete, z/g. 943 492558
Aristizabal. Itzakale Bidea, 4. 943 492714
Artze. P^o Ugaldete, z/g. 943 493088
Autogrill. Autopista A8, km 10. 943 490068
Baleio. Aran Eder bidea, 16. 943 491340
Beti Auro. C. Com. Mamut, 943 490628
Bide Alde. P^o Ergoña, 943 521661
Bidebiñeri Asador. Aragua-Núcleo, z/g. 943 492101
Bikain. Zuzanbarr, 9. Ugaldete, 943 492749
Itxarola. C. Com. Carrefour, 943 100800
Ereke. Casa Errekalde, 943 490087
Esnoiz. Zuzanbarr, 72. Ugaldete, 943 493062
Fortaleza. Camino Ergoña, 15. 943 491029
Ganbara. Euskal Herria, 2. 943 494256
Goiko-Etxe. P^o Altizbar, 943 492831

GORUTZE-BERRI

Hotel-restaurante con ciudad gastronómica
Pza. Bizardira, 7. 943 49 06 25

Intxusu Asador. P^o Ugaldete, 943 491100
Iriberrri Asador. Camino Ergoña, 9. 943 490041
Iru Bide. Elorrondo, 20. 943 490021
Iruanderea. P^o Altizbar, 1. 943 490535
Isasti Sidreria. Rafael Picabea, 52. 943 260656
Kapeo. Tomola, 21. 943 491254
Laiu. Landetxe, 3. 943 493839
Lushe. Ugaldete, 943 494201
Marcos. Zelamius-Polig. Ugaldete, 943 494301
Masusta. Olagari, 9. 943 490412
Matteo. Ihurritza Bidea, 2. 943 491194
Merka Ouzartun. Merka Ouzartun, 943 493020
Miren Taberna. San Rafael, 943 491227
Muro Atamix Asador. Rafael Picabea, 54. 943 491196
Olaizola. Tomola, 2. P^o Ergoña, 943 492050
Oliden. Camping Ouiden, 644 098637
Ordo Zela Sidreria. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686
Paki. P^o Ergoña, 35. 943 490915
Pikoketa. P^o Gurutze, 33. 943 491333
Toki Alai. Bizardira plaza, 2. 943 492120
Toki Ona. Zuzanbarr, 14. 943 490074
Tolare. Tomola, 20. 943 490071
Torre. Arpide Bidea, 13. 943 260402
Txikiardi Alde. Astigarraga Bidea, 943 473784
Txikiardi Sagardotzea. Astigarraga Bidea, 943 490678
Usategieta Hotel. Maldaburu bidea, 15. 943 260531
Zuberona. Bekosono, 11 (P^o Ihurritza), 943 491228

OLABERRIA

Arieta. Olaberria kasko, 24. 943 880002
Etxe Zuri Sagardotzea. Errekalde auzoa 943 882049
Garxio. Pol. Ind. Olaberria. 943 881309
Taberna. Carri de la Cruz (Iurre) 943 886584

ZEZILIONEA

Los mejores hongos al horno del Goierri
Henriko Plaza, s/n 943 88 58 29

Zaldiak. Ctro. Comercial Carrefour, 943 161187

ONATI

Aripeke taberna. Foruen plaza, 9. 943 781689
Bikoitz. Ganibar, 17. 943 782483
Debatarra. Otadui zahaletza, 54. 943 780410
Etxe-Aundi. P^o San Pedro. 943 781956
Galicia. 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

Iturritxo. Atrake Kale, 32. 943 716078
Lapiko Gorri. Ulberrieta, 11. 943 502070
Lizar-Etxe. P^o Olabarrieta, 83. 943 781886
Mauxka. Kale Zaharra, 55. 943 252669
Milikua. P^o Arantzazu, 943 781304
Olaiku. Olaiku, 8. 943 782292
Oriko Barra. Antilla, 1. 943 106474
Sindikita Hotel. Arantzazu, 11. 943 781303
Torre Zumatelzei. Torre Zumatelzei, 943 400000
Urbiako Funda. Campa de Urbia, 943 781316
Urritxio. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479
Urtiagañ. Iribarr, 33. 943 780814
Zelai Zabal. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306
Zotz. P^o Zubilaga, 2. 943 783545
Zurrut. Bidebarrieta, 6. 943 716296

