

# ondojan.com

comer bien en Gipuzkoa

nº 202: septiembre 2021



MARCO REAL

47

CALIDAD . TRADICIÓN . SABER HACER.



euskal sukaldaritza 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



Setas a la plancha  
por Haritz Urretabizkaia  
(Orient Berri Gastroteka)

## ondojan.com

Nº 202 Septiembre 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,  
Javier Etayo y Julio Flor

**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 jaxtetxeetan, hoteletan eta turismo bulgoetetan, bere orrietan iragartzen diren jaxteke eta tabernen laguntzari esker.

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

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

## estúpido conciencizado

### Hacer de policías

**R**ecientemente hemos pasado una temporada en Francia y hemos comprobado cómo en cualquier situación, desde entrar a un bar como ir a por el pan a una panadería, intentar acudir a un mercado o a una gran superficie, sentarse en una terraza, entrar en un restaurante... en todas esas situaciones nos preguntan amablemente: "Votre Pass Sanitaire, monsieur"???

En ese momento, tenemos tres alternativas: **1.-** Mostrar nuestro certificado de vacunación en papel si lo llevamos encima; **2.-** Sacar el móvil y mostrarlo en la pantalla. **3.-** Plegar velas, ya que si no contamos con nuestro certificado, no nos dejarán acceder a los diferentes espacios.

Esta situación, esta obligación, se ha adoptado como algo normal en el país vecino y ya hay en el Estado Español algunas comunidades como Galicia que lo están implantando.

Y uno se pregunta por qué ahora, precisamente ahora, en un momento en el que, al menos según nos cuentan en la tele, más del 80% de la población está vacunada, por qué precisamente ahora empiezan a exigir el pase sanitario. Los franceses lo tienen claro cuando se les pregunta: "Esto es una forma de obligar a vacunarse a los que no lo han hecho" comentan, totalmente conscientes de cuál es el motivo del paripé. En cualquier caso, conscientes o no, todo el mundo agacha la cabeza y saca el pase en cuanto le es requerido.

Ante esta situación y en previsión de que cualquier día las lumbreras que nos gobiernan desde Lakua miren más allá de la frontera y decidan, como hacen habitualmente, copiar a los europeos, mi opinión personal es que la hostelería debería negarse a exigir a sus clientes el Pase Sanitario. La Hostelería ha sido ninguneada, arruinada, despreciada, cerrada,



castigada... como pocos sectores, permaneciendo meses y meses sin poder trabajar. Y su exigencia ha sido siempre que se les dejara efectuar su labor. La respuesta por parte de las instituciones ha sido el responder siempre con el mantra de que "La hostelería no es segura" mientras el sector se iba hundiendo cada vez más... Y ahora, ¿Van a hacer el juego los hosteleros a esos políticos que les han abandonado durante meses, que les han insultado señalándoles como el principal foco de contagio? ¿Van a hacer los hosteleros de policías exigiendo un certificado a la gente y haciendo al que no lo tenga por el motivo que sea lo mismo que les han hecho a ellos durante meses y meses, es decir, negarles el pan y la sal? La situación está mejorando, cada vez hay más gente vacunada, pero el que no lo hace tiene todo el derecho del mundo a no hacerlo. Muchos de ellos han sido solidarios con la hostelería. ¿Van a ser los hosteleros ahora tan cerrados y restrictivos como los que les han llevado a la ruina? Esperemos que se nieguen a serlo.

**Josema Azpeitia**  
Periodista gastronómico



ONDOJAN 202 CONSEJOS DEL MES 06 EN PORTADA: ORIENT BERRI 28 OPINIÓN 34 FIRMAS 34-58 MIKEL CORCUERA 34 ESSENCIA DE VID 40 TURISMO GASTRONÓMICO 42 LA RUTA SLOW 44 BURPI! 46 DI... VINOS 46 ARTE LÍQUIDO 48 ITSASOTIK 50 DIETÉTICA 52 JAKITEA: OLANO (ORDIZIA) 54 MENÚ PICANTE 56 EL ABOGADO RESPONDE 58 GRANDES MESAS: KABO 62 REPORTAJE: SPING WINE FEST 2021 68 AL DENTE: TOMATE FEO DE TUDELA 72 PUBLIRREPORTAJE: NETYA FER 76 A LA CARTA: PIZZERÍA CAPRICCIOSA 78 GUÍA RESTAURANTES 84 REPORTAJES: EZKIOKO OSTATUA 90 URBILTARTE 98 LISTADO RESTAURANTES 122 PLACERES GASTRONÓMICOS 129 DORMIR EN GIPUZKOA 134 CON LAS MANOS EN LA MASA: PAKO VIERBUCHER 144




Ventanas Goierri

[www.ventanasgoierri.com](http://www.ventanasgoierri.com)

943 72 53 15

Más de  
**20** años  
urte  
baino gehiago

Maite duzun hor  
Protegemos lo c

A silhouette of a person stands in the foreground, looking out a large window. The view outside is a vast, layered sky filled with white and grey clouds, with a bright, golden light source (likely the sun) breaking through the clouds in the distance. The window frame is visible on the right side.

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

**ri babesten dugu**  
**que más quieres**






## LA VOZ DE LA EXPERIENCIA

**Txaro Zapiain**, propietaria y alma mater del Restaurante Roxario, esa dama de la gastronomía vasca que elabora la que, según Rafael García Santos y no poca gente más es la mejor tortilla de bacalao del mundo, es un libro abierto que no cesa de regalar consejos, historias y opiniones a quien quiera escucharla. Visitar su restaurante es como viajar hacia atrás en el tiempo en el buen sentido de la palabra, volviéndonos a encontrar con la esencia más auténtica de nuestra cocina. Paciente, habladora, generosa...

Txaro cautiva a todo el que atraviesa el umbral de su puerta, como hizo recientemente con **José Berasaluce**, periodista gaditano que coordina el Máster culinario “**Masterñam**”, impulsado por la **Universidad de Cádiz**. Un establecimiento imprescindible.

■ **ROXARIO JATETXEA** Kale Nagusia, 96

Tel: 943 55 11 38 - ASTIGARRAGA



## DOS AÑOS “DANDO EL CALLO”

---

El domingo 19 de septiembre el restaurante Txixardin Brasa y Tradición, dirigido por **Sergio Humada**, cumple 2 años de existencia o, mejor dicho, dos años de supervivencia, ya que no llevaba ni 6 meses abierto cuando se desató la locura que todavía nos atenaza. Durante todo ese tiempo, Sergio se ha reinventado preparando comida para llevar, distribuyéndola él mismo en su propia moto, instalando una preciosa terraza con vistas a los jardines que le rodean... eso sí, en lo que no cambia ni se reinventa Sergio es en la elaboración de los que son, compitiendo claramente con los de su padre, Juan Mari, en **Hidalgo 56** (Gros) **unos de los mejores callos** de la provincia. Si todavía no los han probando, se están perdiendo algo realmente grande.

---

■ **TXIXARDIN BRASA Y TRADICIÓN** Oria Etorbidea, 12 - LASARTE-ORIA  
Tel: 943 04 62 97 - LASARTE - ORIA - [www.casahumada.com](http://www.casahumada.com)

---





## DE LATXAKA SE PUEDE SALIR...

... pero no les recomendamos que lo hagan en **Tomás Gros**, ya que en este cuidado y atractivo bar dirigido por **Jose Mari Rey**, se sirven, precisamente, unos pintxos de txaka de calidad, elaborados con género de primera, mayonesa ligera, marisco pelado a mano... que no tienen nada que ver con los mazacotes indigestos para turistas que encontramos en esos locales de aspecto prefabricado a los que algunos llaman, sin mucho criterio, "hostelería ordenada", ya que lo que hace es desordenar, precisamente la hostelería que les rodea. No es el caso de este magnífico local que, de manera ordenada y pulcra sirve excelentes platos de casquería, caseros y sabrosos, que se elaboran al 100% en el bar... por no hablar de su cuidado menú del día, su variedad de vinos, sus pintxos variados... Tomás Gros es una agradable caja de sorpresas que una vez se conoce llama a seguir visitándolo con asiduidad.

---

■ **TOMÁS GROS** Tel. 943 28 72 33  
Tomás Gros, 2 -Gros- DONOSTIA

---



## PIZZAS DE VERDAD

---

Hay pizzas, y hay pizzas, y las que elabora **Mikel Cantero** en el **Xarpot** de Legazpi pertenecen a las segundas. Este hostelero, un adelantado a su tiempo, comenzó a ofrecer pizzas caseras desde 1995, el año en que puso en marcha su pequeño pero muy bien aprovechado bar. El motivo de apostar por la pizza en aquellos tiempos en los que en Alto Urola solo podía encontrarse este producto en los supermercados fue, sencillamente, que a él le gustaban mucho, así que el bregado hostelero empezó con una tímida carta de 4 pizzas y a día de hoy son 18 las diferentes pizzas que se ofrecen en este bar. Las pizzas de Xarpot son cuadradas, y se presentan divididas en 8 triangulitos. Pueden compartirse entre dos personas, aunque un comensal con saque puede dar cuenta sin problema de una entera. En cualquier caso, los precios son populares, oscilando entre 7,20 euros las más económicas y 8,50 las más caras. La masa se trabaja en la misma cocina del local y son unas pizzas especialmente finas, por lo que “no nos llenaremos con la masa”, subraya Mikel Cantero, que preguntado por su favorita se decanta por la **“Aratz”** (Tomate, queso Mozzarella, chorizo, jamón, pimientos rojos y huevo) y la **“Larrosain”** (Tomate, queso Mozzarella, bacon, carne, cebolla, pimientos rojos y pimientos verdes). “En cualquier caso”, insiste el legazpiarra, “todas se venden de maravilla”. Las pizzas en Xarpot se elaboran al momento, por lo que conviene reservarlas para una hora concreta, o en su defecto, esperar los 15-20 minutos de rigor. Y si la consumimos en el propio local, una manera genial de redondearlas sería con un buen **Gin-Tonic**, práctica que Mikel domina hasta el punto de haber ganado un prestigioso **campeonato estatal**.

---

■ **XARPOTTABERNA** Tel. 943 73 33 75  
Plazaola Kalea, 10 - LEGAZPI

---





**N-1****TOLOSALDEA 432**

## UN ALTO EN EL CAMINO

Si **Arzak** es lo que es hoy en día es porque originariamente el centenario restaurante estaba situado al borde de la **Nacional 1** y era lugar de parada obligatoria para autobuses, coches, tractores, carruajes... antes de adentrarse en la locura de la capital. Su estratégica situación hizo que se hiciera con una gran clientela y su calidad hacía mantener y aumentar el público hasta que se convirtió en uno de los grandes, si no lo era ya. Los bares de carretera han sido tradicionalmente lugares de **“parada y fonda”**, sitios en los que al conductor, al jinete, al caminante... se ofrecía una comida de calidad a un precio popular además de buen vino y conversación. A pesar de que la proliferación de autovías y autopistas ha convertido a los bares de carretera en tristes y mecánicos establecimientos distribuidores de productos caros e impersonales, Tolosaldea 432 ha sabido mantener la gracia de esos bares de ruta de antaño, aquellos lugares en los que el viajero se parara aunque no tuviera realmente necesidad. **Mikel, Raúl y Peli** son tres de las patas de este modélico establecimiento que sí, lo sabemos, no llegará nunca a tener tres estrellas, pero al que acudimos y seguiremos acudiendo mucho más a gusto que a cualquier restaurante de la galaxia Michelin.

■ **TOLOSALDEA 432** Tel. 943 65 06 56  
Autovía A-1, Km. 432 - TOLOSA

# LDEA 432



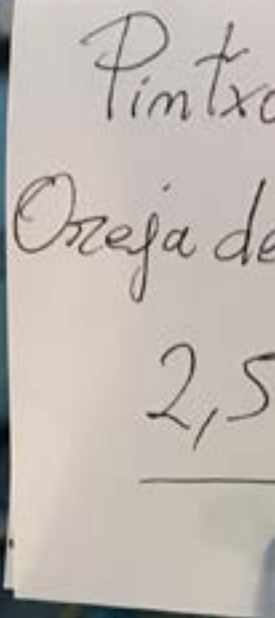
## LAS COSAS, POR SU NOMBRE

La paulatina entrada en la “nueva normalidad” que ha conllevado la relajación en las restricciones impuestas a lo largo de casi año y medio ya al gremio de la Hostelería está haciendo que no pocos taberneros y restauradores sufran de amnesia y reciban cada mejora como el caballo al que dan un terrón de azúcar, agradeciendo a los políticos y representantes su “generosidad” y los detalles que están teniendo con el sector. Olvidan algunos que lo mal que han estado ha sido única y exclusivamente por **la ineficacia de los políticos** que ante su incapacidad manifiesta para llevar a cabo políticas de fundamento contra el virus tiraron por la calle del medio y castigaron injustamente a un sector que ha demostrado, por activa y por pasiva, que los contagios no eran culpa suya. Por suerte hay taskeros que no olvidan quienes han sido los culpables de su situación y llama a las cosas por su nombre, como es el caso de nuestro amigo **Edu Rubio** que en su barra de **Garibai 21** ha incluido esta dedicatoria a los políticos que le sirve para no olvidar, además de atraer no poco clientela, ya que el que prueba o la que prueba la Oreja de político, generalmente repite.

---

■ **GARIBAI 21** Tel. 943 43 31 34  
Garibai, 21 - DONOSTIA

---



Pintxo  
Oreja de  
2,5



o de  
Politico  
0 Euros



A close-up photograph of a bartender's hand pouring a golden beer from a bottle into a tall, elegant glass. The background shows a bar with various bottles and a warm, wooden interior. The text is overlaid on a semi-transparent white box in the lower-left quadrant.

## PURA AUTENTICIDAD

Ha sido un verano duro en la Parte Vieja. Quienes se han acercado al barrio más emblemático de Donostia han tenido que hacer colas de más de una hora para tomar un triste pintxo haciendo que este lugar pareciera, más que nunca, un “parque temático”. Lo peor es que los turistas han hecho cola delante de los locales de los grupos inversores, esperando gran cantidad de tiempo bajo el sol para terminar comiendo un pintxo insulso elaborado, en no pocas ocasiones, en un lugar externo al barrio. Y es que hay mucha gente que no sabe que todavía hay lugares exquisitamente tradicionales y auténticos como el **Pub Etxebe**, dirigido por **Helio Cano**, donde habitualmente no hay cola, donde los pintxos y raciones son auténticos, y donde la variedad de vinos se cuida con pasión y cariño... Qué auténtico eres, Helio !!

---

■ **PUB ETXEBE** Tel. 943 42 13 40  
Iñigo, 6 -Parte Vieja- DONOSTIA

---



*Cune*

Raciones ibéricas

jamon	16€
lomo	15€
chorizo	8€
• salchichón	8€
longaniza (p)	8€
• salchichón Pedroches	8€
queso oreja	8€
• paleta	16€



## UN TESORO DE DESPOJOS

Volvemos a hablar de **Arzak** en esta sección (ver página 14), y es que según cuenta la leyenda, cuando tras pasar una larga temporada de "formación" en París el actual propietario del restaurante del Alto de Miracruz regresó a l hogar, lo primero que dijo a su hacendosa madre fue: "Ama, en Francia se hacen de oro cocinando las cosas que nosotros tiramos a la basura". Se ve que **Paul Arrillaga**, responsable del **Zazpi**, bar que ha estrenado nueva ubicación junto al Museo San Telmo, conoce la historia y se aplica el cuento, ya que en el menú degustación que ofrece en su restaurante actual, si hay un plato que destaca es este de "**Colágeno de rape, coliflor y caviar**"; un plato digno de un gran restaurante, por apariencia y por contenido. El guiso que Paul obtiene con la piel del rape, un ingrediente que en otros lugares termina en la basura, pega los labios y hace salivar hasta la extenuación ya de por sí, pero al mezclarlo con la coliflor y el caviar, el resultado es un plato "gourmand" y adictivo del que uno se comería una bandeja. Lo irónico de este plato es que el ingrediente que menos aporta es, precisamente, el más caro, ya que el señorial caviar, sí, suma su toque marino y salino al plato, pero queda en un segundo plano ante la potencia de la modesta coliflor y la denostada piel del pescado. Un plato de aprovechamiento que pasará a los anales de la cocina donostiarra.

---

■ **ZAZPI STM** Tel. 943 50 67 67

Plaza Zuloaga, 1 -Parte Vieja - DONOSTIA

---

## EL JAMÓN DE TERUEL EXISTE...

Hemos pasado recientemente una temporadita en Teruel y hemos vuelto gratamente sorprendidos. Sorprendidos por su rica arquitectura, sus cuidados pueblos, sus paisajes naturales... y su gastronomía. Teruel, además de contar con una gran cantidad de especialidades culinarias, es económico y muy interesante desde el punto de vista gustativo. Y uno de sus productos estrella es, como no, el jamón, que exhiben con orgullo y ofrecen en prácticamente todos los locales de hostelería a un precio más que razonable y siempre acompañado de pan con tomate. Si acuden a esta provincia y, concretamente a la capital de la misma, les aconsejamos que se pasen por **Rokelín**, establecimiento situado en plena **"Plaza del Torico"**, en el corazón del Casco Viejo, donde se sirve buenísimo jamón cortado a cuchillo y otros embutidos, acompañado de un servicio amable y profesional. Además, cerca del bar-restaurant Rokelín cuenta con un establecimiento en el que el viajero puede adquirir jamón para llevar a casa convenientemente envasado al vacío, además de otras delicatessen como vinos, aceites de oliva, conservas...

■ **RESTAURANTE ROKELÍN** Tel. 978 60 93 63  
Ramón y Cajal, 7 -Casco Viejo - TERUEL

■ **ROKELÍN TIENDA GOURMET** Tel. 978 61 19 12  
Ramón y Cajal, 15 -Casco Viejo - TERUEL



El Concurso y Premio de Navidad  
**70785**  
 LOTERIA NACIONAL  
 DE NAVIDAD  
 21 €  
 20 de Diciembre de 2021  
 112236870-0452134070  
**LOTERIA DE NAVIDAD**



**LOS MEJORES  
 QUESOS DEL MUNDO**  
**Queso Fresco de Oveja**  
 ALBARRACIÓ

**Las mejores Quesos del Mundo 2012**  
**ALBARRACIÓ**  
 Queso de Oveja

**ALBARRACIÓ**  
 Queso de Oveja

**ALBARRACIÓ**  
**PRIMER PREMIO**  
 CONCURSO DE QUESO  
 PERAL DE OTONO BUENAS  
 ELABORADO POR PERSONAS JUVENES  
 SECCION DE QUESO

**ME  
 DEL**



## ... Y EL QUESO DE TERUEL TAMBIÉN !

Ya que en la página anterior hablamos del jamón de Teruel y uno de sus distribuidores más emblemáticos, aprovechamos para recomendar a nuestros lectores también la **Quesería Sierra de Albarracín**, donde paramos camino a dicho enclave natural. El joven **David Navarro** nos atendió amablemente, nos habló de sus quesos, sus ovejas, la cerveza artesana que elaboran en Barcelona con su fórmula y que pronto empezarán a fabricar en la propia quesería... y compramos queso curado Don Manuel, queso al Vino de Teruel, chocolate, embutido, vino, cerveza... todo riquísimo !! Parada imprescindible y muy recomendable camino a Albarracín !!