ORMAIZTEGI

Arantxa. San Andres, 13. 943 862822
Itxune. Gabiriñale, 14. 943 164844

KUKO

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

ORDIZIA

19-90. Garaizara, 5
Altamira. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55
Haizpe. Gudarian Etxea, 943 883650
Kantoi. Anguro, z/g. 943 160471
Majori. Gemrikako Arborearen 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 08 58 24

Nerea. Euskal Pilota, 2. 943 880013
Populus (pizzeria). Pza. Domingo Uñanue, 4. 943 160421
Potoketo Cafeteria. Legazpi, 3. 943 160304

SANTA ANA

Pintxos, raciones, hamburguesas, bokatas...
San Bartolome, 7 (EROSKI), 943 88 95 15

Txepetxa. Urdaneta, 27. 671 728699
Tximista Sidreria. Gudarian Etxea, 2. 943 881128
Txindoki. Etxezaretza, 3. 943 880449
Zubiri. Gudarian Etxea, 4. 943 160041

ORENDAIN

ORENDAINGO OSTATUA
Cocina tradicional. Menú. Celebraciones
Erosario Plaza, 943 65 30 48

OREXA

Oreka Ostata. Errebote Plaza, 1. 943 682290

ORIO

Aitzondo. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700
Aizperro Casa Rural. S. Martín, z/g. 943 835419
Aneri. Ondartza, 16. 943 910458
Antilla. Abeslari, 2. 943 832038
Ardoira. Ondartza, 67. 943 134835
Arkaitz. Abeslari, 4. 943 831657
Errota. Olosteigia Auzoa, 943 890197
Goizeko Cafeteria. Aita Lertxundi, 33. 943 832855
Hotel Rest. Bala. Hondartza bidea, 1. 943 894440
Joxe Mari. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032
Kolon Txiki. Herriko Enparantza, 4. 943 830044
Kresala. Antillako hondartza. 943 890475
Katxiña Bodega. Ortziarka, 20. 943 580166
Oliiden. Ortziarka Auzoa, 44. 943 830883
Oriko Benta. Camino Orío-Igeldo. 943 835751
San Martín Asador. P^o S. Martín, z/g. 943 830568
Sarasua Asador. Euskal Gudariaren, 29. 943 830005
Txalupa. Antillako hondartza, z/g. 943 868034
Xixarrio Asador. Eusko Gudariaren, 2. 943 830019

PASAJA

A Coruña. P^o Euskadi, 7. 943 399009
Alkartetx. Donibane, 65. Donibane. 943 511241
Antxeta. Arraulanari, 30. S. Pedro, 943 393994
Arkupelari. Donibane 110. 943 341548
Arri. Zumalakarregi, 1. Bntxo. 943 510068
Badiola. Euskalene, 18. S. Juan, 943 346042
Bahia. Eskalante, 21. Bntxo. 943 521552
Botero. Pza. Erreka, z/g. 943 399470
Busturia. P^o Euskadi, 11. S. Pedro, 943 399027
Cantina Jaizkibel. Ctra. Jaizkibel, Donibane, 943 511003
Cantina Puntas. Camino de Puntas, z/g. 943 525525
Casa Cámara. San Juan, 79. 943 522689
Casa Mirones. San Juan, 80. 943 519371
Cofradía. S. Pedro, 14. S. Pedro, 943 3918150
Dani. Hamarretxeta, 8. Bntxo. 943 511180
Dax. P^o Euskadi, 39. S. Pedro, 943 399006
Donibane Marisicos. Blas de Lezo, 16. 943 525057
Donostiarra. Euskadi, 1. -Trintxerpe-. 943 399071
E-16. Eskalante, 16. Bntxo. 943 528169
Ekarri. Zumalakarregi, 10. Bntxo. 943 510008
El Caserio. P^o Euskadi, 23. Trintxerpe, 943 404424
Erdibana Taberna. Arandegi 8. 943 247246
Erdizka. Pablo Enea, 114. Trintxerpe, 943 390357
Ereketxu. Donibane, 138. Donibane, 943 512638
Etxe Ona. Eskalante, 9. Bntxo. 943 525696
Ezer. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362
Ganbara. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445
Gohierri. Eskalante, 36. Antxo. 943 510019
Gure Borda. Arraulanari, 36. S. Pedro, 943 391846
Guria. Arandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026
Itzia. Nafarroa Etxea, 17. Bntxo. 943 351300
Iparra. P^o Nafarroa, Antxo. 943 340164
Ikziña. Euskadi Etxor, 19. Donibane. 943 399043
Juanto. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061
Kamio. Gure Zumardia, 29. Bntxo. 943 510020
La Amistad. P^o Euskadi, 8. S. Pedro, 943 399067
Lounda. Oarso, 8. Bntxo. 943 515414
Marisol. Etsabide, 18. Trintxerpe, 943 394751
Maritxu. Euskadi Etxor, 2. Trintxerpe. 943 399062
Matxet. Donibane, 4. Donibane. 943 529074
Meipi Asador. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833
Muguruz (Falcon Cres). Torre Atze, 8. 943 394944
Nicolasla. Donibane, 59. Donibane, 943 515469
O Fardel. Arandegi, 2. 943 247608
Ongi Etxori. Donibane, 60. Donibane. 943 524588
Pari-Berri. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857
Paulaner Bierhaus. Euskadi Etxor, 80. 943 392386
Pitxulo. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770
Romeral. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 529032
Terranova. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074
Txulotxo. Donibane, 72. Donibane. 943 529592
Yola Berri. Plaza Santago. Donibane. 943 341353
Ziaboga. San Juan, 91. Donibane. 943 310395
Zorzano. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