---

■ **SIERRA DE ALBARRACÍN** Tel. 978 71 03 23  
Carretera A-1512, s/n - ALBARRACÍN (TERUEL)

---





# ZO JOKATU DUTE



# OSTALARIEKIN !!

Ita orain "normaltasun berria" delakoaren itzuleran, sektoreak zainduena eta kontrolaturikoenetakoa gara. Lehenengo egunetik gure atsek ibi genituen. Gure ondutegi eta alokoak murrizten dituzten arauak errespetatzen ari gara. Maskarilla janzen dugu, mahai eta aukiak desinfektatzen ditugu, janaria... Ez da beti guztion gustukoa. Baina ostalariok zintzo jokatu dugu. Zintzo jokatu zu ere ostalariek !!

gure akats eta gabeziak. Egoera hau guztiontzat berria da, baita zuretzat ere. Keta eta ulermena bultzatu. Sektore guztiek osatzen dugu eta egiten dugu herria. Sektorearekin eta bere zailtasunekin. Informazioa aldez aurretik erraz lezaguazue.

**ondojan**.com  
ocurre bien en Gipuzkoa.



## ORIENT BERRI (Beasain)

# EL INICIO DEL VIAJE

Josema Azpeitia

fotografías: Ritzar Tolosa

Todos los viajes comienzan en el Kilómetro 0, tanto los de carretera como los de tren. Orient Berri, cuyo nombre es una adecuación del primitivo "Orient Express" que hacía referencia a la proximidad de este establecimiento a la estación de tren, es Kilómetro 0 de mucha gente que decide visitarlo antes de emprender su viaje. Tengan cuidado, pues si se dejan seducir por su oferta gastronómica igual deciden perder el tren a posta.



Y es que la oferta gastronómica que ha logrado perfilar a lo largo de los tres años escasos que lleva al frente de su negocio el aramatarra **Haritz Urretabizkaia** no es, precisamente, lo que esperaríamos en un "bar junto a la estación", donde normalmente se mira más al lado práctico ofreciéndose bokatas y sandwiches sin complicaciones y café para llevar. Aquí, al contrario, Haritz eligió desde un inicio optar por la fórmula "gastroteka", denominación que no todo el mundo sabe llevar a buen puerto y que en su caso ha conseguido que cobre total sentido.

Porque no resulta fácil llamar "gastroteka" a un local y que esa denominación tenga sentido. No basta que un local sirva cuatro pintos diferentes para poder optar a tal categoría, aunque el panorama de los autodenominados gastrobares deja, normalmente, bastante que desear. No es el caso de Orient Berri, donde ya Haritz y su compañera, la lazkaotarra **Ane Echeverría** nos dieron ya la bienvenida con unas piparras cultivadas en Agerre, el caserío de Haritz en Arama. Ya no es que hablemos de Kilómetro 0, es que estamos hablando de Milímetro 0, proximidad total y absoluta. .

## Una historia de familia

A decir verdad, era casi imposible que un proyecto ideado por este hostelero no llevara esa marca de proximidad, ya que desde su más tierna infancia Haritz ha sido testigo de cómo en su casa natal se cuidaba el mismo. Los invernaderos que la rodean, de hecho, llevan de la mano 43 años de historia, aunque inicialmente fueron construidos para cultivar flores y plantas que su madre, **M<sup>a</sup> Dolores Mendizabal**, vendía en los mercados de Gipuzkoa. El cambio en los hábitos sociales llevó a que poco a poco las flores fueran dejando su espacio a los tomates o a otros productos como estas piparras, variedad G-9, las mismas de Ibarra, que cultivan en Agerre desde hace 12 años y que la madre de Haritz sigue vendiendo en la plaza, pero limitándose ya a la feria de Ordizia los miércoles y a la especial de productos locales que se celebra en Beasain una vez al mes.

**ORIENT BERRI GASTROTEKA**  
**Nafarroa Etorbidea, 4 - BEASAIN**  
**Tf: 943 08 78 02**





Por lo tanto, el arranque de nuestra degustación en Orient Berri fue local a más no poder, y si a eso le sumamos que el cóctel de bienvenida fue elaborado por Ane Echeverría con txakoli, la cercanía es ya imbatible. “Cuatro años me ha costado dar con la fórmula perfecta, pero estoy encantada” afirma orgullosa esta lazkaotarra que no revela la receta ni a tiros.

### Platos de ensueño

El siguiente plato que se nos sirvió no fue exactamente **filosofía Km 0**, ya que para sus **tablas de embutido**, Haritz y Ane han optado por el ibérico de Salamanca, pero es que en una carta hay que saber equilibrar los conceptos de cercanía y los de calidad, y en este caso ésa ha sido la razón de la elección. Efectivamente, todos los cortes de la tabla resultan exquisitos, desde el jamón hasta la presa. Por no hablar de la impecable presentación y el acompañamiento de pan, aceite de oliva, tomate... sencillamente espectacular. Las tablas tienen un coste de 15 euros y, aunque todas funcionan bien, la que más se vende sigue siendo la de jamón, a secas. Y es que somos unos clasicorros...

Siguiendo con nuestra degustación, resultó igualmente espectacular la ración de **setas a la plancha** que recogemos en portada y

en la receta de la próxima página. Un puro deleite de aroma, sabor y texturas. Por supuesto, estamos ante un plato de temporada que es sustituido en función de la época NoMeEspieis/66 +a del año por la seta que esté de estación, ya sea ziza hori, hongo, niscal... y la trufa, asimismo, puede estar o no disponible. Es lo triste (y lo grande) de rendirse a los dictados de la temporalidad.

### “Fast Food” de calidad

Antes de pasar al postre, Haritz nos hizo degustar sus dos platos de “comida rápida”: el **Sandwich** y la **Hamburguesa**, que contra lo que pueda parecer, no se contradicen en nada con la “gastrofilosofía” de la que estamos hablando. El Sandwich se elabora con jamón de york ahumado de gran calidad y la hamburguesa con carne del país de la carnicería **Murua** de Ormaiztegui. El tomate y la lechuga, por supuesto, son de Arama, concretamente de **Patxi Arizmendi** y el pan también es de calidad. El resultado, como puede imaginar el lector, es sencillamente exquisito. De hecho, la hamburguesa es la reina de la carta del Orient Berri y cuenta ya con una legión de seguidores.

Y quien quiera prolongar el placer, no debe dejar de probar la impresionante **tarta de queso horneada** que elabora Ane, fun-





## La receta de...

**Haritz Urretabizkaia**  
ORIENT BERRI GASTROTEKA



### Setas a la plancha

#### INGREDIENTES

Gibelurdinas; Amanitas Cesáreas o Kuletos; 2 yemas de huevo; Sal Maldon; Ajo; Perejil; Aceite de oliva, Trufa

#### ELABORACIÓN

Laminamos las amanitas, ni muy gordas ni muy finas, y separamos las txapelas de los rabos en el caso de las gibelurdinas, reservando las txapelas. Cuando la plancha esté bien caliente hacemos las setas por ambos lados, empleando el mismo tiempo con las dos. Una vez hechas, las colocamos en la bandeja, añadimos dos yemas de huevo y sal Maldon y, a partir de aquí, dos opciones: Si contamos con una buena trufa, la laminaremos encima con la ayuda de un rayador. En caso contrario, haremos un majado con Ajo picado, aceite de oliva virgen extra y perejil lo añadiremos a las setas.

dente y sabrosa, o la variada tabla de quesos que vuelve a mezclar calidad y Km. 0 con magníficos quesos de diferentes partes del mundo, conformando un auténtico "plato combinado" láctico que volverá locos a los amantes del buen queso. Esta tabla también suele variar en función de los quesos disponibles (que, no olvidemos, también son, en sentido estricto, un producto de temporada). En nuestro caso, la magnífica tabla estaba compuesta de queso de oveja churra palentina, queso del Roncal, Idiazabal de oveja sin D.O., azul de Bélgica y Gazta Zaharra, todo ello acompañado de membrillo y nueces a un precio de 14 euros... un disfrute !!

Lo que degustamos, por supuesto, no es más que una parte de la oferta de Orient Berri. Este establecimiento cuenta con otras propuestas como sus solicitadas **ensaladas**, destacando la Orient que incluye entre sus ingredientes queso de cabra, fresa, cebolla pochada, sésamo tostado y nueces, entre otros, o sus **platos de temporada** como los Mejillones de roca en verano que se sirven con una tentadora salsa de queso... por no hablar de sus pintxos y bokatas, su exquisita tortilla de patata, la posibilidad de probar vinos nuevos con regularidad con la fórmula del "vino recomendado del mes"... Orient Berri es un viaje gastronómico en toda regla... ¡Se atreven a montarse en él?!



# GOIERRI

zerbitzuak eta  
ajoramenduak

## JATETXEAK

### ARAMA

Txal Añal ..... 943 80 80 53

### ATAUN

Uzamuñ ..... 943 58 20 80

### BEASAIN

Artxal Enea ..... 943 15 21 10

<sup>22</sup> Dolares ..... 943 80 98 80

<sup>22</sup> Gungas ..... 943 80 54 80

Ketzain ..... 943 80 52 52

Kikara ..... 943 80 52 34

<sup>22</sup> Mandubiko Benta ..... 943 80 26 73

<sup>22</sup> Salbaceo ..... 943 80 83 07

Urkiola ..... 943 80 81 31

Xerbena ..... 943 80 88 29

### GAMBIA

<sup>22</sup> Kortx ..... 943 80 71 80

### GAINTZA

Oñella ..... 943 80 98 48

### IDIAZABAL

Añal ..... 943 18 76 55

Pizarrone ..... 943 18 78 50

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 82 06

### MUTILOA

Mujika ..... 943 80 16 90

Oñatu ..... 943 80 11 60

### OLABERRIA

Castillo ..... 943 80 19 58

Zerlonea ..... 943 80 58 29

### ORDIZIA

Hacienda Oñalla ..... 943 73 97 97

Martinet ..... 943 80 06 41

Oñano ..... 943 80 54 70

### ORMAIZTEGI

Kuxo ..... 943 80 28 93

### SEGURA

<sup>22</sup> Inmaz ..... 943 80 10 25

### ZALDIBIA

Larxoa Eñor ..... 943 80 00 44

Kiekurgara ..... 943 50 10 80

## ZEGAMA

Oñatu ..... 943 80 10 51

Oñaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ZERAIN

Mandio ..... 943 80 17 06

Oñatu ..... 943 80 17 99

## SAGAROTEGIAK

### ALTZAGA

Oñegi ..... 943 80 77 26

### ATAUN

Urbarte ..... 943 18 01 19

### LEGORRETA

Añela ..... 943 80 80 66

### OLABERRIA

Etxezuri ..... 943 80 20 49

### ORDIZIA

Talmona ..... 943 80 11 28

### ZERAIN

<sup>22</sup> Oñarte ..... 686 29 91 58

## HOTELAK

### BEASAIN

<sup>22</sup> Dolares \*\*\*\* ..... 943 80 98 80

<sup>22</sup> Gungas \*\* ..... 943 80 54 80

Igarzia\* ..... 943 80 52 40

<sup>22</sup> Salbaceo\* ..... 943 80 83 07

### IDIAZABAL

Añal\* ..... 943 18 76 55

### OLABERRIA

Castillo\*\*\* ..... 943 80 19 58

Zerlonea\*\* ..... 943 80 58 29

### ORDIZIA

Oñalla\* ..... 863 73 97 97

### SEGURA

<sup>22</sup> Inmaz\*\* ..... 943 80 10 25

## PENTSIOAK

### MUTILOA

Mutloa\* ..... 943 80 11 66

### ORMAIZTEGI

Itxura\*\* ..... 639 23 88 89

Petit Golent\*\* ..... 657 79 90 88

### ZEGAMA

Zegama\*\* ..... 943 80 10 51

## NEKAZAL- TURISMOAK

### ALTZAGA

Oñegi ..... 943 80 77 26

### ATAUN

Añereta ..... 943 18 03 56

### LAZKAO

<sup>22</sup> Uñegarate ..... 943 88 19 74

### OLABERRIA

Borda ..... 943 16 06 81

### SEGURA

<sup>22</sup> Ondare ..... 943 80 15 54

### ZALDIBIA

Iñor Arzikoa ..... 943 80 77 18

Larkao Eñor ..... 943 80 00 44

### ZEGAMA

<sup>22</sup> Arrieta Harandi ..... 943 80 18 30

### ZERAIN

<sup>22</sup> Oñarte ..... 680 17 12 91

Talmona ..... 943 80 20 31

## LANDETXEAK

### LEGORRETA

Bartzelona ..... 943 80 82 06

### MUTILOA

Liarrogasoa ..... 680 77 71 90

### ZEGAMA

Oñaurteko Benta ..... 943 80 12 93

## ATERPETXEAK

### ATAUN

Uzamuñ ..... 943 58 20 80

### ZALDIBIA

Añorpe ..... 676 93 30 24

### ZERAIN

<sup>22</sup> Zerain ..... 943 80 15 06

## APARTAMENU TURISTIKOAK

### GAMBIA

Beko Errota ..... 630 23 88 88

## KOMERTZIOA

### BEASAIN

Unaxue Gozategia ..... 943 16 22 86

### ORDIZIA

Oñdolan Etxartea ..... [www.ondolan.com](http://www.ondolan.com)

Unaxue Gozategia ..... 943 80 15 51

## ZERBITZU TURISTIKOAK

### ALARPE (ZALDIBIA)

Hipika ..... 676 93 30 24

### ALORBE

<sup>22</sup> Gida zerbitzuak ..... 005 77 18 81

### ERRO (ORDIZIA)

<sup>22</sup> Gida zerbitzuak ..... 943 80 22 90

### IBUR (ITSASO)

Hipika ..... 663 06 00 11



Laga honetan marrazturiko enpresaek kalitate turistikoa konpromisoaren burutzat dute.

[www.goierriturismo.com](http://www.goierriturismo.com)



**EUSKADI**  
BASQUE COUNTRY

**GIPUZKOA**  
TURISMOA

**Goitur**  
- GOIERRI 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 Miltzoan. *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 50 20 69. [www.ataunturismo.net](http://www.ataunturismo.net) • [www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/lizarrusti](http://www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/lizarrusti)

• **ATAUN.** Barandiaran Museoa, Museo Barandiaran. 943 18 03 35. [www.ataunturismo.net](http://www.ataunturismo.net) • [www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/barandiaran](http://www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/barandiaran)

• **BEASAIN.** Igartzako Monumentu Miltzoan. Conjunto Monumental de Igartza. 943 06 77 98 / 605 77 18 81. [www.igartza.eus](http://www.igartza.eus)

• **IDIAZABAL.** Gaztaren Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación del Queso. 943 18 82 03. [www.idiazabalturismo.com](http://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 08 22 90. [www.delikatuz.com](http://www.delikatuz.com)

• **ORMAIZTEGI.** Zumaialakaregi Museoa, Museo Zumaialakaregi. 943 80 99 00. [www.zumaialakaregimuseoa.es](http://www.zumaialakaregimuseoa.es)

• **SEGURA.** Erdi Aroko Interpretazio Zentroa. Centro de interpretación medieval. 943 80 17 49. [www.ezagutu.segura.eus](http://www.ezagutu.segura.eus)

• **ZEGAMA.** Aizkorri-Aratz Parke Naturaleko Interpretazio Zentroa. Centro de Interpretación Parque Natural Aizkorri-Aratz. 943 80 21 87. [www.zegamaturismo.net](http://www.zegamaturismo.net) [www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/anduejca](http://www.gipuzkoanaturalea.es/ez/parketxoak/anduejca)

• **ZERAIN.** Paisaia Kulturala eta Burdinaren mendia. Paisaje Cultural y Monte del Hierro. 943 80 15 05. [www.zerain.eus](http://www.zerain.eus)



943 16 18 23



**Mikel Corcuera**  
Crítico gastronómico

## APTOS PARA TODOS LOS PÚBLICOS

**S**e ha dicho hasta la saciedad una recurrente frase, en la que por otra parte, creo a pies juntillas: *"La vida es como el helado, hay que disfrutarla antes de que se derrita"*. Desde luego, yo he sido siempre muy disfrutón y epicúreo, con moderación, pero a tope. Y sin duda, uno de los placeres gastronómicos más importantes para mi gusto lo constituyen toda esa suerte de helados (en terrina, de corte o cornete), sorbetes y granizados, polos de frutas, tartas heladas, pacíficas bombas rellenas, 'biscuits',

'cassatas'... todo un mundo de delicias gélidas que no se reducen al típico cucurucho de crocante barquillo.

Hace ya la friolera de más de veinte años, comentando una encuesta respecto del consumo de helados en Europa, decíamos que la misma, "no ha venido sino a ratificar una idea que siempre he defendido: que los helados no son solo para el verano. Y es que la fría estadística señala que los países más cálidos de Europa, como el nuestro, consumen menos helados que los nórdicos pese a la benignidad del clima. Todo esto deriva de que no los podemos considerar meros refrescos sino elementos de gran enjundia gastronómica, el mejor colofón goloso y espléndido digestivo de un festín que se precie".

Hablemos un poco de su historia para después pasar a lo concreto, así como a las vivencias personales al respecto, con toda suerte de virguerías heladas.

Es de sobra conocido que fue una italiana, **Catalina de Médicis**, quién introdujo en Francia entre otras numerosas innovaciones gastronómicas los postres helados. Pero injustamente dejamos de lado en esta particular historia del frío alimenticio la contribución de muchos personajes hispánicos y verdaderos precursores del moderno mundo del helado. Así, fue un valenciano, **Luis de Castellvi** (apodado *Don Luis de la Nieve*) el que nada menos que el año 1549, tomó la iniciativa de construir pozos en las zo-



nas montañosas de Valencia, para conservar la nieve. Son seguramente las neveras más antiguas que se conocen en nuestro entorno. Otras fuentes históricas apuntan también a señalar a otro español, el Doctor **Blas de Villafranca** que hizo posible la producción masiva de helados al inventar el medio de congelar la crema añadiendo sal gema al hielo troceado. Un siglo más tarde, ya se abría en París "*Le Procope*", uno de los primeros cafés de Europa. Su propietario, ¡cómo no!, un italiano, **Francesco Procopio**, servía a los parisinos más de cien helados diferentes en un lujoso ambiente.