Segura

Imaz. Mayor, 27. 943 801025
Ikziña. Zurbano, 17. 943 8002512

SEGURA

SORALUZE

Armenida Asador. Ezozia, 7. 943 751002
Eduartz. Sartana, 18. 943 751380
Txurruka. Txurruka, z/g. 943 751581
Ufala Irish Pub. Santa Ana, 16. 943 750030

TOLOSA

19-90. Euskal Herria Plaza, 5. 943 119017
76 Taberna. Martin Jose Iraola, 1. 943 671937
Agustin-Enea. Euskal Herria Plaza, 6. 943 650067
Aldaki. Bachiller Zalditia, 10. 943 653649

ALLIRI

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

AMA

Etxean, etxean batea (En casa, como en casa) Arostegetia, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

Amauri Beotibar, 5. 943 245469

Amets Laramendi, 1. 943 843839

Asteasarra Hereros, 18-20. 943 673186

Astelena Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

Bar Ordizia Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

BENTA ALDEA

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

Berazubi Plaza Tolosa, 1. 943 672819

Beti Alai Arostegetia, 16. 943 673201

Bidebide Usatall Kirologia. 943 575753

BOTARRI

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

Burruntzi Asador San Francisco, 3. 943 650559

Café Iruia Gorniti plaza, 9/g. 943 016565

Casa Julián Santa Clara, 6. 943 671417

Casa Julián Bar Santa Clara, 6. 943 017562

Casa Nicolás Zumaikarregi, 7. 943 654759

Eguzkitza Siderria Bº Usabal, 13. 660 654317

Euskal Pizza Gudari, 16. 943 655656

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

Ikatza Plaza Berria, 6. 943 674913

Ilargi Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

Iruña Pablo Gorrosabel, 29. 943 675237

Iruña Amaro, 10. 943 119828

Irrintzi Oria, 3. 943 654334

Isastegi Bº Bº Aldekoa Txiki, 15. 943 652694

Izaba Baxuller Zaldibia, 1. 943 841427

J-K2 Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

Kel Plaza Nueva, 9/g. 943 670068

Kupela Pza. Berria, z/g. 943 672070

Landroa Nafarroa etorb. 943 651062

Larrea Laramendi Auzoa, 15. 943 675998

Lurien Bistrot Plaza Berria, 2. 943 243339

Mendi Alai Bº San Esteban, 39. 943 651799

Memoria Asador de pollos Agintari, 3. 943 673943

Ordiza Taberna Erementari, 10. 943 016780

Ordiza Taberna Martín J. Iraola. 647 002725

Plan B Laramendi, 8. 943 598486

Sausita Pº Belata, 7-8. 943 655453

Solana 4 Solana, 4. 943 017636

Telepizza Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

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

Triángulo Triángulo plaza, s/n

Trípuli (pizzeria). Correo, 14. 943 670659

Usabal Siderria Usabal, 22. 943 674316

Uzturre Taberna Pº Alliri, 1. 943 638513

Zuloaga-txiki Monteskuze, 29. 943 650036

URNIETA

Aballarri Iriazabal, 21. 943 330525

Alfuna Bº Lategi, 943 554917

Adarra Bº Goinburu, 37. 943 552036

Besabi Bº Goinburu, z/g. 943 330131

Bosteko Eratzu. 943 337357

Eltuteta Siderria Bº Oztaran, 34. 943 556981

Eula Siderria Bº Lategi, 19. 943 552744

Fronton Estación, z/g. 943 009077

Gruña Iriazabal, 46. 943 005650