Tenía que pasar más de otro siglo, tras la Revolución Francesa, para que otro italiano llamado **Tortoni**, inventara o al menos divulgara en el mismo escenario parisino el bizcocho helado: la "*cassata*", llamada así precisamente por los moldes en forma de "*cajita*", en la que se congelan esas tartas napolitanas heladas.

Precisamente, a raíz de esta moda diseñada por este vendedor ambulante de helados y convertido en "*cafetier*", el referido Tortoni, surgen postres helados de mil gustos y estilos agrupados en distintas

# 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



tribus o familias, desde los sorbetes y cremas heladas a las máximas sofisticaciones en las que se empleaban curiosísimos moldes metalizados. De entre estos últimos se pueden destacar los "Parfaits", (es decir, los perfectos). El secreto de su "perfección", pasa por montar la nata sin desmayo mientras se enfría. O las pacíficas bombas rellenas de varias clases de helado y así llamadas por el molde, inicialmente utilizado, con la forma esférica de los proyectiles de los antiguos cañones.

Mi experiencia personal en torno al helado es de largo recorrido. Ya que siendo un chaval, en las festividades donostiarres de mi ciudad natal, léase sobre todo en las noches de los fuegos de la Semana Grande, regatas, fiestas euskaras y otros saraos es-

tivales había un itinerario heladero insoslayable que se iniciaba en mi barrio de Gros, frente a la "Equitativa", en la desaparecida Heladería Española (turrones en invierno) y en el verano, horchata y helados tradicionales (limón, chocolate, nata, mantecado, fresa...), siguiendo con un reenganche de otro helado tras pasar el puente, con dos referencias que siguen plenamente en forma. *Los Italianos* de la calle Aldamar, heladería fundada en 1939 (junto a la Bretxa) y los otros italianos, el *Salón Arnoldo* de la calle Garibay que data de 1935 (con varias sucursales hoy día) y del que mantengo un recuerdo imborrable de su bombón helado y sobre todo de sus singulares platanitos helados.

Actualmente proliferan en nuestro entorno he-



# Zurrumuru

KIOSKOA • KIOSKO • NEWS STAND

Prensa nacional y extranjera

Comics • Fascículos y todo tipo de publicaciones

C.C. La Bretxa (Pare Vieja) • TEL. 943 42 79 77 • DONOSTIA

# 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](http://www.aimarez.com)**

laderías artesanas de vicio. Aparte de las citadas, en Zarautz (y ahora también con sucursales en Donostia), el maestro heladero **Carlos Arribas** lleva desde 1990 deslumbrando con los sabores, texturas y calidad de sus creaciones, como el del impactante helado de queso azul con nueces. Y cómo no citar al azpeitiarra **Fernando Alberdi**, de la heladería *Dona Doni Izozkiak* de Getaria y discípulo del anterior, que participará en la Final Mundial del Gelato Festival World Masters prevista para diciembre del presente año en Italia, con su estelar helado de sabor 'Mango Ezpeleta'.

Pero si alguna heladería me ha deslumbrado en los últimos tiempos es sin duda, Papperino, que se denominan a sí mismos por sus innumerables caprichos como: "artesanos de la felicidad".

Papperino abrió sus puertas en Irún en 1994 (con posterior sucursal en el barrio de Gros de Donostia). De la mano de **Yon Gallardo Bracone**, el cual se declara según sus palabras: "Enamorado del dulce mundo del helado", siendo la tercera generación de maestros heladeros de su familia de origen italiano. En su página web muestran la "filosofía" de esta artesanal heladería.

*"Nuestra pasión por los helados nos ha llevado a un constante progreso tanto en nuestras técnicas de elaboración como en la búsqueda de nuevos sabores y materia prima para nuestros helados. Gracias a esas ganas por mejorar, nuestra heladería Papperino se ha hecho hueco importante en el mundo heladero. Con mucho trabajo y siempre con ganas de innovar nos hemos convertido en referentes, colaborando con publicaciones como Arte Heladero".*

## Sus helados más caprichosos

Innumerables tentaciones como helados de plátano flambeado, de piña colada, de dulce de leche, de chocolate Rubí, (con cava rosé, infusión de pétalos de rosa y trocitos crujientes de frambuesa), el delicioso helado de Albahaca con ligero toque de jengibre, de cuajada ahumada de leche de oveja de Ultzama con miel, o de tarta de limón y queso con crujientes trocitos de caramelo. Muy emocionante fue en el año 2014 su sentido homenaje (en el centenario de su nacimiento) al icónico tenor irunés **Luis Mariano**, con la creación de un soberbio helado de violetas, inspirado en su célebre canción (y también film, con Carmen Sevilla) "Violetas Imperiales".

Por otra parte, más recientemente, en la "Ruta del Pintxo Romano" en Irún, en julio del 2019 presentaron otra virguería más para la colección, a la que denominaban, "Jardín de los dioses", consistente en tierra de galleta al limón con espuma de albahaca y helado de infusión de flores.



Pero sin duda de un tiempo a esta parte los helados artesanos por excelencia han sido paridos en los restaurantes de la modernidad. Sin duda un sitio que fue un avanzado del tema fue el sorprendente y para mi entrañable restaurante Illarramendi, sito en barrio de ventas de Irún, del que formé parte y cuyos cocineros eran entonces mis socios: el chef, el idiazabaltarra **Félix Altolaquirre** y su lugarteniente y repostero, el madrileño **Carlos Cuesta**, ambos ex-Arzak. Hablamos de los años 1989-1990, donde entre su repostería de vicio, sobresalían sus increíbles helados, como entre otros el Pastel helado casero de pistachos relleno de mousse de chocolate con salsa de pétalos de rosa y hierbaluisa; Turrón helado de café sobre crema de Intxaursalsa y, sobre todo, dos joyitas como eran el Helado de arroz con leche con salsa de higos secos al Armagnac y el Helado de quesos frescos con compota garrapiñada.

**Fotografía de la primera página:** Los helados no solo son para los más pequeños. Gustan a todos los públicos. Foto: **Eduardo Bues**

# GANA UN LOTE



**bacalaos  
uranzu**

Tu tienda de bacalao online  
[www.bacalaosuranzu.com](http://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](mailto: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



**Dani Corman**  
www.essenciawine.com

## ¿Y POR QUÉ DE ROBLE?

**D**esde hace siglos, la madera de roble es empleada para guardar vino. Las barricas o toneles nacieron tras el empeño del ser humano por guardar y transportar los líquidos, entre ellos el vino, en las mejores condiciones posibles. Parece ser que los primeros recipientes para esta encomienda fueron las pieles de animales. Existe constancia de que la civilización

mesopotámica empleaba grandes odres para almacenar el vino. A partir del siglo XV a.C. **las ánforas inventadas por los griegos**, ganaron rápidamente el terreno y se impusieron como principal envase para su transporte y almacenamiento. Este nuevo recipiente poseía varias ventajas con respecto a las pieles: podían ser del tamaño y forma que se precisara, pudiendo almacenarse grandes o más pequeñas cantidades de vino; la evolución de éste era sensiblemente mejor, con lo que podía almacenarse durante más tiempo; y por último, podían apilarse de una manera mucho más sencilla, especialmente durante los viajes.

La aparición de los toneles en el transporte se de-

moró bastante en el tiempo. El motivo fue que, tanto griegos primero, como romanos más tarde, dominaron el comercio marítimo en el Mediterráneo durante varios siglos y el emperador **Julio César** no tenía buena opinión de los recipientes de madera, alegando que podían ser “un arma a temer”, por considerarse un material que ardía con facilidad.

En torno al siglo II d.C. se generalizó el uso de toneles para el transporte del vino. Las ventajas que ofrecía la madera frente a las ánforas resultaron determinantes. En aquel momento, la principal ventaja estaba en la curvatura que podía darse a la madera:

- A mayor cantidad de piezas arqueadas del recipiente, **mejor resistencia a la presión** del líquido, a los choques y al apilado.
- La **superficie** de contacto con el suelo en el centro de la rodadura es reducida, lo que permite un desplazamiento sencillo.
- Debido a su **forma**, las lías y otros residuos sólidos se concentran en el fondo, comprimiéndose y dificultando su estado en suspensión.

Con el empleo de las barricas, gracias a sus características físicas, nace también el concepto de “crianza”. Los recipientes de tierra cocida transmitían al vino sabores y aromas poco agradables, lo que obligaba a mezclarlos con miel y especias para ser consumidos. En las barricas sin embargo, el vino evolucionaba favorablemente adquiriendo aromas, sabores y texturas muy apreciadas ya desde entonces. Y no sólo esto,







sino que debido a su porosidad, permite una pequeña oxigenación, gracias a la cual se producen ciertos fenómenos de estabilización del vino -polimerización de los polifenoles- que resultan determinantes en muchos casos para su correcto envejecimiento.

Pero llega el momento de realizarnos la siguiente pregunta: ¿por qué el roble se impuso como madera favorita para la crianza del vino?

Si examinamos al detalle las propiedades mecánicas de la madera resulta que, la del roble, es la que mejor atiende a las exigencias de fabricación:

- **Gran maleabilidad** bajo la acción del calor, agua caliente o vapor.
- **Excelente porosidad** a los gases y permeabilidad frente a los líquidos.
- Posibilidad de aportar **moléculas aromáticas** enriquecedoras tras su tostado.
- El contenido en lignina y taninos de la madera de

roble hace que sea muy **poco putrescible** y muy resistente al ataque de microorganismos.

- **Fácil eliminación de sustancias** excesivamente amargas mediante secado y lixiviado natural.
- Relativa **ligereza** del material con respecto a su capacidad en volumen.

Es por todo esto que para la elaboración de barricas, a lo largo de la historia, el roble -especialmente de las familias americana y europea- se ha ido imponiendo frente a otros tipos de madera. En algunas regiones sin embargo, se ha mantenido la tradición de emplear barricas o toneles de castaño, cerezo, haya, eucalipto, fresno, etc. En los últimos años, algunas de estas maderas, como el castaño o la acacia, están adquiriendo un cierto protagonismo en ciertas elaboraciones de pequeños productos, obteniéndose también muy buenos resultados, por lo que no debe resultarnos extraño que su empleo vaya aumentando año tras año.

BAR ROBERTO

General Artetxe 1  
Donostia

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

¡¡Te esperamos!!





**Nere Ariztoy**  
Consultora de turismo

## GANADERAS EN RED

**L**as encontré a través de su cuenta de twitter, durante la pandemia, cuando el tiempo transcurría lentamente y mi mente necesitaba aire fresco, buscaba escapar de un encierro obligado y me decía a mí misma que, en medio de ese caos mediático, tenía que haber **algo interesante que aprender**.

**Ganaderas en Red** es ante todo un grupo de mujeres. Mujeres que están rompiendo

cadena y estereotipos para ganar poder de decisión sobre lo que quieren ser, y lo que es aún más importante, sobre lo que no quieren ser.

El papel de la mujer en el mundo rural ha sido **paradójicamente secundario**. Aunque la vida y la economía rural real, la agricultura y la ganadería extensiva no serían posibles sin ellas, siempre han permanecido a la sombra de los hombres.

Las mujeres en el campo han sido históricamente **mano de obra gratuita y polivalente aportando un inigualable valor** en tareas tan dispares e importantes como el esquilado, el ordeño, el cuidado de la huerta y de los animales de la casa, la siega de la hierba, la paridera, la matanza o la transformación para la conservación de la carne y los lácteos.

**Muchas de ellas no constan en ninguna estadística** aún, ni aparecen como titulares de explotación alguna y tampoco cotizan. La gran mayoría asumen una doble y hasta una agotadora triple jornada laboral: campo, casa y otro trabajo fuera de la explotación agraria.

Ante esta situación **un grupo de mujeres valientes, decididas** y con ganas de hacer de este mundo un lugar más justo y honesto, se han unido bajo el nombre de **Ganaderas en Red**. Abanderan un compromiso con el mundo rural en dos dimensiones, **por un lado individualmente**, ejerciendo su libertad y responsabilidad, formándose y siendo motores de innovación y creatividad en sus ganaderías y el sistema agroalimentario en el que trabajan y por otro, como **red, colectivamente**, siendo referentes para la sociedad y las nuevas generaciones, visibilizando a la mujer **y también el importantísimo papel** que ejerce desde el punto de vista socio-cultural, alimentario y ambiental **la ganadería extensiva**.

**Son mujeres de tierra con nombres y apellidos:** Beatriz Argueso, Paula Jarque, Marisa, Rebeca Conde, Lucía



Cobos, Cristina de Llanos, Beatriz de Lera, Laura Martínez, Lise Bruffaerts, Idoia Sandoval, María Dolores Sepúlveda, M. de Monte, Elena Escaño, Santi Sánchez, Gemma Arnillas, Adela Prieto, Nuria Baltasar, Maite Sánchez, Sonia Martínez, Nerea del Río, Carmen, Guadalupe Vada, Isabel Redondo, Pilar Cestero, Julia Inés Miralles, Nieves Baquero, Sonia, Carmen Bendala, Beatriz del Barrio, Ramona Lara, Juani Medina, Inés García-Courtoy, Pily Sebrango, Ana, Rocío Moreno, Laura Bielsa, Nazaré Sánchez, Pía Sánchez, Viole Alegre, Isabel Valls, Lucía Rey, Nuria Mangas, Charo García, Maite Mengod, Bibi López, Ainara Castro, Almudena Rodríguez, Elsa María

Fernández, Amalia, Anyela Accardi, C. Covadonga Miralles, Tania, Mónica Garavito, Leire Ayala y María Rodríguez Serrano.

**Todas tienen una historia apasionante que contar** y además algunas de ellas como Beatriz Argueso han emprendido proyectos tan innovadores como "Casa Pastiza" donde se permite al visitante observar la importancia de la ganadería y la agricultura en la vida cotidiana del Valluco, en Cantabria. **Un precioso proyecto familiar vinculado al turismo con criterio de cultura popular.**

Pero sobre todo son mujeres inspiradoras. Os invito a conocerlas con más detalle.

[www.ganaderasenred.org](http://www.ganaderasenred.org)  
twitter @GanaderasenRed  
Instagram @ganaderasenred

Lema de Ganaderas en Red: "La tierra en el alma, el viento en el pelo y el ganado en el corazón".

Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak



*Bertako Sagardoa,  
gure sagardoa.*





**Aitor Buendía**

[www.blogseitb.com/larutaslow](http://www.blogseitb.com/larutaslow)

\*\*\*\*\*  
**Marta Barba hizo en su día una tesis doctoral en torno a este tomate, desde una perspectiva feminista y ahondando en el carácter antropológico del tomate en cuanto a su producción, origen, adaptación a nuevas tierras como la nuestra...**  
\*\*\*\*\*

## EL MEJOR TOMATE LO TENEMOS EN ARETXA-BALETA

**H**ay diferentes variedades de tomate, y a cada cual, estoy convencido, más rica y sabrosa. Ahora bien; a la hora de participar en campeonatos oficiales, como los celebrados en localidades cántabras como **Bezana y Torrelavega**, hay un tomate que ha destacado sobremanera sobre los demás. Y lo tenemos aquí, en Euskadi: el **Tomate de Aretxabaleta**. Que una zona tan pequeña y enclavada en Debagoiena haya obtenido el máximo galardón en España,

es como para tenerlo en cuenta. **David Aguirre** es el productor que obtuvo dichos reconocimientos y es un buen ejemplo de otros pequeños productores que trabajan con esta variedad de tomate.

Apelando a la historia, hay que destacar la figura de **Koldo Zubizarreta** y **Tomás Larrañaga**, iniciadores de la variedad del tomate de Aretxabaleta. Hay un libro escrito por **Marc Balait** sobre esta tipología concreta y explica todo el proceso. Y no sólo eso; **Marta Barba** hizo en su día una tesis doctoral en torno a este tomate, desde una perspectiva feminista y ahondando en el carácter antropológico del tomate en cuanto a su producción, origen, adaptación a nuevas tierras como la nuestra... (no hay que olvidar que su presencia entre nosotros es muy reci-

ente, en torno a 500 años desde que llegaría vía las Américas).

En suma; el tomate tiene mucha historia detrás y no hay más que ver las diferentes variedades que nos podemos encontrar en el mercado. Sea como fuere, con- vendrá conmigo quien lea este artículo, que el mejor "mercado" que tenemos para los tomates que están cerrado su tiempo de disfrute, es contar con una buena amistad que te suministra buenos frutos u hortalizas como el que toca. Gazpacho, salmorejo y, naturalmente, en crudo con una chorrostada de Aceite de Oliva Virgen Extra, es imposible casi de superar.

Por tanto, no podemos menos que aplaudir la labor de estas pequeñas y pequeños productores que tenemos en Euskadi. Y una forma de cuidarles y mantenerles en el tiempo, es consumir sus productos, animarles a que sigan en esa noble tarea del cuidado del campo, del mantenimiento de nuestro ecosistema.

Aupa Aretxabaleta!

*PD (Agradecimiento a Arantza de "Feel Euskadi" por ponerme sobre la pista)*



con *Aitor Buendía*

**LA RUTA SLOW**

radio euskadi      radio vitoria

Domingos, 13 h.      Jueves, 17 h.

<https://aquaignia.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  
skilled 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, Kari, 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 510-1203, Japan

2-hour from TOKYO

tel: +81 (0)59 294 7733

## BURP...!

CERVEZA  
Y TENIS

Recuerdo que en algún Ondojan, hace ya unos años, hablé sobre cerveza y rugby y su famoso **3.er tiempo**. Que la verdad es que no sé por qué no se aplica en todos los deportes, francamente, ¡menuudo invento!

Pues bien, aquí, un servidor, ha vuelto a empezar a jugar a tenis. Siempre me ha gustado mucho ver a **McEnroe liarla parda**, a Serena Williams darle duro o las famosas patillas de Joan Balcells...

Pero recuerdo una historia que me llamó la atención y que molaba mucho: había un jugador no muy conocido en el circuito llamado **Diego Pérez, un uruguayo que destacó a finales de los 80**; era todo un personaje y **se pimplaba entre set y set unas buenas cervezas**, eso sí, la escondía en los tubos de las pelotas de tenis para no dar mucho cante.

Él se excusaba diciendo que en algún medio habían dicho que la cerveza tenía propiedades que **calmaban las agujetas**, y sin pensárselo dos veces hizo la prueba. Y oye, hay que decir que el tío ganaba algunos partidos importantes. Aunque también es verdad que en el año 92, en octavos de final de Roland Garros, no se enteró bien sobre a qué hora le tocaba jugar y tuvo que ir corriendo en bicicleta a la pista al enterarse que era su turno.

Lo que no sé es si después de jugar tenía agujetas, resaca o se encontraba como un chaval. Probaré a ver, ya os iré contando.

Y ya que el famoso tenista era uruguayo os recomiendo probar cualquier cerveza de la **Brewery Volcánica**, una fábrica pequeña pero experta en cervezas de estilo Belga, doppel, trigo blanco, blonde... clásicos belgas en Uruguay. Pero en especial os recomiendo la **Belgian IPA**, amarga, aromas a resina, cítrica en boca, con 7,2%vol, botella de 500ml y ¡a jugar!

**Arnau Estrader**

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



## DI... VINOS

MADAI GODELLO 2019  
(D.O. BIERZO)

**M**adai nace en el Bierzo con la ilusión de mantener una herencia familiar de viñas viejísimas. Mencía y Godello para recordar.

Los hermanos **Daniel y Gonzalo Amigo** no recuerdan muy bien porque estudiaron Ingeniería y Medicina, cuando lo que de verdad les gustaba eran las viñas y claro, el vino, el que hacían en su casa del Bierzo. Hace unos años, cuando vieron que las viñas de sus tíos y parientes se iban abandonando porque nadie las cultivaba, decidieron recuperarlas y hacerse cargo de ese patrimonio vitícola a punto de perderse.

Comenzaron elaborando sólo un **Godello Sobre Lías**, de algunas

de las viñas más viejas del Bierzo. La experiencia fue tan buena que ampliaron su gama a 4 vinos: dos de mencía y dos de godello, todo del Bierzo.

100% Godello. Color amarillo dorado con destellos verdosos. Notas de manzana y melocotón acompañado por flores amarillas y hierbas aromáticas. Final fresco y mineral. Ataque goloso y frutal, seguido por una estupenda acidez que llena la boca. Largo, untuoso y equilibrado, con final sutilmente amargo que le aporta elegancia.

**Jon Méndez**

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



# PIENSA EN ALGUIEN ESPECIAL

## #RegalaRiojaAlavesa



[visitriojaalavesa.com](http://visitriojaalavesa.com)



**ENTRA**

[visitriojaalavesa.com](http://visitriojaalavesa.com)



**ELIGE**

una experiencia



**REGALA**

Rioja Alavesa



**DISFRUTA**

hasta un año



RUTA  
DEL VINO  
RIOJA · ALAVESA



Alberto Benedicto  
www.aquavitaecocktails.com

## COCTELERÍA TIKI: EXOTISMO EN ESTADO PURO

**T**iki es el nombre de las estatuas gigantes de piedra o madera con forma humana que hacen las islas de Polinesia, para delimitar los lugares sagrados.

La cultura Tiki tuvo un gran éxito en EEUU durante los 30 y 40, debido a que cuando los soldados volvían de la Segunda Guerra Mundial, trajeron consigo historias y recuerdos de Oceanía y América quedó cautivada por la versión romántica de la Polinesia. Esta cultura se popularizó tanto que afectó a las decoraciones de los hogares, arquitectura incluso a la música donde se fusionaron ritmos polinesios con jazz, música asiática, ritmos africanos y latinos. Este boom fue aprovechado por la coctelería, para crear lo que hoy conocemos como coctelería Tiki. Estos restaurantes, todos ellos con decoraciones tropicales, ayudaban a los clientes a evadirse de la crisis de las guerras.

Don The Beachcomber, veterano americano y aventurero fue el padre de la coctelería Tiki, que abrió un restaurante temático polinesio en Hollywood, donde se servían ponches de ron y zumos tropicales, en vasos de madera con formas Tiki. Otro gran impulsor de la coctelería Tiki fue Trader Vic. Ambos restaurantes se abrieron en el año 1934, y durante muchos años se disputan la autoría de varias de las creaciones de los cócteles más populares, como es el ejemplo del Mai Tai. Ambos eran muy recelosos de que les copiaran las recetas, con lo que hacían las mezclas en secreto, embotellaban las mezclas y las numeraban, por ello, en sus recetas es muy habitual ver que hay que servir 5cl de la botella N°1, 5cl de la botella N°2, 10cl de zumo de piña... y así sucesivamente. Esto provocó que muchas de sus recetas fueran muy difíciles de reproducir, y que sus trabajadores intentaran poco a poco saber los ingredientes de cada una de esas botellas.

En nuestra ciudad, la última coctelería Tiki se abrió 2014 por Txema Huici, Shaka & Shake, en donde podíamos disfrutar de unos excelentes cócteles a base de zumos naturales exóticos, rones de todas las variantes y mucho espectáculo. Recuerdo, que pude disfrutar mucho de sus cócteles, algunos de los cuales aun los podemos probar en la Gintonería Donostiarra, en el barrio de Gros.

Los cócteles Tiki se caracterizan por ser tragos largos, la inmensa mayoría de ellos elaborados a base de ron, pues es el destilado por excelencia de este tipo de coctelería, zumos tropicales, mucho hielo y fuego. La mayoría de estos cócteles son de un alto contenido alcohólico, aunque organolépticamente no lo parezca.

El cóctel que os traigo hoy, es una versión del clásico Mai Tai, todo un icono de la coctelería Tiki, en este caso le hemos añadido zumo de piña y un poquito de sirope de granadina para darle un toque más vistoso, además hemos sustituido el Orgeat por sirope de Falernun, que es un sirope exótico y especiado a base de almendra, clavo, vainilla, canela y jengibre.



### MAUI

#### INGREDIENTES:

2,5 cl. Plantation Original Dark Rum; 2,5 cl. Plantation 3 Star  
2,5 cl. Dry Curaçao Pierre Ferrand; 2,5 cl. Zumo de lima  
2,5 cl. Sirope de Falernun Monin; 7,5 cl. Zumo de Piña  
0,5 cl. Sirope Granadina Monin

#### ELABORACIÓN:

Echaremos todos los ingredientes a la coctelera a excepción del sirope de granadina, el cual lo serviremos cuidadosamente por la pared interior del vaso para que nos la tiña de rojo, y nos dé colorido al cóctel. Junto con todos los ingredientes, añadiremos en la coctelera 2 cubos de hielo y ½ pala de hielo pile, agitaremos enérgicamente y lo serviremos todo en el vaso, hielos incluidos. Pondremos una pajita de papel y una brocheta con una cereza amarena y una cuña de piña.



# OIANGUko TXIRINGITOA



- Uztailetik iraila bukaerara irekita.
- Bertako kalitatezko jakiekien egindako platerak.
- Eguneko platerra, 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

## ETXEBERRIA BEER HOUSE

GARAGARDOTEGIA - CERVECERÍA

**VEN A DISFRUTAR  
NUESTRA AMPLIA CARTA**

**24** GRIFOS DE CERVEZA DE BARRIL

**IMPORTACIÓN:**

Konig Ludwig - Grevesteiner - Gordon Abadia -  
Affligem - Guadrapel - Dominus - St. Bernardus -  
Tennent's IPA - Coors light - Bitburger - Marlen -  
Licher - Salvator - Lobcowicz - Konig Pilsener...

**LOCAL CRAFT - ARTESANAS:**

Bidasoa - Mola Gissona - Naparbier - Oiañeta -  
Basqueland Brewing Project - Zarautz...

**MONTADITOS FRÍOS ESPECIALES**

para acompañar la cerveza

**VERMOUTH ELEGANTINI...** y gran ambiente!!



Iñigo, 8 (Parte Vieja)  
DONOSTIA

¡E PAGA  
ELIBERTO!



**Carol Archeli**

[www.pescaderiaspe.com](http://www.pescaderiaspe.com)

## ● ESPETANDO...

**M**e encanta el turismo gastronómico, si con eso se refiere a estar de vacaciones y comer lo que se come y beber lo que se

bebe en cada lugar

Visitar lonjas y mercados, hablar con la gente y disfrutar de la comida y la bebida de cada zona.

Y si la comarca es pesquera y el producto estrella viene del mar mejor que mejor.

¡Qué disfrute!

Y eso es lo que he tenido la suerte de hacer este verano.

La costa gaditana, Málaga y Huelva nos han recibido con los brazos abiertos y nos han dado lo mejor de lo mejor.

Atún Rojo, bocinegros, borriquetes, combas, urtas, pez cochino, San Pedros, viejas... ¡menudo festival de pescados!

Unos tan diferentes y otros tan iguales a los nuestros. Al fin y al cabo, el océano es uno y las puertas no están

cerradas... la globalización empezó con el Big Bang.

Coquinas, almejas, cigalas, longeon, bogavantes, langostas, carabineros, brillantes, alistados, langostinos... Pulpo, cochos, puntillas, calamar...

¡Cuánto marisco rico y fresco!

Gambitas en tortita con huevo frito, pescado en adobo, fritura de pescado, gambas cocidas, costillar de atún rojo a la plancha, tortillita de camarones, huevas de pulpo, mojama, acedías, boquerones... y ¡sardinas! ¡Muchas sardinas!

Conil, Isla Cristina, Barbate, Sanlúcar... son pueblos con rica actividad pesquera y de calidad.

Un gusto verlo, olerlo, tocarlo y... catarlo.

Cercanos a las lonjas, en todos los puertos, hemos encontrado garitos, en su mayoría humildes y de andar por casa, donde nos han servido los frutos de la pesca tal cual, sin florituras ni ornamentos, un poco pasados por el fuego a la plancha o hervidos de la forma más sencilla, pudiendo apreciar así todo su sabor y su frescura.

Y si hablamos de sencillez a la hora de cocinar un pescado no hay nada más simple y básico, y a la vez exquisito, que un ESPETO.





La costa de la Luz, Málaga, Cádiz, Huelva está sembrada de espetos.

En las playas, en los bares, en las tascas y restaurantes... en todos los lugares hay espetos.

Un espeto es, en esencia, un espacio lleno de brasas sobre las que se cocina el pescado.

En la mayoría de las playas estos espacios son pequeñas barcas de pescadores que se llenan hasta rebosar de arena y sobre ella se enciende el fuego que dará lugar a las brasas.

Y lo más curioso es cómo cocinan el pescado allí.

Cogen el producto en cuestión, ya sean unas sardinas, lo más típico sin duda, o un rodaballo o una sepia, y los atraviesan con unos largos pinchos de metal, cómo los de los pinchos morunos, pero en largo y grueso.

Después lo clavan en la arena en oblicuo, dónde están las brasas y el pescado se va cocinando al calor de ellas.

Al rato, el maestro espetero les da la vuelta y listo, ya está.

Y ya lo creo que está porque así mismo te lo sirven en la mesa, sin más florituras, aliños, refritos o acompañamientos. Y el pescado es pescado y sabe solo a pescado.

Y está... de morir...

Una tiene duda, cuando se lo sirven, si aquello estará seco, pero no, está jugoso y sabroso.

Y para mí es un placer poder saborear esos gustos tan potentes en su forma más pura y primitiva.

¡Qué maravilla!

Y si además te dejas aconsejar y pruebas un vino blanco de la zona producido con uvas moscatel que sorprende mucho... ¿Qué más se puede pedir?

Cómo dice mi gran amigo Jon, ¡quien esté mejor que nosotros en este momento, qué le aproveche!

On egin!

# 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



**Carolina Rín**  
Dietista Colegiada nº 1887

## EL MICROONDAS: SANO Y SOSTENIBLE

### Un gran aliado en este mundo de prisas

**E**n esta sociedad las prisas marcan nuestro día a día, qué traducido a nuestra

alimentación es no dedicar mucho tiempo a cocinar y reducir las comidas de primero, segundo y postre diarias de antaño a un plato único, y vamos que chutamos! Hay una ventana, en casi todas las cocinas, qué abre todo un mundo de facilidades a la hora de cocinar: el microondas. Como cuando Dorothy, en la maravillosa película del "Mago de Oz", abre la puerta del cobertizo de Kansas en color sepia, y se encuentra el país de Oz lleno de alegres colores. Cuando abres tu microondas, te encuentras una explosión de aromas, rapidez, sabor, color...

Cuando el microondas empezó a ser habitual en las casas, generó muchas suspicacias, una caja cerrada que no cocina de manera tradicional... Y ya sabemos, todo lo nuevo genera recelo.

A mí me encanta compararlo como cuando llegaron las lavadoras a la vida de nuestras abuelas o bisabuelas. Ellas acostumbradas a dejarse las manos de tanto frotar la ropa, dedicando gran parte de su tiempo a dejarlas limpias como la patena, de verdad ¿qué una máquina iba a hacerlo mejor que ellas? más de una no la acepto... Pero, ¿quién se imagina hoy en día una casa sin lavadora? Este pequeño electrodoméstico; el microondas, nació por casualidad para revolucionar nuestra cocina. A mí me ha conquistado y ¿a tí? ¿Lo usa solamente como caliente comida?, ¿sigues pensando que las ondas que emite nos enferman?, ¿qué destruye todos los nutrientes?...

**En 6 palabras** te voy a describir la comida cocinada en el microondas: sana, segura, sostenible, rica, fácil, y rápida... ¿Mucho no?

**-SANA:** los alimentos se cuecen en su propio jugo, de esta forma se minimiza la pérdida de vitaminas, minerales y aromas. Apenas necesitamos grasa extra para cocinar.

**-SOSTENIBLE:** porque ahorra tiempo, agua y mucha energía, esto hace que nuestra huella ecológica sea menor.

**-SEGURA:** las ondas no ocasionan daño. Lo importante es utilizar materiales adecuados: cristal, siliconas, si usas plástico comprueba que tiene el logotipo de apto para el microondas, ya



que sino con el calor puede dejar residuos en el alimento.

Otro punto importante en la seguridad es no quemarte las manos cuando importas un recipiente caliente del microondas.

**-RICA:** cómo ya hemos comentado los alimentos se cocinan en su propio jugo, manteniendo su aroma, y eso repercute en el sabor inal.

**-FÁCIL:** Teniendo en cuenta unos pequeños tips para su uso, cualquiera puede crear elaboraciones ricas y sanas.

**-RÁPIDA:** Es su mayor ventaja. Los tiempos de cocción son menores que los de la cocina tradicional. Además es más limpio, lo que también ahorra tiempo.

Con solo unos pequeños trucos para su utilización podrás cocinar: verduras, cereales, tubérculos, huevos, pescado, carne... hacer diversas preparaciones o acelerar el tiempo de su preparación tradicional.

Lo que más echamos de menos de este pequeño aliado es que no produce la reacción de Maillard. Pero lo suple ayudándonos a tostar los frutos secos para dar un toque especial a nuestra ensalada, hacer tejas de queso para coronar un risotto, cocer brócoli dejando un verde llamativo y sin llenar la casa con su aroma, hacer un crujiente de jamón para las alcachofas en temporada, fundir chocolate para escribir el nombre del homenajeado en una tarta, polvo de perejil para poner el punto y final a nuestro plato rico rico y con fundamento, como nos dice Arguiñano.

Y ahora, ¿vas a seguir usando el microondas solo para calentar y descongelar?



#### **CAROLINA RÍN: CONSULTA DE DIETÉTICA, ALIMENTACIÓN Y SALUD**

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

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

# ¡UN NUEVO CONCEPTO PARA LOS AMANTES *del vino*



Lukas  
gourmet



LUKAS BENTA BERRI

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

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

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

¿A qué esperas para conocerlo?

FOR JU  
**MALA GISSONA**

CRAFT BEER

**MALA GISSONA ASKO DUZU BARNEAN  
HAY MUCHO MALA GISSONA EN TI**  
Decúbrelo en: [malagissona.beer](http://malagissona.beer)

**OLANO TABERNA (ORDIZIA)**

## MIRANDO SIEMPRE HACIA ADELANTE

**Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa**

**E**l joven ordiziarra Ekain Mugika y su amigo el neozelandés afincado en la villa Phill Huxford no pudieron empezar con mejor pie cuando el 16 de julio de 2019 reabrieron la persiana del mítico Olano tras una profunda reforma que lo renovó completamente por dentro manteniendo su bonita fachada, no en vano el local cumplía entonces 100 años. Conquistaron llegar a tiempo para las fiestas de Santa Ana, en Navidades arrasaron por novedad y por que les dió (qué cosas) por hacer bien su trabajo... ¿Qué podía fallar?

La continuación del cuento ya se lo saben aunque no se lo contemos. De buenas a primeras y sin comérselo ni bebérselo, Ekain y Phill se encontraron con una pandemia sobre la que los que debían haberlo hecho no nos habían prevenido ni avisado y como toda la hostelería se vieron abocados a un cierre forzoso y unas restricciones cainitas que nadie se esperaba, con el agravante añadido de cargar sobre sus espaldas con el coste de una renovación en toda regla.

Por suerte, como comentamos, habían pillado fiestas y navidades y consiguieron aguantar manteniendo el tipo lo poco que lo permitían los caprichosos cierres,

aprovechando los momentos de apertura, jugando en la medida de lo posible con la comida para llevar... pero sin pensar en ello como su opción de futuro, sino centrándose en seguir haciéndolo bien cuando se pudiera abrir de nuevo. Como afirma Ekain, “beti aurrera begira... siempre mirando hacia adelante”.

### Una oferta aparentemente sencilla y muy cuidada

La filosofía de no desesperarse y mirar hacia adelante ha dado sus frutos, como bien nos demostraron los responsables de Olano recientemente cuando pudimos, por fin, sentarnos a la mesa y conocer las bondades de su oferta gastronómica. Primeramente nos sorprendieron con unas impecables **Alcachofas con jamón**... en pleno verano !! “Es un plato que nos encanta ofrecer, así que cuando están frescas las compramos en gran cantidad a nuestro proveedor, las congelamos y así podemos ofrecerlas todo el año sin tener que recurrir a las de conserva” nos explica Ekain mientras disfrutamos de un bocado de lujo servido con generosas porciones de jamón y un huevo impecable en textura y temperatura. Las alcachofas cuentan con un fino toque de parrilla que suma pero no se come el sabor de la verdura.





**OLANO TABERNA JATETXEA**  
**Foru Pasealekua, 1 - ORDIZIA**  
**Tf: 943 80 54 70**

Igualmente resulta un plato el **Pulpo a la parrilla**, que es servido también con la temperatura ideal y textura perfecta. Nos encantó el detalle de añadirle al rico puré de patata unos hilos de tinta de txipirón, lo que aporta más sabor si cabe a un plato succulento y adictivo.

Como colofón de la parte salada, disfrutamos de lo lindo con el **Txuletón de viejo** provisto por **Javier y Maite Mujika**. Aquí es donde nuestros anfitriones nos demostraron lo bien cogido que le tienen el punto a la parrilla, resultando un deleite el poder comer una buena carne asada en pleno centro de Ordizia. Y como colofón, **dos postres igualmente soberbios** como fueron la Torrija caramelizada con helado de dulce de leche y la Tarta de queso con sirope de frutas. En Olano, sin duda, se están haciendo muy bien las cosas... y todavía, técnicamente hablando, no han hecho más que empezar !!



## Recetario erótico-festivo para vascos en apuros

### CREMA DE CALABAZA CON GLAMOUR

#### INGREDIENTES:

Calabaza, una cebolla, dos zanahorias grandes, ajo  
Cúrcuma, aceite de oliva, sal  
Gambones, vieiras.

#### ELABORACIÓN:

Aquí vamos a demostrar que somos unos tíos serios y responsables que sabemos preparar platos de cuchara y a la vez que somos finos y delicados dándole una vuelta a los ingredientes y la presentación.