Ondime Sagardotegia Bº Ergoien, 18. 943 556683

Poliodeportivo Pintore Kalea, 3. 943 009408

Setién 'Moko' Siderria Bº Oztaran, 11. 943 551014

Uruzola Etlubeta Baseria. 943 556981

Zaldundegi Iriazabal, 34. 943 551008

URRETXXU

Aldapa Taberna Areizaga, 13. 943 720230

APAÍN

Pinchos, raciones, carta y menú del día Ipiñarieta, 18. 943 72 58 87

Atsegin Barrenkale, 13. 943 532667

Collins Areizaga, 3.

Eire Gernikako Arbola, 3. 943 726466

Etxe-Azpi Poligono Mugitegi, B-37. 943 725165

Hokaba Areizaga, 18. 943 96 33 76

Navarro 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 533907

USURBIL

Aginaga Sagardotegia Bº Aginaga 31. 943 366710

Autxia Zubiaurena, 6. 940 370344

Arratzain Arregala Arratzain Baseria. 943 366663

ERTZABIA

Menú del día, raciones y cocina tradicional Puntapeka Kalea, 8. 943 36 91 39

Atxega Jurgitia Aitzerraza, 1. 943 371150

Bordaxo Zubiaurena, 5. 943 371042

Cantina Mariachi C. Com. Urbil. 943 363582

Hurbil Centro Comercial Kalea, 943 367281

Ibarrola Agroturismo Kaleriz. 62. 943 363007

Iguarte Iguarte, 11. 943 370113

Ilumbe Siderria Bº Txoko Alde. 943 371649

Iratxo Borda Berri, 5. 943 36 91 35

Kentuen Txoko-Alde, 22. 943 361127

Maykar Asador Poligono Ugaidea, 36. 943 366968

Patri Nagusia, 14. 943 362725

Saiz Siderria Bº Kale-Zahar, 39. 943 364597

Señaka Asador Aginaga, 20. 943 362773

Tragoxka Santu Enea Auzoa, z/g. 943 362734

Txapeldun Muna-Lurra, 2. 943 370457

Txerriki C. Com. Urbil. 943 360772

Txiki Eri Errotale, 1. 943 362735

Txinparta Sagard. C. Com. Urbil. 943 376698

Txiriboga Irazu, 6. 943 361398

Txipri Estrata, 6. Aginaga. 943 372808

Txirrisa Kontseju Zarra, 13. 943 360466

Urdain Siderria Bº Aginaga. 943 372691

Zumeta Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

VILLABONA

Aitzol Etxeondo. 943 690296

Auzusta Larrea Auzoa, 12. 943 690361

Hika-Roberto Zur Otealare, 35. 943 142709

Izalepe Berria, 29. 943 690623

Ongi Etorri Berria, 18. 943 691236

Sagasti-Berri Otobako, z/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

Kixkurru Olaeta Agroaldia, 6. 943 501086

Urtu Sta. Fe, 21. 943 891846

LAZKAO-ETXE

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

ZARAUTZ

Alai Ipar Kalea, 8. 943 010546

Alamedeta Hotel Seibimimeta, 4. 943 830143

Amia Nafarroa, 9. 943 130549

Aniak Aitzola, 2. 943 835975

Argi Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Argoin Txiki Asador Argoin, z/g. 943 890184

Aralde Araba, 41. 943 834433

Artea Zigorria, 32. 943 016693

Aurrera Igaña Kalea, 13. 943 021638

Azpi-Enea Seibimimeta, 4. 943 130586

Batzkia Batea, 1. 943 002049

Basarri Patxiku, 10. 943 021275

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

Berazadi-Berri Itala Mendri, 723. 943 130003

Bordatxo Elizurrea, 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

Eraitz Araba, 32. 943 890036

Etxatz Gipuzkoa, 943 982731

Euskal Nafarroa, 37. 943 131020

Eurodam 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.