Para la crema hay que poner a pochar la cebolla y la zanahoria troceadas y un poco después un par de dientes de ajo. Es clave dejar que las verduras cojan color y se doren. El sabor será completamente distinto.

Añadimos también la calabaza cortada en dados y rehogamos también. Cubrimos con agua y dejamos que cueza. Cuanto más pequeños sean los trozos de verdura antes estará lista. Ajustamos de sal, añadimos la cúrcuma y batimos hasta que quede una textura aterciopelada. Si queremos podemos pasarla por el chino pero si nuestra batidora es potente no será necesario.

Reservamos.

Pelamos los gambones y con las cabezas y pieles hacemos un caldo (aceite, ajo, añadir las cabezas y dorar. Añadimos agua y que hierva durante unos 15 minutos, lo trituramos todo y lo colamos). El caldo ya colado lo ponemos a reducir a fuego suave hasta que nos queda una esencia de gambón.

Quitamos el intestino de los cuerpos de los gambones, los troceamos y los pasamos por la plancha junto con las



vieiras sin coral. Ponemos varios trozos de gambón y de vieira en el fondo del plato hondo o cuenco más bonito que tengamos junto con un chorrito de la esencia de gambón que será de un naranja intenso.

A la hora de servir colocamos el plato con la guarnición y vertemos la crema bien caliente con una jarrita delante de nuestra partenaire. Ella levantará la vista embelesada y embriagada como pensando "madre mía que detallista" o bien te pondrá cara de niña castigada como si te reprochase haberle hecho un puré. Es importante que estés atento en este momento para interpretar las señales y lanzarte al ataque aprovechando el efecto afrodisiaco de la cúrcuma y el marisco o bien batirte en retirada cagándote en lo más barrido por haberle hecho caso al calamidad éste de las recetas eróticas.

**Carlos Lahoz**

Miravientos Distributions  
ELGOIBAR







*"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](mailto: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

### COBRO MUNICIPAL POR SUELO AJENO

**A** cabo de recibir, como todos los años, la notificación del cobro del Impuesto Municipal de Bienes Inmuebles. Según leo, 3/4 del cobro corresponden al valor catastral de la vivienda, y 1/4 del mismo al valor del suelo. En mi caso, habito un piso de protección oficial del que, según me consta, no poseo el suelo. De hecho, todos los años el Gobierno Vasco nos hace una oferta de compra del suelo, algo a lo que nunca hemos accedido. Mi pregunta es: ¿No siendo poseedores del suelo estamos también obligados a pagar la cantidad relativa al mismo? ¿Y si algún día accediéramos a comprar el suelo al Gobierno Vasco, sería mayor el impuesto a pagar?.

**A.O. Legazpi**

A efectos del IBI, el concepto de bien inmueble no coincide ni con el concepto recogido en el

Código Civil ni con el utilizado en la legislación hipotecaria. De acuerdo con la normativa catastral, tienen la consideración de bien inmueble la parcela o porción de suelo y las construcciones existentes en dicha parcela cualquiera que sea su dueño, y con independencia de la existencia o no de otros derechos que recaigan sobre el inmueble (derecho de superficie del Gobierno Vasco).

Es decir, en atención a tu consulta, y a pesar de que en el recibo viene desglosado el valor catastral de la vivienda y el valor del suelo, la normativa tributaria del impuesto obliga al pago al propietario de la vivienda, independientemente de que sea dueño de la vivienda, pero no del derecho de superficie o terreno donde esta enclavada la vivienda.

Es por ello, que aunque en el futuro te hagas dueño del suelo, el impuesto IBI no va a variar.

### APELLIDO RECHAZADO

**H**e leído en la GIDA de este mes que nos respondes sobre nuestros problemas. Te comento mi consulta.

Quiero abolir mi apellido, no lo quiero, incluso deniego de posibles herencias. La única opción que me ofrecen es cambiar el orden del apellido, es decir del primero al segundo, pero no lo quiero ni el tercero ni el cuarto, no lo quiero. Quiero deshacerme de él y ponerme el que yo quiero. Lo que yo quiero es abolir el primer apellido y ponerme el segundo dos veces.

Mi pregunta es, ¿qué puedo hacer para eliminar el apellido? ¿En qué casos se puede abolir el apellido y poner el que uno quiere? ¿Qué trámites tengo que hacer?

**A.U. Beasain**

Legalmente no existe la posibilidad de anular un apellido. Como bien dices, lo único que se puede hacer es cambiar el orden, pero siempre tiene que haber una alternancia entre un apellido materno y el otro paterno.

Piensa que tus apellidos son como tu ADN, son los que determinan tu filiación y tus orígenes, ya no sólo en el sentido humano, sino como forma de dar seguridad jurídica.

El único caso, y aún así debería venir por medio de una sentencia judicial, sería si tu padre ha sido condenado por intentar atentar contra tu vida o integridad física y moral. Debería ser una sentencia judicial firme que decretase este extremo, y con esa sentencia podrías ir al Registro Civil y proceder a la supresión del apellido paterno.

Jose Lasa, 8  
**LAZKAO**  
Tf. 943 88 96 42

# 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](http://hopabeerdenda.com)

☎ 943 043 097

☎ 655 804 404

✉ [hopa@hopabeerdenda.com](mailto:hopa@hopabeerdenda.com)

📱 [hopabeerdenda](#)

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

**CLIENTE, AMIGO, USUARIO:** Sigue las normas, respeta al resto de tus clientes, guarda la distancia social y, sobre todo, comprénenos.  
**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 nuestros

# HA CUMPLIDO



# LA HOSTELERÍA

de Alarma en Euzkai Herria y uno de los más vigilados y controlados en la "vuelta a la normalidad". Hemos cerrado desde el primer día y no  
alcos de salud e higiene. Estamos respetando las normas que restringen nuestros aforos y horarios. Nos ponemos la mascarilla, desinfectamos  
s cumplir 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 todos, incluso para ti.  
diálogo y la comprensión con el vecindario. Todos los sectores hacemos ciudad,  
gremio y sus dificultades. Mantenednos informados con antelación.

**ondojan**  
comer bien en Gipuzkoa



**KABO (Pamplona)**

**VUELA, VUELA, MARI**



Situado en el Hotel Avenida de Iruña, Kabo fue inaugurado por Aarón Ortiz García y Jaio Aizpuru Bengoetxe el 13 de febrero de 2021. Como comentamos tras nuestra primera visita, no es de extrañar que esta pareja eligiera la víspera del día de San Valentín para abrir por fin, su proyecto en común, y es que la historia de Aarón y Jaio es una historia de amor: de amor mutuo, de amor por la cocina, de amor por la tradición, de amor por el producto, de amor por la aventura... hay mucha historia que contar alrededor de este modesto restaurante a pesar de que sus responsables no contaban más que 24 y 26 años en el momento de ponerlo en marcha, por lo que, como puede calcular el lector o lectora, todavía no llegan a la treintena.

Texto y fotografías: Josema Azpeitia

# POSA, VUELA !!



**“K**abo” significa “mariposa” en **dialecto masai**, una de las lenguas de **Kenia**, país que Aaron y Jaio visitaron juntos y que, según cuentan, cambió su concepción de muchos aspectos vitales, entre ellos el gastronómico. El concepto de Kabo es definido por sus promotores en su completa página web de la siguiente manera:

“Un viaje sorprendente cada día al mercado, en busca de nuestros ingredientes estrella: productos locales, frescos y de temporada, protagonistas de nuestros menús gastronómicos estacionales. Compartiendo trayecto y trabajo, mano a mano con nuestros agricultores, trabajando en un proyecto macrobiótico cultivando semillas de flores y hierbas aromáticas únicas para los platos. Y es en la cocina donde fusionamos los productos e ingredientes con creatividad y pasión. Contamos historias de la cocina tradicional y antiguas recetas de la abuela con una preparación de vanguardia”.

“Y el viaje continúa en sala, descubriéndote pequeñas bodegas locales con vinos de gran calidad y poco conocidos, sin olvidar otras denominaciones nacionales e internacionales”.

Hemos visitado Kabo en dos ocasiones: En mayo de 2019, recién abierto y antes de la llegada de la pandemia, y en junio de 2021, ya superado lo peor de la misma, y, al igual que dos años antes, buscando su lugar, reubicándose en un espacio que había permanecido cerrado durante mucho, demasiado tiempo. Y hemos comprobado que **estas frases que ofrecen como si fuera su tarjeta de visita son sinceras**. Aaron y Jaio son jóvenes y apasionados, sienten un gran respeto por el producto local, los pequeños productores, las bodegas familiares... que nadie se deje engañar por su juventud, porque **detrás del proyecto de Kabo hay mucha experiencia** y sobre todo, unas ganas terribles de imitar a la mariposa de la que han tomado el nombre y volar, volar y volar hasta donde les dejen llegar sus alas.







## Nuestra degustación: Un menú creativo con los pies en el suelo.

Esta experiencia y esta filosofía se traducen, a día de hoy, en **dos menús** entre los que se puede optar en el restaurante: el **"Menú gastronómico"** consistente en 9 pases (tres aperitivos, tres entrantes, un segundo a elegir, un prepostre y un postre a elegir) y el **"Gran menú gastronómico"**, de 12 pases (tres aperitivos, tres entrantes, tres platos, un prepostre y dos postres). El primer menú se factura a 45 euros y el segundo a 55, y ambos incluyen agua, pan y petit fours artesanos. La bodega se factura aparte.

Como puede verse, Kabo no sólo resulta un restaurante joven, fresco y atractivo sino que, además, sus precios son **terriblemente ajustados** para un restaurante de vanguardia.

El menú se inicia con **tres aperitivos de bocado** que coinciden, al igual que los aperitivos, en los dos menús, abriéndose con una cajita de bienvenida que contiene, sobre un fondo de garbanzos no comestible un blini de foie, vainas, limón y humo de naranja, seguido del "Almuercico", un bocado que resume su filosofía de apego a su tierra y sus tradiciones y que con su presentación vanguardista deja claro que dicha vocación tradicionalista va a pasar siempre por el tamiz de la innovación.

Cierra el abanico de bocados Pani Puri, ensaladilla de verduras, txangurro y aire de lima, que sorprende por su presentación y

agrada, al igual que sus precedentes, en boca. El inicio del menú es divertido, fresco y una clara muestra del nivel culinario y de ingenio de la pareja responsable del local.

Los **aperitivos** que siguen a los tres bocados, en cualquier caso, no van a la zaga de estos: Para empezar, es servido en un precioso plato de porcelana un Cogollo a la parrilla con cebolla roja encurtida, cebolas glaseadas y escabeche ahumado, bocado muy navarro, potente y directo, seguido de un vistoso Falso tomate (ver fotografía en pág. 64) con salmorejo, sardina ahumada, tierra de aceitunas y crujiente de masa madre, un divertido trampantojo que resulta, además, fresco y sabroso, ahondando en la filosofía de exaltación de las verduras navarras a la que aludía también el cogollo anterior, y subrayando su predilección por los pequeños productores. Porque por muy vistoso y vanguardista que sea el plato, su materia prima es adquirida a un pequeño agricultor de Mutiloa que cultiva 35 clases de tomate.

Los entrantes finalizan con un plato de apariencia más clásica consistente en un hermoso bloque de panceta de Maskarada coronado por una cigala pelada, sobre una ligera y sabrosa crema de vainas. Un señor plato con apariencia de pintxo que nos hizo rumiar de satisfacción mientras dábamos buena cuenta de él.

Los **platos "principales"** del menú siguen la línea de producto, calidad y vistosidad, iniciándose con un precioso "plato combinado" a base de carabinero, guisantes, crujiente de manitas y yema,



*"Almuercico" (Patata, huevo, tristorra, pimiento del cristal y trufa)*



*Pani Puri, ensaladilla de verduras, txangurro, aire de lima*



*Guisantes, crujiente de manitas, carabinero con su jugo y yema curada*



*Nuestra versión del marmiteko*

un plato gourmand que encantará, una vez más, a los amantes de la verdura, solo que el mar y montaña de euskal txerri y marisco que lo complementa nos aleja de los terrenos del veganismo. Sigue otro homenaje a la huerta ribereña con unos pimientos del cristal impecablemente elaborados y servidos con la pecaminosa papada de Maskarada y unos brotes, y termina, sorprendentemente, con pescado, en nuestro caso con lo que ellos denominan "Nuestra versión del marmitako", un plato que nos dejó sin habla debido al excelente punto del bonito que, sin ser todo lo arriesgado que podía haber sido, llega casi a un nivel japonés de perfección.

Los **postres** se abren con un curioso divertimento de apariencia ligeramente macabra denominado Manzana-mojito-yuzu pero que, les aseguramos, no parece una manzana ni un mojito, y continúan con un prepostre, "Nuestra versión del carrot cake" que con su ligereza y la frescura del helado nos deja preparados para la traca final, un postre envuelto en algodón de azúcar que, al ser terminado en mesa, se transforma en la mariposa, Kabo, que da nombre e imagen al local.

Como sucedió tras nuestra primera visita, salimos encantados de Kabo. Encantados por el trato, encantados por lo comido, y encantados porque, sin duda, todavía tendremos muchas ocasiones de probar la cocina de esta joven y prometedora pareja.

(Postdata: Y eso que no hemos hablado del **maridaje** propuesto por Jaio que, de por sí, merecería un artículo aparte).

**KABO**

Avda. Zaragoza, 5 (Hotel Avenida) - PAMPLONA

Tf: 948 11 92 59

[www.restaurantekabo.com](http://www.restaurantekabo.com)

*Cogollo a la parrilla, cebolla roja, mollejas glaseadas y escabeche ahumado*



*Yakiniku, papada, cigala y vainas*



*Nuestra versión del carrot cake*



*Transformación:  
postre emblema de Kabo*

## SPRING WINE FEST 2021

Villa-Lucía vivió su fiesta anual en torno al vino y el producto Km. 0

# “GOCEN DE SU TIEMPO, ENAMÓRENSE DE ÉL”

“Enamórense del tiempo que les toca vivir”. Lo dijo en voz baja, ante un micrófono, el personaje del fabulista **Samaniego**, que encarna **Juanjo Monago**, en la III Spring Wine Fest del Villa Lucía, en Laguardia, creada para mayor gloria de los vinos de la DOCa Rioja.

**Julio Flor / fotografías: Josema Azpeitia**



**JULIO  
FLOR**

Periodista

*El periodista Julio Flor publica diariamente crónicas como la presente en su Blog sobre Rioja Alavesa [blogriojaalavesa.com](http://blogriojaalavesa.com)*

**T**ras dieciocho largos meses de incertidumbre, en este tiempo de mascarillas por el coronavirus, tiene sentido el consejo que todos escuchamos en silencio, pensando para adentro. De igual manera que tiene sentido cantar al vino que tantas excelencias nos prodiga.

### Más de 320 personas... en Villa-Lucía

Si en marzo de 2019 acudieron más de 800 personas a la I Spring Wine Fest del Villa Lucía, el pasado sábado 11 de septiembre de 2021 fuimos más de trescientas veinte las personas que, a lo largo del día, disfrutamos en Laguardia del **III Spring Wine Fest**, un Festival de Vinos que no pudo ser en Primavera, pero que ha llenado el final del verano de esperanza.

La Fiesta está centrada y pensada para mayor gloria del vino, pero fue mucho más... fue un día luminoso, de intenso cielo azul, fue gastronomía, cultura del catar y el beber vinos premiados en la Comarca hace un año (por la Fiesta de la Vendimia... que tampoco pudo ser), fue el comer de lo cercano, fue música y canciones, fue un encuentro de gentes de uno y otro lado del Ebro...

Fue una Fiesta dentro del proyecto **ComeCultura** que Villa-Lucía viene desarrollando desde 2019, con permiso de la COVID, cambiando fechas, pero insistiendo en la idea que necesitamos una y otra vez: el resurgir de la primavera. Gozar de la vida, enamorarnos de ella, teniendo a nuestro lado buena gente, y buenos vinos.

La Spring Wine Fest del Villa Lucía es el lugar y el momento en el que pueden catarse y beberse vinos de toda la DO calificada Rioja, ganadores del Concurso de la Vendimia, en este caso los galardonados de 2020.

Entre la gente estaban las autoridades del Área de Desarrollo Económico de la Diputación de Álava, junto a las de Turismo foral, además de los ayuntamientos de Laguardia, Oyón y la Ruta del Vino de Rioja Alavesa.

### Cata especial de vinos campeones

En la cata especial estuvieron presentes los ocho vinos campeones del Concurso de la Fiesta de la Vendimia del año pasado, bien coordinada por **Mikel Garaizabal**, que cada año lo hace mejor, siempre entregado, asegurando que “el vino es un alimento para mí”.





*En la página anterior, el actor gasteiztarra Juanjo Monago en la piel de Félix María de Samaniego, pronunciando el discurso de bienvenida a la Wine Fest 2021. Sobre estas líneas, llegada de las autoridades al festival, imagen de Santiago Mohedano, creador de "Flores de queso" y vista de algunas de las barras dispuestas con pintxos y raciones en el festival.*

Los campeones de los diferentes tipos de vino del Certamen de la Fiesta de la Vendimia de Rioja Alavesa de 2020 fueron:

El campeón de vino Rosado **"Sonsierra Selección 2019"**, de la Cooperativa de San Vicente de la Sonsierra. El Blanco Joven **"Familia Valdelana 2019"** de Bodegas Valdelana (Elciego). El Blanco Fermentando o envejecido en barrica, **"Agnus de Autor 2018"** de de Bodegas Valdelana (Elciego). El Tinto Joven **"Juan Campinum MC 2019"** de Bodegas Juan Campinún (Yécora-lekora).

El campeón Tinto Crianza **"Dominio de Berzal 2017"**, de Bodegas Dominio Berzal (Baños de Ebro). El Tinto Reserva **"Ramirez de la Piscina 2016"**, de Bodegas Ramirez de la Piscina (San Vicente de la Sonsierra). El Tinto Gran Reserva **"Coto de Imaz 2012"**, de Bodegas El Coto Rioja (Oyón-Oion). Y por último el campeón de los Vinos Personales **"Florentino Martínez Maturana 2019"**, de Bodegas Florentino Martínez Rubio (Cordovin).

Entre los bodegueros que acudieron para hablar de sus vinos premiados estuvieron **Juan Jesús Valdelana** y **Jose Luis Berzal**. Dos viejos amigos de la Comarca, que volvieron a confraternizar en el encuentro. Juanje



habló de los vinos bebidos con sentimiento. De los vinos con corazón. Berzal le puso ternura a sus explicaciones, a la vez que confesaba estar algo nervioso porque la vendimia de 2021 “está llamando a las puertas en un año que promete”.