Iluntze Zela-Ondu, 23. 943 417199

Isabel Bizkaia, 24. 943 832264

Isas-Berri Kamping Zarautz, 943 131619

Itxas-Lur Santutxu plaza, 3. 943 890138

Jacoba Patxiku Kalea, 10. 671 03 65 18

Jo Iparkalea, 13. 943 134236

Kandela Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

Karlos Arguiñan Mendialdua, 13. 943 130000

Kebab Zarautz Bixkonde, 4. 943 013899

Kirkilla Enea Sta. Marina, 12. 943 131982

Kulixka Bixkonde, 1. 943 134604

La Perla Pº Maritimo. 943 013873

Lagunak San Francisco, 10. 943 833701

Manuela San Francisco, 33. 943 131593

Mele Mele Nafarroa, 4. 943 504556

Mollari (pizzeria) Patxiku, 2. 943 890168

Mondra Cafeteria Mibelenza, 27. 943 834561

Naparrak Barren Plaza, 1. 943 135119

Okamika Ipar Kalea, 1. 943 561328

Orbegozo Taberna Indamendi, 6. 943 834074

Otzarreta 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 508285

Sta. Bárbara Nafarroa, 26 (Hotel Zarautz). 832993

Sunset Bar Mandiache Spa (Malecón). 943 000355

Talai-Berri Txakolindegia Itala Mendri, 726. 943 132750

Telepizza San Inazio, 1. 943 831551

Telesforo Asador Plaza Dombane, 6. 943 830901

Tivoli Kiriñi, 1. 943 131538

Txiki-Polit Músika plaza. 943 835357

Yubio María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

Zaharra Bizkaia, 9. 943 132700

Zaldiak Euroam, 37. 943 131496

Zazpi Kale Nagusia, 21. 943 847084

Zelai Ondu Zelai-Ondu, 23. 943 021980

BACALAO URANZU

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD
Y PROFESIONALIDAD

DONOSTIA MERCADO DE LA BRETXA P-2
IRUN MERCADO URANZU
ERRETERIA CENTRO COM. NIESEN



**PARTICIPA EN NUESTRO CONCURSO...
Y GANA EL MEJOR BACALAO !!!** (VER PÁGINA 29)

Andoni Pablo y Rakel Corchero regentan, desde 2007 en Irun 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 Uranzu, **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 Uranzu 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



ELABORACIÓN ARTESANA DE SALCHICHAS: Hasta 15 tipos de salchichas artesanas: De txipirón, de pimiento del piquillo, de pollo, de hongo, de queso...

ELABORACIÓN ARTESANA DE TXISTORRA: Campeones de Euskadi 2002 y 2008

ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:
• 1º Premio Ormaiztegui 2006

KURSAL 2008

Medalla de Oro en el Congreso La 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 Txuleton 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

VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA

La Vaca Paisanera es vaca gallega criada en casa, con gusto y cariño. La vaca del paisano de la aldea, que la cria y la cuida como una más de la familia. Un sabor cautivante y una calidad fuera de serie.



PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORIA | Tf. 943 372 668

www.patxilarranaga.com | patxilarranaga@telefonica.net

HOPA: LA ESPERANZA DE LA BUENA BIRRA

Los amantes de la cerveza, la buena cerveza, estamos de enhorabuena. El 11 de agosto de 2020, **Liteo Leibar Aldama**, una de las personas que más controla de birra en Donosti, no en vano lleva del orden de 25-26 años en el mundo de la cerveza, abrió Hopa Beer Denda, una completa tienda de cerveza en el barrio de Gros, concretamente en el nº 8 de la calle Padre Larroka, dedicada en un 95% a la cerveza artesana.

“**H**opa”, vocablo ideado por **Galder Izagirre**, batería de Berri Txarrak, gran aficionado a la cerveza, hace alusión al “hop” (lúpulo) y también recuerda a “topa” (brindar), aunque rizando el rizo nosotros también le encontramos “hope”, una llamada a la esperanza en estos días extraños y frustrantes.

Más de 430 referencias de cerveza, frigoríficos para que el cliente pueda llevarse la birra fría a casa, sala de catas, cervezas belgas, locales, internacionales, lupuladas, afrutadas, lámbicas... en Hopa podremos encontrar la cerveza de nuestro gusto, así como ser perfectamente asesorados en caso de duda o desconocimiento, ya que además de Liteo encontraremos en el equipo a Mikel, de la cervecería Boulevard de Irun, que se ha implicado hasta las cachas en este proyecto.