¡Cómo no creer que la vida promete si aún la tenemos con nosotros! ¡Cómo no esperar una existencia más cierta si todas y todos sabemos que lo podemos hacer mejor, construyendo la excelencia! “Dentro de poco ya podremos bailar”, anunció ayer con rotundidad **Juanma Lavín** a los asistentes a la III Spring Wine Fest del Villa Lucía que no podían controlar las ganas de hacerlo, poniéndose en pie, bailando junto a las mesas en las que estaban.

Sí o sí. Bailaremos dentro de poco al ritmo de la Vendimia. En cuanto empiecen a sonar los tractores con miles de kilos de uva camino de las bodegas, desde las viñas, el milenario rito de una hermosa danza marcará el ritmo de la vida.

Soñaremos al unísono. Conversaremos. Vendrá el baile, y las Sí Fiestas a toda la Comarca. Gozaremos de nuestro tiempo. Ése que nos tiene tan enamorados... porque, además, no tendremos otro.



*Sobre estas líneas: actuaciones musicales a lo largo del Festival 2021; Imagen de los asistentes a la Cata Especial de vinos ganadores; Un momento de la intervención de Mikel Garaizabal y foto de familia de los participantes en la cata. Abajo, Juanma Lavín, organizador de la fiesta y el actor Juanjo Monago que da vida al fabulista Félix María de Samaniego.*



## TOMATE FEO DE TUDELA: UN CONCURSO EN EL QUE TODOS GANAN

**Mikel Corcuera / fotografías: Ritzar Tolosa**

El pasado 12 de septiembre tuvo lugar, organizado por el **Hotel Restaurante Remigio** de Tudela y con la colaboración de las casas **Anedilco, Aceites Artajo, Bodegas Iñurrieta, Óptica Lozano y 18/70**, la XIV Edición del Concurso de Tomate Feo de Tudela, un certamen que ha logrado convertirse en un clásico en el calendario tudelano y al que ni los momentos más duros de la pandemia en 2020 ni las obras de ampliación del establecimiento organizador en 2021 han impedido que se siga celebrando año tras año.

El emblemático Remigio de Tudela se ha visto envuelto a lo largo de los dos últimos años en una profunda reforma que ha hecho temer en las dos últimas ocasiones por la continuidad de este enraizado concurso, pero finalmente, eludiendo la situación creada por el Covid y adoptando las medidas pertinentes, ha sido posible llevarlo a cabo tanto en 2020 como en 2021.

Este pasado 12 de septiembre, en concreto, a las 11 de la mañana, en el "Patio del Remigio" se dieron cita los miembros del jurado, compuesto por:

- **Javier Navarro**, hortelano de Tudela
- **Enrique Sánchez Sacristán**, de la Cofradía del Espárrago de Navarra
- **Jesús López**, de la Cofradía del Vino de Rioja de Logroño
- **Roberto Latorre**, de la Cofradía de la Anchoa de Cantabria de Santoña.
- **Jesús Foronda**, de la Cofradía de la Nécora de Noja
- **Josema Azpeitia**, periodista gastronómico y coordinador de Ondojan.com.





A lo largo de una dura sesión, el jurado degustó los 61 tomates que se presentaron a la categoría "sabor". Para ello tuvieron que valorar el aroma, la textura y el sabor de cada una de las piezas a concurso, resultando ganadores los tres siguientes:

**1º Premio (300€): Montxo Díez** (Término de Lodares) -Tomate nº 47-

**2º Premio: (200 €): Andrea Barros** (Término de Arquetas) -Tomate nº 22-

**3º Premio: (2 menús degustación "el Txoko", nuevo espacio gastronómico del Remigio): Mari Bregua Burgaletas** (Término de Traslapuenta) -Tomate nº 53-

Asimismo, se presentaron 17 tomates en la categoría de "el más feo", en la que un jurado popular elige el tomate estéticamente más feo de los presentados. Tras la ronda del jurado, resultó ganadora con el **tomate nº 115 Idoia Bergara**, premiada con un jamón y una caja de Aceite Artajo.

La entrega de premios tuvo lugar en un tablado instalado delante del Hotel Restaurante Remigio, contando el acto con gran afluencia de gente. **Luis Salcedo**, cocinero y responsable del establecimiento se encargó de llamar al estrado a los ganadores, subrayó la importancia del concurso pues,





según indicó, tras 14 años celebrándolo, a día de hoy hay hijos y nietos de los participantes de las primeras ediciones que siguen presentándose al mismo, con lo que se ha conseguido que nuevas generaciones de tudelanos y tudelanas sigan interesados en las labores del campo y que se haya transmitido de padres a hijos y nietos ese vínculo con la tierra y la tradición agrícola de la ciudad. Asimismo, Luis Salcedo recordó que el año que viene se celebrará la edición nº 15 del concurso lo que conllevará una edición especial que incluirá algunas novedades y sorpresas.

Por nuestra parte, un año más, nos sentimos orgullosos de haber contribuido a esta fiesta del producto local que supone el Campeonato del Tomate Feo de Tudela. Por lo tanto, vaya

desde aquí nuestro más sincero agradecimiento a los organizadores y nuestra más cordial enhorabuena a los ganadores y ganadoras de esta edición, así como a todos los participantes, porque este es un concurso en el que, sin duda, todos salen ganando.

**Fotografías:** *En la página anterior, foto de familia de los ganadores, imagen de los tomates listos para ser catados, e imagen de Luis Salcedo procediendo a su corte.*

**Sobre estas líneas:** *Imagen de la entrega de premios, fotografía de la mesa del jurado y tomate ganador de la categoría "Sabor".*



Garantía de  
productos naturales  
*Elikagai naturalen  
bermea*

[www.ogiberri.com](http://www.ogiberri.com)





*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.

Solicítanos una sesión de  
**CONSULTORÍA GRATUITA**

ticketbai@fidenet.net | 943 40.44.41

www.fidegest.com

**fidegest**  
odoo



Una solución desarrollada por  
**fidenet**

**DJ IÑIGO ETXENIKE**

Ezkontzak  
Despedidak  
Jaiak

# 655 744 657

*Maitiana*  
Las chocolaterías de  
San Sebastián

Salón de Chocolate  
Cafetería  
Bombonería

C/ Pitaflorida, 6 Bajo Donostia-San Sebastián





## 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.**

**U**n 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.



Roldan Netya

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<sup>a</sup> Korta  
Industrigunea-Parc, A-6, Nave 6  
20750 ZUMAIA (Gipuzkoa)  
Tel: 943 491 177  
clientes@netyafer.com

Netya Fer

Lo nuestro es la Higiene\*

Síguenos en



www.roldannetya.com

# CAPRICCIOSA: LA PIZZERÍA DE LA PARTE VIEJA

Josema Azpeitia / fotografías: Ritzar Tolosa

La Parte Vieja donostiarra no cuenta sólo con bares de pintxos y restaurantes tradicionales. Entre sus estrechas calles podemos encontrar todo tipo de establecimientos para calmar el hambre y la sed, desde cervecerías hasta bares de copas, pasando por mejilloneras, churrerías, bares de sushi... y en ese variopinto panorama, cómo no, no podían faltar las pizzerías.

**E**s el caso de **Capricciosa**, pizzería trattoría situada al final de la populosa calle Fermín Calbetón, en esa zona de la Parte Vieja donostiarra entre la Calla Mayor y el muelle, tal vez la zona más descongestionada comercial y hostelera hablando de lo viejo. Y contra lo que podría parecer, este establecimiento no se ha sumado a la oferta donostiarra en los últimos tiempos atraído por el crecimiento del turismo en la zona en la última década, no, estamos hablando de **un restaurante que lleva funcionando la friolera de 25 años** y que, además, lo ha hecho todo ese tiempo bajo la dirección de la misma persona.

Corría Jueves Santo de 1996 cuando tres jóvenes sin gran experiencia, "tres chavales nerviosos perdidos" según nuestra interlocutora, abrieron la persiana de este local. Uno de ellos era la donostiarra **Ainhoa Antolín**, actual propietaria de la pizzería. Los otros dos eran Enzo y Álvaro, un italiano y un burgalés que habían coincidido por estos derroteros de la vida. El primer mediodía el balance no pudo ser más desalentador: "cero patatero", como

afirma Ainhoa. Pero tras el soponcio inicial, por la noche tuvieron una cantidad honrosa de comensales, y así hasta hoy, que cuenta con cientos de clientes que han frecuentado el local toda la vida convirtiéndolo en uno de los más populares de la Parte Vieja.

La clave del éxito de Capricciosa, según nos cuenta Ainhoa, ha sido desde su inicio **la calidad y la variedad**. Lejos de caer en el modelo "quinta gama" que siguen tantos y tantos establecimientos similares, **en Capricciosa siempre se ha apostado por la elaboración propia y el producto de proximidad**. "Las verduras que utilizamos en nuestras ensaladas y los ingredientes de los platos siempre las hemos comprado en las tiendas de los alrededores y en comercios como Lasa, etc... y las pizzas son totalmente caseras: Harina, agua, sal y levadura, todo natural" afirma esta ya veterana y enérgica hostelera que carga ahora con todo el peso del establecimiento apoyada, eso sí, en su socio **Joseba "Perku" Bastarrika** y en el cocinero, el altxatarra **Oskar Espinosa**, que lleva más de 20 años trabajando con ella.





**PIZZERIA TRATTORIA CAPRICCIOSA**

**Fermin Calbetón, 50 - Parte Vieja- DONOSTIA**

**Tf: 943 43 20 48**

**[www.pizzeriacapricciosa.com](http://www.pizzeriacapricciosa.com)**

**TERRAZA DAUKAGU**  
←  
Bilgizketa eta  
guztari buruzko  
informazioa



A día de hoy, Capricciosa va más allá de la oferta monolítica de las pizzerías convencionales, y además de una gran variedad de pizzas y platos de pasta, cuenta con una carta de sugerencias que, según Ainhoa, “tiene un éxito arrollador”. En ella podemos encontrar propuestas como los **Risottos** (Con hongos, perejil y parmesano; con pesto; de la huerta con cebolla, pimiento, champiñones y albahaca; de txipirón con ali-oli negro...) así como Raviolis rellenos (de puerro, setas y jamón o de hongos con salsa de foie) **curiosidades** como la Caponata (guiso de berenjenas y tomate con hierbas aromáticas) u otros **platos de corte italiano** como Tortellini de ricotta y espinacas, Gnocchi con gorgonzola, Provolone al horno...

En cuanto al resto de platos, este establecimiento cuenta con una gran variedad de referencias como sus **“Antipasti”** o entremeses como su atractivo Carpaccio de buey o su Coppa nostrana, platos de pasta elaborados con penne, fettuccine, spaghetti y capeletti, una gran variedad de **ensaladas**, platos de carne como el Bistec (a la plancha o al Roquefort) o el Pollo alla cacciatora, y, como

no, una bonita selección de **pizzas, hasta 18 tipos de ellas, todas elaboradas al momento**. “Con el tiempo hemos tenido que quitar alguna cosa que no rulaba, pero principalmente ha sido lo contrario, es decir, hemos ido añadiendo cada vez más platos” comenta Ainhoa satisfecha. Aprovechamos la ocasión para preguntarle por sus platos favoritos entre los más de 60 que se ofrecen en el local y ni lo duda: “En pizzas, la Bianca (Mozzarella, Jamón, Tomate fresco, Parmesano y Albahaca), y en pastas el Tortellini de ricotta con salsa gorgonzola”. Nos cuenta también Ainhoa que unos de los platos con más éxito son los Spaghetti y los Fettuccini carbonara, “que salen un montón, aunque lo que más sale son los Penne con huevo y chorizo, es decir, los macarrones de toda la vida”, y es que como afirma nuestra anfitriona, “lo que más gusta son las cosas sencillas”. Algo tendrá que ver en eso, sin duda, que la mayoría de la clientela de Capricciosa no es la turística sino la local. “Tenemos clientes que llevan años y años viniendo, a los que hemos visto crecer desde que eran unos críos hasta que vienen con su propia familia.





1



2



3



4



5



6



Incluso el fin de semana tenemos muchísima clientela de aquí. Eso sí, también viene mucho francés y mucho turista en temporada, como es lógico”.

### Nuestra degustación: Bacanal de pasta y tradición

Acudimos a Capricciosa el pasado 7 de julio, San Fermín, para comprobar por nuestros propios medios esa calidad de la que se enorgullece Ainhoa y de la que ya nos había hablado un buen conocido de la casa, nuestro amigo el cocinero Ander Esarte, del Restaurante Txuleta y, la verdad, no salimos decepcionados.

Comenzó nuestra degustación con la Ensalada templada de setas, gambas, fetuccini y tomate (**foto 1**), que nos pareció sabrosa y equilibrada, sobre todo en un momento en el que el tomate empezaba de nuevo a saber a tomate (ahora estará todavía mejor), para seguir con un descomunal Risotto de la huerta (**foto 2**), una enorme ración ideal para compartir, jugoso y succulento, con el arroz en su punto ideal de cocción y cargadito de ingredientes como cebolla,

pimiento rojo, pimiento verde, champiñones, parmesano y albahaca. Un plato altamente recomendable.

Junto con el risotto nos es servida la panacotta (foto en página anterior), un pan elaborado en el local se sirve recién horneado y que entra solo debido al rico sabor que le aporta el orégano con que cuenta entre sus ingredientes. “Antes lo sacábamos como detalle para la clientela, pero la gente se lo comía entero y se llenaba demasiado, lo que no resultaba interesante” nos comenta Ainhoa mientras sigue sirviéndonos comida: Ravioli relleno de puerro que ellos mismos se encargan de comprar, cortar, pochar y elaborar junto con su contundente salsa, Fetuccini con gambas, txipirones y mejillones (**foto 3**) sencillamente exquisito y acompañado, además, de una presentación y un aroma extraordinarios, Pollo a la “cacciatora” (**foto 4**) de una ternura y sabor ejemplares y, para culminar el banqueto (ya que no se puede definir de otra manera la sesión de comida a la que nos sometió nuestra interlocutora), una Pizza (**foto 5**) Capricciosa (Tomate, Mozzarella, Champiñones, Bacon y Alcachofas), como no, exquisita al igual que el resto de la



monumental degustación. Y por si nos habíamos quedado con hambre, una buena porción de tarta de queso (**foto 6**) elaborada al actual "Donostiarra style", sabrosa y contundente.

Tras semejante alarde, quedamos no sólo ahítos como boas sino totalmente convencidos de las bondades que Ainhoa nos había comentado sobre su cocina. No sólo los platos están cuidados con esmero y elaborados con ingredientes de calidad, sino que las raciones son generosas a más no poder. Capricciosa es, por lo tanto, un buen lugar para acudir con hambre, con la ventaja añadida de que, además, no nos vamos a tener que hipotecar para saciarla. "El ticket medio más o menos ronda los 15 euros" nos comenta la responsable del local, precio que, imaginamos, subirá en función de si elegimos un buen vino.

### Nueva terraza en Plaza Lasala

El último año y pico ha resultado, al igual que para todo el mundo de la hostelería, difícil y complicado para el equipo de Capricciosa. Durante los meses de cierres y aperturas Ainhoa se ha tenido que apañar acudiendo sola al local, contando a veces con la ayuda de sus hijos y apañándose como podía. Poco a poco va mejorando la

situación y hace unos meses ha conseguido que el Ayuntamiento le permita instalar una **terracea en la contigua Plaza Lasala** con lo que ha aumentado varios enteros el atractivo del local que, dicho sea de paso, cuenta también con un muy agradable interior decorado con un espectacular mural con una no menos vistosa imagen de la bahía donostiarra.

Capricciosa (nombre que fue decidido entre los tres socios iniciales aunque Ainhoa no recuerda exactamente el motivo) se conforma, por lo tanto, como una interesante alternativa para calmar el apetito en este atípico verano donostiarra. Fuera de temporada cierra los lunes noche y martes todo el día aunque en agosto amplió los horarios de apertura, pues tal y como nos afirmaba Ainhoa durante nuestra visita, "quitando el año pasado, llevaba ya quince años seguidos sin cerrar ni un solo día en verano".

Este establecimiento abre para comidas de 13:00 a 15:30 horas y para cenas entre las 19:30 y las 23:30. Y para quien quiera optar por el "take away", ofrece una oferta consistente en **cualquier plato de pasta para llevar más dos bebidas por 11 euros**. Sin duda, quien se quede sin disfrutar de las bondades de esta pizzería, será porque así lo quiere.

 **luckia**  
Casino Kursaal



JUGAR RESPONSABLEMENTE  
CONSEJO REGULADOR DE JUEGOS DE AZAR  
DGO  
DGO  
DGO

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

Zure bezeroentzat  
esperientzia paregabea.

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

  
[casinokursaal.com](http://casinokursaal.com)



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

Zure establezimenduko  
tarjeta erakutsiz, cava  
kopa bat opari.

Comer en  
**GIPUZKOA**<sup>no</sup>  
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.restaurantetxintxari.com](http://www.restaurantetxintxari.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<sup>a</sup> 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 consuma. Otra especialidad son los **Pescados frescos a la parrilla**: Cogote de merluza, Cola de merluza, Rape, Besugo, Txitxarro, Rodaballo... **Carta:** 30-35 € Tarjetas: Todas. Aparcamiento.

**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](http://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

**IRIARTE****COCHINILLO, PRODUCTO DE  
CERCANÍA Y TERRAZA****BERROBI**JOSE M<sup>o</sup> GOIKOETXEA, 34  
943 68 30 78  
www.iriartetatexea.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 cochinito, 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 donostiarrá, Pichón de Bresse en dos cociones, 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 pincladas de autor y toques internacionales: Ensalada templada de chopitos, Terrina de foie casero con módena y compotas, Surtido de crujientes orientales, Pescados del día, Cochinito confitado en su jugo... Belaustegi acoge bodas de hasta 115 personas, y cuenta con una atractiva jaima veraniega. **Carta:** 40-50€ **Menú del día:** 12€ (En terraza: 14€). **Menú degustación:** 37,50€ **Tarjetas:** Todas. **Cierra:** Noches de domingo y lunes, y martes todo el día.

**PERLAKUA-SAKA****RESTAURANTE, AGROTURISMO...  
Y CAPEAS****ITZIAR**ARRIOLA AUZOA  
TEL. 943 19 11 37  
615 73 94 32  
www.sakabaserria.com

Perlakua tiene un encanto especial. Regentado por la familia Arrizabalaga Carrasco, que sigue, de la mano de Asier Arrizabalaga, enviando toros a los festejos de toda Euskal Herria y organizando capeas para los clientes (despedidas, fiestas...) en la plaza del propio restaurante. Rodeado de bellos paisajes, en Perlakua podemos degustar el Guisote de toro, y platos como Ensalada templada de gambas y gulas, Revuelto de hongos, Alubias, Pescados a la parrilla, Chuletón... y por encargo, Cordero y 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).