Apuesta decidida por la cerveza local

Eso sí, la pasión de Liteo y Mikel ha sido siempre potenciar lo local, motivo por el cual dan gran importancia a los elaboradores de cerveza artesana de Euskal Herria como **Mala Gissona, Basque-land, Bidassoa, Naparbier, Laugar...** de hecho, varias de esas casas han apostado por Hopa instalando en la tienda **frigoríficos propios para que puedan ser adquiridas a la temperatura ideal.**

Finalmente, Hopa cuenta con una pequeña sala todavía sin habilitar, en la que Liteo y Mikel planean realizar **catas y presentaciones de diferentes cervezas artesanas.** Sin duda, Hopa ha llegado con el propósito de permanecer en el tiempo y convertirse en un referente en el cada vez más extenso mundo de la “craft beer”. Como afirma Liteo, “llevaba más de 5 años dándole vueltas a la cabeza para abrir una tienda y hay tres motivos que me han llevado a ponerla en marcha y a hacerlo además aquí, en Gros. El primero fue la crisis del Covid-19 que me convenció de que un establecimiento de este tipo no sólo es necesario sino que puede resultar muy práctico en una situación como la que hemos vivido, el segundo, que **Gros se está convirtiendo en un barrio muy significativo en el mundo de la cerveza artesana** con establecimientos como Desy, Baga-biga, Mala Gissona, el bar de Basqueland... o la propia cerveza Gross sin ir más lejos. Y el tercer motivo, egoísta hablando, que yo también vivo en Gros, así que mejor imposible !!”



GOURMET

SELECCIÓN DE
TÉS Y TISANAS

DONOSTIA

AUTONOMÍA, 12
(AMARA VIEJO)
TEL. 943 46 49 35



EL MAYOR SURTIDO DE TÉS DE DONOSTIA

Desde nuestra casa en la calle Autonomía, de Donosti y aprovechando esta tribuna quiero hacerles llegar algunos pensamientos y otras reflexiones en torno a nuestra pasión sobre el té. Los monovarietales y las composiciones de té que preparamos en Gourmet son **escogidas y elaboradas manualmente**, con mucho esmero. Este estándar de calidad es lo que garantiza el éxito de Gourmet.

No nos consideramos meros Distribuidores/Revendedores, sino como **socios de todos aquellos que se dedican a los placeres del té**. Sea la apertura de un nuevo establecimiento, la ampliación o sustitución de su gama de té e infusiones o su optimización, con nuestras proposiciones, siempre personalizadas (nuestras soluciones a medida) le sorprenderá lo que desde Gourmet podemos ofrecerle, de lo que somos capaces. Así **se diferenciará de su competencia y venderá más**.

Todo es posible. Si ya tiene un concepto y busca el té correcto, ¡llámenos! Seleccione sus favoritos de entre los cientos que le ofrecemos o encárguenos su **mezcla personal especial**. Estaremos encantados de brindarle apoyo con **nuestra experiencia, de casi cuarenta años**, en la elaboración y comercialización de nuestro surtido de éxito de Gourmet.

Nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición para aportar **soluciones personalizadas para usted**. Estaremos encantados de indicarle nuestros precios para sus variedades y para sus mezclas si así nos lo solicita. **La entrega es gratuita a su domicilio en Donostialdea**. Para entregas en otras zonas el envío se hace por mensajería y los gastos son compartidos.

En próximas colaboraciones trataremos de mostrar nuestro surtido, desde Gourmet les hablaremos de **nuestros té Blanco, té Verde, té Rojo, té Negro, té Oolong, té Desteinados**, cada uno de su País de origen y con sus propias características diferenciales. Hablaremos también de los Rooibos, de los Fruit Tea y de la amplia gama de Infusiones que les ofrecemos. Salud y buen Té.

Javier Ortiz. (Tés Gourmet)

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?**



PASTELERÍA TRADICIONAL

- Gran surtido de pastas, pasteles y tartas
- Pruebe nuestros millojas, jesuitas, ponches rusos, cuaresmas, brioches, croissants...

Tfno. para encargos: 943 424 637

Garibay 1 (Boulevard), DONOSTIA
En IRUN: Genaro Etxeandia 1 y Paseo de Colón 43

CHAMORRO

CARNICERÍA, CHARCUTERÍA...
Y GASTRONOMÍA

DONOSTIA

C/ CARQUIZANO, 6 (GROS)
TEL. 943 32 16 72
MERC. GROS (PUERTO 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...