**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.



# 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.

# KATTALIN ERRETEGIA

PASIÓN POR LA BUENA CARNE

## BEASAIN

KATEA, 4  
TEL. 943 88 92 52  
[www.kattalin.com](http://www.kattalin.com)



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


**TOPA OSTATUA (Ezkió)**

## EL OSTATU DE MARGARI

Fue justo durante el confinamiento que sufrimos los meses de marzo y abril de 2020 cuando a **Margari Arruti**, que estaba sufriendo la situación como toda la hostelería al cargo, entonces, del Apain de Urretxu, le surgió la oportunidad de hacerse con las riendas de Topa Ostataua, el ostatu sito en lo que fue en su día el Ayuntamiento de Ezkió.

**L**as oportunidades solo pasan una vez delante nuestro así que, en cuanto se lo pensó un par de veces, Margari decidió hacerse cargo de este establecimiento situado a pie de carretera que cuenta además del bar y el restaurante, con **una pequeña tienda de comestibles** en la que podemos encontrar todo tipo de productos, desde frutas y verduras hasta huevos de caserío de Zegama, pasando por queso Idiazabal, embutidos, re-frescos, sidras y vinos, aceites, dulces y repostería, productos congelados... sin duda, el paso al Topa supuso un importante cambio, no sólo espacial sino incluso conceptual, tras haber pasado nada menos que **14 años al frente del Apain**, local que Margari convirtió en una referencia gastronómica en la comarca de Urola Garaia y que a día de hoy permanece cerrado.

### Rica cocina tradicional... y sorprendente Picaña

Margari ofrece una **cocina tradicional** en la que prima la calidad del género basado, en la medida de lo posible, en la **filosofía Bertatik Bertara**, de promoción de los productos de los elaboradores locales. Así, tras un aperitivo a base de **Torrezno**, uno de los productos más solicitados de la barra, aunque no precisamente muy local, pudimos degustar un **Pisto** elaborado con Calabacín, berenjena, cebolla, pimiento, hongos... en el que la mayoría de verduras provenían de Bustintza, el propio caserío de Margari, y los huevos de la pollería Anatxe de Zegama. El siguiente plato también fue ríbosamente local: **Ensalada de tomate**, "la reina de las ensaladas" según Margari, que la elabora a la antigua usanza, con el apoyo de un poquito de ajo. Siguieron unos excelentes **Txipirones a la plancha** servidos en su punto perfecto y, como plato principal, un producto que nos sorprendió por su sabor y su generosa cantidad: la **Picaña**, un corte especial del cerdo que recuerda al solomillo de este animal y que se hace entero a la parrilla, fileteándolo antes de servirlo en mesa. Sabroso y jugoso, acompañado de patatas fritas, esta picaña servida por la carnicería ATA de Zumarraga resulta un plato ideal para compartir entre dos o tres personas. Finalmente, siguiendo la línea comentada de Bertatik Bertara, el postre consistió en un delicioso **Flan casero** acompañado de helado del caserío Larreta y **Yogur** del caserío Agerre. De nuevo la filosofía Bertatik Bertara de manera impecable.

Topa Ostataua abre todos los días a las 8 de la mañana ofreciendo desayunos y pintxos y al mediodía cuenta con un excelente **menú del día** en la línea de Margari (cerca de diez primeros y otros tantos segundos) al precio de 11,45 € (11,95 € con café). Los fines de semana el menú es algo más **especial** aunque mantiene el competitivo precio de 19,95 €, y si comemos a la carta, el precio ronda entre los 28 y los 36 euros. Entre semana, el bar **cierra** sus puertas a las 21 horas, aunque se ofrecen cenas de viernes a domingo.


**TOPA OSTATUA**
**Sta. Lucía, 9 - EZKIO**
**Tf: 943 72 95 37**

# 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 Ostatua, 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.arraunetxea.com](http://www.arraunetxea.com)



**Xabier Aguirre** dirige este restaurante dotado de un acogedor comedor en el que se ofrece una **cocina marinera y tradicional de temporada**. Los mariscos y los pescados son los reyes de una oferta en la que destacan la Degustación de marisco cocido y la Parrillada de pescado y marisco. En su terraza, destaca su variedad de mejillones (20 tipos) y los txipirones (6 tipos). Especialidades: Ensalada templada de txipironcitos; Lasaña de marisco; Bacalao al pil-pil; Txipirones de anzuelo a la plancha; Rabo de vaca estofado; Torrija de brioche caramelizada. **Carta:** 40€ **Parrillada:** 54,50€ **Degustación de marisco:** 43,50€ (Amibas 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.arraunlariberri.com](http://www.arraunlariberri.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](http://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.

## AVENIDA TABERNA

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

## LASARTE-ORIA

HIPODROMO ETORBIDEA, 2  
TEL. 943 36 27 09



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

# 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](http://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 Tellería** 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](http://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, MENUS 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, Chuletillas de cordero... **Menú del día**: 11€ (Café incluido)º **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.**

# OREDAINGO OSTATUA

MÁS DE 25 AÑOS DE AUTENTICIDAD

## ORENDAIN

ERROSARIO PLAZA  
TEL. 943 65 30 48



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



## LA CERVE

CERVEZA DE BODEGA Y ESPECTACULAR MENÚ DEL DÍA

## PASAIA

EUSKADI ETORBIDEA, 53  
TEL. 943 39 23 86  
[www.lacervepasaia.com](http://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.**

## AMA

ÚLTIMOS COLETAZOS ANTES DEL CAMBIO DE UBICACIÓN

## TOLOSA

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


**URBITARTE SAGARDOTEGIA (Ataun)**

## LA SIDRERÍA GOURMET

El mundo de la sidra avanza, aunque este año lo hace en unas circunstancias muy especiales, pero no debemos olvidar que estos maravillosos espacios gastronómicos siguen abiertos y que, cuando los absurdos cierres y confinamientos perimetrales lo permiten, podemos acercarnos a las sidrerías de Goierri, como es el caso de Urbitarre, una de las sidrerías más remarcables de Gipuzkoa.

En Urbitarre, **Demetrio Terradillos** enseña a los curiosos la “sacristía”, esa zona privada de la sidrería en la que recomienda degustar la sidra en copa y elabora coupages imposibles de sidras criadas, cual si de un vino de Rioja se tratara, en barricas de roble nuevo y depósitos de diferentes tipos y tamaños. En total comunión con la tierra que le rodea, Demetrio cultiva **manzana errezila**, la variedad más característica de Gipuzkoa, y la combina con otras varias variedades locales que atesora en diferentes depósitos manteniendo la sidra en madera, pasándola a depósitos de inoxidable, alargando fermentaciones, mezclando, experimentando...

En ese espacio tan especial, Deme ha ido embotellando sus sidras especiales en botellas de tres cuartos y en mágnams de litro y medio bajo diferentes nombres como “**Saarte**”, “**Gentilen lurra**”, “**Lote berezia**”, “**Otegi 4 ta 7**”... que se venden a un precio superior al de las sidras convencionales, pero más que justificado habida cuenta de la calidad del producto. De hecho, cada vez son más los chefs consagrados que adquieren estas sidras aunque Deme quita importancia al asunto e insiste que aun con un mayor precio, el objetivo de su labor no es económico, pues el precio queda por debajo del trabajo realizado.

Como sidrería, Urbitarre, que Deme atiende con el ayuda de su mujer, **Itziar**, y un joven y entregado equipo, permanece abierta todo el año y en su comedor, además del menú, podemos degustar **ibéricos, pescados a la parrilla o setas de temporada**. Además del tradicional bacalao frito se puede solicitar un riquísimo bacalao con tomate, así como Kokotxas de bacalao, untuosas y gelatinosas

En cualquier caso, quien opte por los platos habituales del menú, se sorprenderá con una tortilla en la que el bacalao ocupa una proporción importante de la misma, casi tanto como el huevo, bacalao de gran calidad, igual que en el caso de la carne, cuyo origen se cuida especialmente, llegando a contar a veces con piezas de carne provenientes de los caseríos de los alrededores.

Urbitarre, además, tiene un ambiente especial que se respira tanto en el acogedor comedor, como en la pequeña **sala de barricas**, la sala de depósitos de inoxidable o los depósitos exteriores en los que a veces nos sentimos como si nos encontráramos en una txozna callejera de las fiestas de un pueblo. El buen ambiente es la tónica habitual en esta sidrería a la que debería acudir todo amante de nuestros más auténticos productos y todo gourmet que quiera disfrutar de sensaciones que no haya vivido anteriormente, incluso si no se considera un gran amante de la sidra.


**URBITARTE SAGARDOTEGIA**  
 Ergoiena auzoa, z/g - ATAUN

**Tf: 943 18 01 19**

## BOTARRI

INTERESANTES MENUS Y COCINA A LA PARRILLA



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

## TOLOSA

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

## TOLOSALDEA

RESTAURACIÓN DE CALIDAD LAS 24 HORAS DEL DÍA



El equipo de este amplio bar-restaurante 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](http://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

Bº ETXEBERRI, S/N  
 TEL. 943 72 12 11  
[www.etxeberrri.com](http://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](http://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 vnezolano **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.

# ARATZ ERRETEGIA

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

**DONOSTIA**

IGARA BIDEA 15

(IBAETA)

TEL. 943 21 92 04

[www.restaurantearatz.com](http://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 agrí dulce, Kokotxas en salsa o rebizadas, 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](http://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 **Ángel 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 marcado carácter andaluz** donde no falta el excelente Jamón de Jabugo, las extraordinarias Puntillitas o productos menos conocidos como la "Pringá", una masa que acontiene bien picaditos los sacramentos del cocido de garbanzos (chorizo carne, tocino ibérico...) Los precios de arrikitaun, al igual que los de las tareas 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.bodegadonostierra.com](http://www.bodegadonostierra.com)



**Miguel Montorio** pasó en 2009 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 donostierra 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.casauroლაjatexea.es](http://www.casauroლაjatexea.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<sup>o</sup> 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



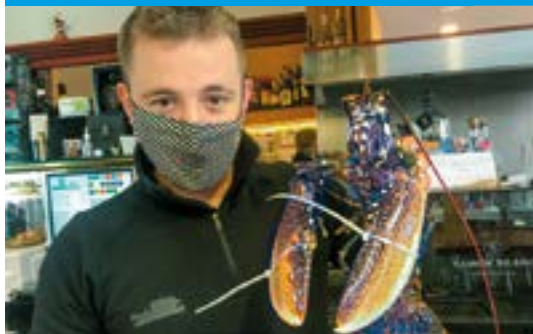
**Helio Cano Jiménez** nació en Sevilla y lleva aquí, según cuenta, "3 fines de semana". En 1983 se hizo con el entonces Restaurante Etxeberria del que solo queda el nombre y la fórmula actual de barra de pintxos atendida por su mujer, la cocinera **Arantxa Agirre**, de Mutiolo. Además de los pintxos, 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 Elcano 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 hojaladre, 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 Zamburiña 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, Carrileras... 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](http://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 Fico seco**. 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

**DONOSTIA**

PASEO COLÓN 15(GROS)

TEL. 943 27 96 54

[www.www.hidalgo56.com](http://www.www.hidalgo56.com)
**EXCELENTE COCINA CLÁSICA DE LA MANO DEL "CHEF DEL VINO"**


**Juan Mari Humada y Nubia Regalado** regentan este mítico local con alma de bistrôt 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](http://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](http://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; Txipighetti (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](http://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](http://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](http://www.restaurantekostera.com)



La marca de selección **Amaiketako**, 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, con 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](http://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 Pekín, el Bogavante fresco con arroz, y el Tofu (de la casa o picante). Otras especialidades: Rollitos vietnamitas, Verduras a la plancha, Langostino Yongbo con salsa oriental, Vieira con espárragos verdes, Ensalada vietnamita, Tartar de atún, Sushi y Sashimi, Dim Sun (Raviolis al vapor), Pollo Xiang Zi, Sushi (elaborado con pescado ahumado) Brocheta de gambas y calamares... 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](http://www.asadorportuetxe.com)



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

## PUNTA SAL

COCINA PERUANA CON RAÍCES

## DONOSTIA

SECUNDINO ESNAOLA, 7  
 (GROS)  
 TEL. 943 55 99 46  
[puntasalrestaurante.com](http://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 carrillero; 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](http://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 **terracea** 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](http://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.

## SENRA

### ESCAPARATE DEL PINTXO Y LA TXULETA A LA PARRILLA

**DONOSTIA**

31 DE AGOSTO, 28

(PARTE VIEJA)

TEL. 625 50 55 05



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 Txuletón 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](http://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€ **Menús 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](http://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](http://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

12 AÑOS DE PARRILLA, PRODUCTO Y EXCELENCIA

**DONOSTIA**

PLAZA TRINIDAD, 2  
(PARTE VIEJA).  
TEL. 943 44 10 07

[www.txuletarestaurant.com](http://www.txuletarestaurant.com)



**Ander Esarte y Marian Garmendia** dirigen desde 2007 este asador Campeón de España de Parrilla, ofreciendo una cocina tradicional con producto de primera, **carnes y pescados a la parrilla, sugerencias de temporada** y platos como Guisantes de lágrima, Espárragos naturales a la plancha, Zizas, Entrecot de atún rojo, Sopa de pescado, Huevos Aginaga, Pulpo y Bacalao a la parrilla, Pimientos rellenos de rabo de buey, Callos y morros, Leche frita... y, por supuesto, su excelente Txuleta. Su bodega cuenta con unas 100 referencias y en su bar pueden degustarse raciones y pintxos como sus Croquetas de Txuleta o sus bocatas de Txuleta o de Ajoarriero. Es de destacar, asimismo, **su nuevo y cuidado menú del día**. **Carta:** 35-40€. **Menú:** 22€. **Menú degustación:** 35€. **Cierra:** Lunes noche y martes.

# XANTI

COCINA TRADICIONAL, CAZA Y PESCADOS A LA PLANCHA

**DONOSTIA**

ANOETA PASEALEKUA, 30  
(JUNTO AL ESTADIO)  
TEL. 943 45 74 36

[www.hotelanoeta.com](http://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 gastronet*

## 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](http://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 case-ro 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](http://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€.

### TUDELA - NAVARRA

CARNICERÍAS, 2  
(CASCO VIEJO)  
TEL. 678 32 07 26  
[www.lacatedraltudela.com](http://www.lacatedraltudela.com)

## LA CATEDRAL

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



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](http://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€

### LAGUARDIA - ÁLAVA

CARNICERÍAS, 2  
(CASCO VIEJO)  
TEL. 678 32 07 26  
[www.lacatedraltudela.com](http://www.lacatedraltudela.com)

## VILLA LUCÍA

UNA BARRA "DONOSTIARRA" EN EL CORAZÓN DE TUDELA



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  
**Aita Mari** Puerto, 23, 943 431359

### AKARI

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

**Akelarre** P. Padre Orkologia, 56, 943 311209  
**Alaña** Parque Atracciones Igeldo, 943 223662  
**Alamendin** Urbiate, 1, 943 362849  
**Alberio** Alto Zorroaga, 67, 943 468880  
**Alberri** 31 Agosto, 19, 943 428884  
**Albiztur** Matia, 52, 943 211801  
**Aldaba** Avda. Tolosa, 119, 943 210329  
**Aldieri-Zahar** F. Calbetón, 9, 943 426254  
**Algorri** Pol. Zuzatu - Errotaburu, 943 218479

### ALLI OLI

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

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

### ARAETA SAGARDOTEGIA

Restaurante y Sidrería en plena naturaleza  
 Berridi Bidea, 22 (Zubieta), 943 36 20 49

**Aralar** Puerto, 10, 943 426378

### ARATZ ERRETEGIA

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

**Arandegui** R. Católicos, 7, 943 467477  
**Argintz Jatekoa** Plaza Ametzagaña, 943 474246  
**Aroka** Sierra de Aloña, 5, 943 452192  
**Artola** Salud, Amara Viejo, 943 460815  
**Arrai Txiki** Campanario, 3, 943 431302  
**Arrikituan** Igara bidea, 19, 943 963141  
**Arriola Asador** R. Católicos, 9, 943 457137  
**Arzak** Alcalde Elseguido, 273, 943 278465  
**Asia (chino)** Segundo izpiza, 15, 943 270808  
**Astelena 148** Ifigo, 1, esq. Constitución, 943 426275  
**Astelena 1987** Euskal Herria, 3, 943 425867  
**Astiazaran** Ingoyen Baserría - Zubietza, 943 361229  
**Atorxa 7** Sancho el Sabio, 28, 943 445000  
**Atotxa** Teresa de Calcuta, 4, 943 276372  
**Btxiki Asador** Sierra de Aralar, 15, 943 461066  
**Barkaitzei** P. Barkaitzei, 42, 943 451304  
**Barun** Pescadores de Terranova, 1, 943 465604  
**Basajun** Añorga Hiribidea, 44, 943 367149  
**Baztan** Puerto, 8, 943 424272  
**Baztarre** Virgen del Carmen, 25, 943 116350

**BCN** Avda. Barcelona, 38, 943 474265  
**Beartzana** Pza. Easo, 5, 943 474995  
**Behari** 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 Arretze, 8 (Gros), 943 27 50 26

**Bernardo Etxea** Triunfo, 3, 943 462384  
**Bideluze** Pza. Gipuzkoa, 14, 943 422880  
**Bideluze** Garbati, 24, 943 430314  
**Bigarren** Isabel II, 4, 943 469259  
**Binot** Plaza Ignacio Mercader 943 464568  
**Bitacor** J. Zaragutua, 4, 943 446111  
**Bodega Donostiarra** Peña y Goñi, 3, 943 011380  
**Bodega Alejandrino** F. Calbetón, 4, 943 427158  
**Bokado-Arrietan** Pza. J. Oustouau, 1, 943 431842  
**Borka Berri** F. Calbetón, 12, 943 430342

### BOULEVARD 9

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

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

### CAFÉ 57ETE

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

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

### CASA MARUXA

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

**Casa Tiburcio** Fermín Calbetón, 40, 943 423130

### CASA UROLA

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

### CASA VALLÉS

Chulettes, buenos ibéricos y mejor trato  
 Reyes Católicos, 10 (Centro), 943 45 22 10

**Ciaboga** Easo, 9, 943 422926  
**Cívico 14** Duque de Mandas, 35, 943 048801  
**Clubi** Aldamar, 18, 943 426908  
**Cueva de lobos** J.M. Barandiaran, 943 265882  
**Dakara** 31 de Agosto, 25  
**Dana-Ona** P.º Hipódromo, 15, Zubietza, 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 Lotoia), 943 57 31 58