KUKAÑA

ALIMENTOS LOCALES
Y DE OTRAS LATITUDES

DONOSTIA

PLAZA SARRIEGI, 10
TEL. 678 21 66 28
@kukanadonostias
kukanadonostia@gmail.com



A finales de julio de 2020 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 Donostiara. 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 !!

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 escurdidas, 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 un **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.

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.**



Oartzun

ARTISAU GOZOTEGIA | PASTELERIA ARTESANA

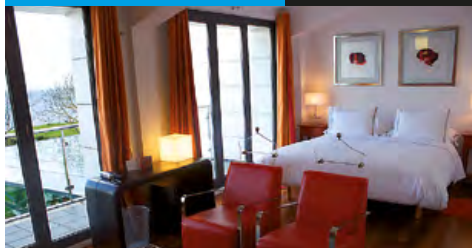
Calle Igentea 2 - 20003 DONOSTIA
Tf. 943 42 62 09
www.pasteleriaoiartzun.com

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 aúnan 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 **Ixasoa**, 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).

HACEMOS INOLVIDABLE TU ESTANCIA EN SAN SEBASTIAN



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@pensionesencanto.com



KURSAAL



- » Vistas directas al Kursaal.
 - » Recién reformada.
- Peña y Goñi 2 (Gros)**
943 29 26 66
kursaal@pensionesencanto.com



ITXASOA



- » Vistas sobre el mar.
 - » En el corazón de la Parte Vieja.
- San Juan 14**
943 42 01 32
itxasoa@pensionesencanto.com

www.pensionesencanto.com

GONTZAL MUGABURU (BIÓLOGO, LOCO POR LA BIRRA Y LA GASTRONOMÍA)

“LA CERVEZA ARTESANAL ES REDESCUBRIR LA CERVEZA DE VERDAD. SI LA PRUEBAS... REPITES”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Gontzal Mugaburu (Gasteiz, 1974), biólogo de formación, melómano irrecuperable, esposo y padre ejemplar, fino gourmet... es, ante todo, un gran connaisseur y amante de la cerveza local y artesanal (de elaborarla y de beberla). Coorganizador de “Pint of Science” Gasteiz (Festival de Divulgación Científica en torno a una birra), es, igualmente, uno de los invitados habituales en el programa “La Ruta Slow” que dirige nuestro colaborador Aitor Buendía en Radio Vitoria-Radio Euskadi, así como firmante esporádico en esta publicación. El elaborar cerveza en casa no da para vivir, más bien todo lo contrario, así que actualmente se gana las lentejas y el lúpulo trabajando en pos de la Seguridad Alimentaria, encomiable e impagable labor, máxime corriendo los tiempos que corren.

¿Además de la gastronomía y la pasión por la cerveza, qué aficiones cultivas?

Soy “Azkenero” desde las primeras ediciones del gran festival de música de Gasteiz -Azkena Rock festival-. Por otro lado, me encanta el cine clásico como a otros muchos 80ters.

¿Cuál es tu lugar favorito en Gasteiz? ¿Y en Araba?

La almendra gasteiztarra es un crisol de culturas, gastronomía y fiesta. He hecho muchos kilómetros de bar en bar en el Casco y espero seguir haciéndolas muchos años más.

En Araba... Rioja alavesa, es maravillosa, pero yo prefiero el norte. Aramaio es mi zona preferida.

¿Y fuera de Araba?

Suena a topicazo, pero allá donde sea bienvenido y compartan un vaso conmigo, estoy a gusto.

¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

He viajado poco la verdad, pero Nueva York me flipó. No podía dar abasto con tantos sitios para visitar y degustar.

¿Y el viaje que te queda por hacer?

Tú bien lo sabes, Josema. Ese destino es Japón, desde mi mas tierna infancia, cuando veía Mazinger Z o Comando G en la tele, y me preguntaba que extraña cultura era capaz de crear semejantes dibujos animados.

¿Qué es lo que más valoras en una persona?

Las buenas formas. Luego podrá ser lo que sea, pero que entre bien. Ya me encargaré yo de saber que intenciones esconde, pero lo primero son las formas.

¿Y qué detestas en una persona?



No me gustan las personas altivas, las que van por la vida perdonando a los demás.

¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

La más sorprendente y placentera, fue la visita al Mugaritz. Pero si te digo la verdad, una de las mejores (si no la mejor) experiencia fue comerme un “Kebab” en un pequeño local cerca del anfiteatro de El Djem en Túnez. Era un kebab de verdad, hecho de carne de cordero partido en mitades y hecho a fuego lento durante horas. No me refiero a los kebab de las cadenas de cocina rápida que abundan hoy en día, sino uno de los de verdad. Estaba buenísimo!

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

La costumbre gastronómica que más valoro, son “las comidas familiares” como las vivimos en casa de mis aitas. Hay momentos especiales del año en que las reuniones en torno a la mesa son sagradas. Navidades, noche vieja, son citas en las que mi aita echaba el resto para agasajar a cualquiera que compartiera mesa con nosotros. Hoy en día, a falta de mi aita, yo mantengo esa tradición.

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

Jo, yo he tenido la suerte de comer muy bien en mi casa, y siempre hemos contado con buena materia prima Km0. Por un lado, mi abuelo paterno tenía ovejas y siempre hemos tenido buen cordero y queso, por otro, mi otro aïtona tenía una nutrida huerta y gallinas, tampoco faltaron huevos y acelgas.

Pero me sorprendió gratamente la Barbacoa americana... Lleno de prejuicios, y viniendo de Euskadi, donde la parrilla es un arte, creía que no iban a tener ni idea de tratar la carne. Siempre recomendando el sitio donde se me quitaron todos los prejuicios; Hometown Bar-B-Que en Red Hook (Nueva York), comí el brisket (pecho de vacuno) más ahumado y sabroso que recuerdo.

¿Cuál es tu plato favorito para comer?

Hay muchos, pero yo siempre hablo de un plato de fiesta en mi casa que es arroz blanco (con ajo y perejil), almejas a la marinera y alcachofas salteadas. Mi ama los servía a la vez, y cada uno se montaba la combinación que más le gustaba. Era muy divertido combinar poco a poco todos los sabores.

¿Y tu plato favorito para preparar?

Aquél que me suponga un reto. Me gusta mucho cocinar y es una actividad que me relaja mucho. Si no tienes prisa y te sabes organizar, la cocina es terapéutica. No es broma.

Sugiérenos dos restaurantes en Gasteiz o alrededores.

Mejor te sugiero garitos de cerveza artesanal...Falken

Beer Club, Guernica, Kitsch, Basajaun, Abisinia, Nas-ki,...y hay más.

¿Y otros restaurante fuera de tu provincia?

A mí me encanta Salegi jatetxea en Itziar, pero es que nos tratan como si fuéramos de la familia.

¿Un cocinero o cocinera que te haya sorprendido? ¿Por qué?

Sin duda Arzak. No he sido consciente de la repercusión que tiene como referente mundial de la gastronomía hasta hace relativamente poco. Sabía que era conocido, pero no que fuera tan...TAN valorado fuera de aquí.

La cerveza artesana es tu pasión hasta el punto de elaborar tu propia birra. Alecciónanos. ¿Por qué nos deberíamos pasar a la cerveza local?

Podemos hablar de calidad, de sabores, de matices,...y seguro que no os convenzo.

Hay que probar la cerveza artesanal, porque es como tu primer sorbo de cerveza. Recuerdo que mi abuelo me dio a probar a escondidas un traguito de cerveza, me pareció muy amarga y horrible...pero después de probarla y probarla, me gustó. La cerveza artesanal es eso, redescubrir la cerveza...la de verdad. Al principio te parecerá demasiado amarga o muy dulce, pero si pruebas, repites.

¿Qué es lo más friki, curioso, estrambótico... con lo que te has encontrado en el mundo de la cerveza?

Una Gose, que es un estilo tradicional de cerveza que se elabora con agua salada y con bacterias lácticas. Sería una especie de cerveza ancestral, que me supo a yogurt salado. Actualmente, han evolucionado mucho y puedes encontrar cervezas buenísimas de este estilo.

La música también te pone, que lo sabemos... ¿Cuáles son los principales grupos o solistas de la banda sonora de tu vida?

Stone Temple Pilots, los Cult, U2, Pearl Jam, The Black Crowes, David Bowie, The Who...Pero si hablamos de bandas sonoras; Ennio Morricone “El bueno el feo y el malo”.

COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?

Pues preocupado por el mundo de la cerveza artesanal vasca. No han pasado mal y aún y todo han aguantado el envite.

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

Esto ha sido como una “Purga” (como la película). Han sobrevivido los más fuertes y entre los que han sucumbido, hay por desgracia, hosteleros y hosteleras muy buenos. Esperemos que puedan retomar los fogones pronto.

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

Hacer números para irme a Japón!

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