**Dóner Kebab 1** Miracruz, 28  
**Dóner Kebab 2** Sagardotegi, 1, 943 367620  
**Dóner Kebab 3** Eustasio Amilliza, 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 281867  
**Eguzki Bistro Bar** Secundino Eснаola esq. S. Izpiza  
**Eibararra** Fermín Calbetón, 24, 943 420442  
**Ekaitz Asador** P.º Padre Orkologia, 131, 943 212024  
**Eketo** Avda. Zuriolla, 18, 943 142143  
**El Álamo** Duque de Mandas, 19, 943 286619  
**El Andén** M.º Dolores Aguirre, 12, 943 326566  
**El Café de Mario** Pza. J.º Caro Baroja, 2, 943 310577  
**El Doble** Paseo de Colón, 12, 943 278176  
**El Gavilán** Avda. Sancho el Sabio, 26, 943 461998  
**El pescado de la cabeza de Cádiz** Pza. José M. Sert, 2.943 54 36 50  
**El Puente** Río Deba, 2, 943 278629  
**El Txunto Pino** Pza. Sarriegui, 4, 943 426153  
**El Txinto de Ramiro** Txofre, 4, 943 279799

### EL VASKITO

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

**Elizalde** Aralar Mendia, 32, 943 452943  
**Elosta** P.º Colón, 41, 943 630325  
**Eme Be Garrote Grill** Igara bidea, 37, 943 227971  
**Erdiko** Anttonina, 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  
 Iliigo, 8 (Parte Vieja), 943 42 34 91

### ETXEBE PUB

Vinos, cervezas, y pintxos variados  
 Iliigo, 6 (Parte Vieja), 943 42 13 40

**Etxe Nagusi** P.º Padre Orkologia, Igeldo, 943 216502  
**Euskal Pizza** Extremadura, 9, 943 277300  
**Ezeiza** Avda. Satrustegi, 13, 943 214311

### EZKURRA

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

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

**Garua** Narkia, 20, 943 436652

### GASTEIZ

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

**Gatzelu Txiki** Carquizano, 3, 943 327997  
**Giroki** 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.º 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 (Intxaurreondo)

### HIDALGO 56

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

**Hijica de Loiola** C.º de la Hoya, 4, 699 758567  
**Hotel Amara Plaza** Plaza Pio XII, 7, 943 464800  
**H. Monte Igeldo** Paseo del Faro, 134, 943 210211  
**Huang Chen** (chino), Larramendi, 11, 943 451988  
**Ibai** Getaria, 15, 943 428764  
**Ibai Lur** Nabarra Oñate, 1, 943 335255  
**Igela** Pza. Irizar, 2, 943 030473  
**Igeldo Sida** Guruzeta Baser. -Igeldo-, 943 213251

### IKAITZ

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

**Intxaurreondo Sagard** Zubiaurre, 72, 943 292074

### INTZA

Apertivos, pintxos, platos combinados y bocatas  
 Esterlines, 12 (Parte Vieja), 943 42 46 33

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

### ITURRIOZ

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

**Itxaropena** Enbeltran, 16, 943 424576  
**Itxasalde Asador** Otxabarreka, 83, 943 371585  
**Itxasne** Ibai-Alda, -Murtutene-, 943 470757  
**Izagirre** Bidarte Berri Baserría, 943 361470  
**Izar** Pza. de las Armerías, 12  
**Izarreit** 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. Añorga, 44, 943 369026  
**José Mari** Fermín Calbetón, 5, 943 424645  
**Manito Kojun** Puerto, 14, 943 420180  
**Juanxto** Enbeltran, 6, 943 427405  
**Kabi** Vitorea-Gasteiz, 2, 943 008181  
**Kaioa Taberna** Plaza Blas de Otero (Atoxa)  
**Kalioje** Padre Orkologia, 8, 943 213251  
**Kaskazuri** P.º Salamanca 14, 943 420894  
**Kata 4** Pza. Sta. Catalina, 4, 943 423243  
**Kayak** P.º de los Olmos, 24, 943 397871  
**Kelly's** Plaza Nafarroa Behera, 3, 943 290019

### KENJI SUSHI BAR

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

**Kixiki** Secundino Eснаola, 45, 943 274936  
**Kiki** Avda Tolosa, 79, 943 317320  
**KnO** Duque de Mandas, 49, 943 561751

**Kobak.** Simona de Lajust, 8. 943 304449  
**Kok.** Avda. de Zarautz, 2. 943 317591  
**Kokotxa.** Campanario, 11 -P. Vieja-. 943 4221904

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

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

**Kukurri.** Victoria-Gasteiz, 1 (H. Aranzazu). 943 219077  
**Kursaal Bar.** Avda. Zurriola, 22. 943 291150  
**La Albarca.** Balnearios, 19. 943 446210  
**La Antigua.** Plaza José María Sert, 6. 943 210558  
**La Brasserie Mari Galant.** Zubietza, 2. 943 440770  
**La Ceba.** 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, 8. 943 465293  
**La Mina.** perla, Urbietza, 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 Taginietaia.** Peña y Goñi, 5. 943 289184  
**La Taginietaia.** San Martín, 29. 943 427326  
**La Torre de Piza.** S. Vicente, 9. 943 431489  
**La Txuletoria del Iraeta.** Padre Larroca, 4. 943 321366  
**La Vaca.** Andretegi, 4. 943 317744  
**La Vaca.** Avda. Libertad, 40. 943 429736  
**La Venta de Curro.** Avda. Madrid, 32. 943 456087  
**La Viña.** 31 de Agosto, 3. 943 427495  
**La Zurri.** Zabeleta, 9. 943 293886  
**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 435663  
**Lobo.** José María Sert, 10. 943 32 56 84  
**Lobo.** Peña y Goñi 6. 943 552656  
**Lobo.** Easo, 13. 943 142933  
**Los Rijoanos.** Duque de Mandas, 47. 943 270549  
**Lukainkategi.** Cam. Ainguru Zaindaria, 85. 943 371444

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

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

**Makrobiotika Elkarte.** Intxaurrendio, 52. 943 288246  
**Melandrino.** Miguel Imaz, 4. 943 326932z  
**Melandrino.** Zarautz, 2. 943 358669  
**Melandrino.** Zabeleta, 32. 943 320217  
**Manrigoa.** José María Sert, 9. 943 312699  
**Manriñela.** Muelle, 15. 943 421188  
**Marisquería Ondarreta.** Victoria-Gasteiz, 3. 943 311873  
**Marugame.** Pza. Marugame, 1. 943 212988  
**Martinez.** 31 de Agosto, 13. 943 424965  
**Matalauva.** Zabeleta, 17. 080 158412  
**Mei Yuan** (chino), Matia, 35. 943 218275  
**Mendi.** S. Francisco, 13. 943 287288  
**Mendizorrotz.** Plaza Lizardia, 4. Igeldo. 943 212023  
**Merendero de Ulia.** Pº de Ulia, 311. 943 271258

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

**Mesión Martín.** Elkanzo, 7. 943 422866  
**Mirador de Ulia.** Pº de Ulia, 193. 943 272707  
**Moscos Cerveceria.** Sagüés, 943 277236  
**Morgan.** Narrika, 7. 943 424661  
**Moto-Club.** Usandizaga, 3. 943 289804

**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 424873  
**Nikkei.** Urdaneta, 14. 943 443511  
**Nikolas Asador.** Buztintxuri, 10. 943 217151  
**Ninno.** Zurriola, 1. 943 003162  
**Nipper.** Pza. José María Sert, 1. 943 313992  
**Nuevo Oiaola.** Camino Golazbiki, 100. 943 330853  
**Nuevo Siglo** (chino). Euskal Herria, 8. 943 427030

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

**Oliyo.** Erregezaína, 4. 943 214989

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

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

**Oquendo.** Oquendo, 8. 943 420736  
**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  
**Osingue.** Corsarios Vascos, z/g. 943 451327  
**OSTARD.** Pº Berio, 13. 943 219940  
**Paco Beneri.** Mayor, 6. 943 424959  
**Pagadi.** General Artebe, 1. 943 284299  
**Pagotxa Cafetería.** Pº Arbustus, z/g. 943 218330  
**Palacio de Aiete.** Goiko Galtzara Berni, 27. 943 210071  
**Pantxika.** Muelle, z/g. 943 421179  
**Paparrazti.** Virgen del Carmen, 4. 943 031100  
**Pasaleku.** C/ Ilumbé, 11. 943 995333  
**Pata Negra.** Isabel II, 15. 943 450147  
**Pekín Enea.** Gipuzkoa, 64. 943 130081  
**Pekín** (chino). General Jáuregui, 5. 943 428930  
**Pepe.** Avda. Zumalakarregi, 3. 943 116733  
**Perus.** Bº Igeldo. 943 211591

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

**Pitxi Txulo.** Eskalanteigui, 118. 943 520770  
**Playa de Ondarreta.** Playa, z/g. 943 310896  
**Playa Cafe Buen Pastor.** B. Pastor, 14. 943 445712  
**Politena.** S. Jerónimo, 3. 943 425779  
**Portobello.** Gran Vía, 12. 943 537828

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

**PUNTA SAL**  
 Cocina peruana actualizada  
 Secundino Etxaola, 7 (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 Sidrería.** J.Mª Salaberria, 15. 943 455311  
**Saltipiz.** Calzada 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. Zuboaga

**Sebastián.** Muelle, 14. 943 425862  
**Siderria Ametz.** Ametz Goikoa-Igeldo 943 217323  
**Siderria Intxaurrendio.** Pº Zubaurte, 72. 943 292074  
**Slabon Café.** Urbietza, 44. 943 464208  
**SM Café.** Urbietza, 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, 32 (Gros). 943 29 04 07

**Tedone.** Korta kalea, 10 -Gros-. 943 273561  
**Tejéria.** Tejéria, 9. 943 282304  
**Telepiza.** Avda. Tolosa, 13. 943 313255  
**Telepizza.** Bermingham, 25. 943 286033  
**Telepizza.** Easo, 27. 943 431737  
**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.** Victoria-Gasteiz, 8. 943 10 78 17  
**Tomás Gros.** Tomás Gros, 2. 943 287233  
**Topa Sukalderia.** 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, 5. 943 422227  
**Tximista.** Pza. Constitución, 10. 943 423270

**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  
**Txiskuene.** Pº Dr. Beguiristain, 5. 943 450987  
**Txistu.** Pza. Constitución, 14. 943 428619  
**Txfre Berri.** Gloria, 2. 943 029731  
**Txoko Mari.** 12. 943 425412  
**Txokolo Asador.** Manterola, 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

**Txurrut.** Pza. Constitución, 9. 943429181  
**Ubarrechena.** Puerto, 16. 943 428352  
**Udane.** Isabel II 6. 943 451401  
**Ulia.** Pio Baroja, 15. 943 317950  
**Urbano.** 31 de Agosto, 17. 943 420434  
**Urdiola.** Carlos I, 16. 943 450410  
**Ur-Gain.** Trento, 6. 943 312606  
**Urgull.** Euskal Herria, 8. 943 423185

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

**Urkabe.** Segundo Izipuzia, 33. 943 291891  
**Urtxori-Bi.** Bermingham, 17. 943 277395  
**Urumea.** 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  
**Warung.** 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  
**Zaqpi.** San Marcial, 7. 943 506767  
**Zelai Txiki.** Travesía de Rodi, 79. 943 274622  
**Zen Fusión.** Larramendi, 11. 943 451968  
**Zibibho.** Pza. Sarriegi, 8. 94342534  
**Zorroaga.** Pº Zorroaga, 27. 943 441446  
**Zubimusu.** Logroño, 5. 943 314465  
**Zumardi.** Zumardi pasealekua, 12. 943 383775

**ABALTZISKETA**

**Larraitz.** Larraitz auzoa. 943 652483  
**Larraitz-Gain.** Larraitz auzoa. 943 653572  
**Nanarri.** Larraitz auzoa. 943 655815  
**Osteko.** Osteko auzoa. 943 651676  
**Estanko taberna.** Centro. 943 653283

**ADUNA**

**Abruzza Sagardotegia.** Gouburu auzoa. 943 692452  
**R. Zabala Sagardotegia.** Garagarza. 943 690774  
**Urratx Sagardotegia.** Polig. Uparan. 943 691253  
**Urtza.** Pol. Urtaki. 943 693396  
**Uztartza.** Herriko plaza. 943 693481

**AIA**

**Aizondo.** Laurgain Disem. z/g. 943 832700  
**Altxerri.** Ubeğun, z/g. 943 830762  
**Aristarazu.** Nicéolo Andeata, 13. 943 834521  
**Arnalde Sidreria.** Ubeğun, 943 890125  
**Ashé.** Pº Santo Eneka 29. 943 835311  
**Errota Casa Rural.** Oklaostegia. 943 835465  
**Ihurrozena.** Plaza Gozategi, 6. 943 834272  
**Gazteategi.** Elkano auzoa. 943 131606  
**Izarta.** Urdaneta. 943 131867  
**Izeta Asador.** Bº Elkano, 4. 943 131693  
**Jauregi.** Gozategi plaza, 9. 943 868241  
**Kanua Asador.** Plaza Gozategi, 11. 943 834322  
**Leku-Eder.** Urdaneta Auzoa. 943 132373  
**Portu Asador.** Santo Eneka, z/g. 943 894434  
**Satrtoa Sidreria.** Bº Santiago, z/g. 943 835738

**AIZARNAZABAL**

**Xiete.** Zubialde, 7. Tel. 943 147373  
**Uztari.** Hererriko Plaza, 3. Tel. 943148321

**ALBIZUR**

**ELANE**  
 Cocina tradicional y buenas alubias de Albiztur  
 Entrada de Albiztur. 943 65 23 14

**Herriko Etxe.** Bajos del Ayuntamiento 654 65426  
**Segore Etxe-Berri.** Sta. Marina Auzoa. 943 580976  
**Ugarte.** Albiztur. 32. 943 651728

## ALEGIA

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

## TXINTXARRI

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

## ALKIZA

**Alkizako Ostatu.** San Martin Plaza, 943 691336  
**Inazio Uruzola.** Arana Baiñara, 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  
**Beartzana.** Barloome Deunaren, 18. 943 650695  
**Txindoki.** Ereka Alde, 8. 943 653197

## ANDOAIN

**Ainaxa.** Martin Ugaldé, 4. 943 50 83 82  
**Arteita.** Artea, 5. 943 530094  
**Bámbola** (piztela). Plaza Goiko, 7. 943 300289  
**Buruzoa.** Kale Txiki, 15. 943 576308  
**Iruñ.** Juan Bautista Erori, 2-4. 943 593600  
**Hiruburu.** Nagusia, 39-41. 943 590532  
**Gazteña Sidería.** Bº Burunza, z/g. 943 591968  
**Gouru Golf Club.** San Esteban auzoa 943 300845  
**Leizoran.** Kale Berria, 38. 943 593205  
**Mizpiradi Sidería.** Bº Leizotz, z/g. 943 583954  
**San Esteban.** Goiburua auzoa, z/g. 943 590663  
**Trainerum.** Kale Nagusia, 6. 943 593692  
**Txakala.** Aita Larramendi, 943 591604  
**Txertoa.** Gobiluru, z/g. 943 590721

## ANOETA

**BENTA ALDEA**  
 Chuletas de primera y almacén de vinos  
 Pol. Ind. Benta Aldea, 943 65 40 79  
**Cheyenne.** Pol. Benta Aldea, 943 651956  
**Goikotxea.** San Juan, 9. 943 651907

## ANTZUOLA

**Añin.** Kalebarren, 7. 943 573325  
**Larretz-Garbi.** Kalebarren, 15. 943 787051  
**Laurea.** Kalebarren, 17. 943 787056  
**Leku Berri.** Irmo Auzoa, 943 786094  
**Ongi Etorri.** Buztintzi, 6. 943 786349

## ARAMA

**TOKI ALAI**  
 Nuevo equipo al frente del restaurante de Arama  
 Herriko plaza, s/n. 663 47 33 46

## ARETXABALETA

**Arotz Taberna.** Markole, 5. 943 791467  
**Anduega.** Araba Ibilbidea, 31. 943 791707  
**Basabe.** Polig. Industrial, 943 799184  
**Berri Taberna.** Durana, 26. 943 792067  
**Bodegoia.** Nafarroa, 6. 943 792045

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

## ARRASATE

**Aldepe.** Iturriotz, 41. 943 796369  
**Artea.** Pº Garagarza, z/g. 943 711881  
**Bitori Asador.** Araba Etorbidea, 3. 943 795582  
**Boliñete Asador.** Zarugale, 24. 943 793991  
**Buenena.** Jokin Zaitegi, 6. 943 797960  
**Cassolo** (piztela). 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  
**Erastriku.** Bedoña, 18. 943 791013

## EZKIÑA

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

**Gaindiegi.** Lapurdi, 4. 943 797060  
**Goiz Alde Degustación.** Iturriotz, 33. 943 791115  
**Gran Murralla.** Olatza, 36. 943 791195  
**Hilarioñ.** Plaza Larrea, 5. 943 770169  
**Kanpanzar.** Kanpanzar Gaina, 943 582912  
**Kataide.** Poligono Kataide, z/g. 943 771080  
**Larretxete.** Bº Udala, 943 792115  
**Lorategi.** Iturriotz, 7. 943 790467  
**Lukas Zerkaosteta.** Iturriotz, 11. 943 794879  
**Meneta.** Gipuzkoa Etorbidea, 943 796531  
**Mesón.** Moliño Bañez, 3. 943 792240  
**Muxibar.** Bizkaila Etorbidea, 943 791125  
**Pildain.** Udala Plaza, 943 791165  
**Rumba.** Iturriotz, 20. 943 792000

## SANTA ANA HOTELA

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

**Sara Merenderue.** Meatzereka, 943 771586  
**Taxka.** Olatzora Lizenziatuzia, 18. 943 080415  
**Txiritza Taberna.** Gosaluar auzoa, 943 791035  
**Txoñdo I.** Olatzora Lizenziatuzia, 12. 943 798550  
**Txoñdo II.** Bizkaila etorbidea, 9. 943 794205  
**Uarkape.** Olatzora, z/g. 943 72004  
**Ugarran.** Garagarza, 2. 943 797658  
**Urrin.** Urbairri Etorbidea, 22. 943 799524  
**Uxarte.** Bº Udala, 943 791250

## ASTEASU

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

## ASTIGARRAGA

**Akelenea Sidería.** Camino Olatuz, 57. 943 333333  
**Alrorenea Sidería.** Camino Petriegui, 4. 943 336999  
**Amets.** Poligono 26, 943 551838  
**Antola Sidería.** Iolza Bidea, 19. 943 557296  
**Astarbe Sidería.** Txoritokieta, 13. 943 551527  
**Beizama Hostal.** Paz. Ergobia, 12. 943 550042  
**Berezitua Sidería.** Beren Aran etxea, 943 555798  
**Buenaventura Sidería.** Cam. Altxa, z/g. 659 100392  
**Bukoi 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, 1. 943 557867  
**Gurutzea Sidería.** Camino Olatuz, 63. 943 552242  
**Ibar-Lur.** Nabarra Oñatz, 1. 943 335255  
**Ikatz Taberna.** Mayor 32. 943 554989  
**Ireza Sagardotegia.** Troia Ibilbidea, 25. 943 330030  
**Irtoñ Sidería.** Iparalde Bidea, 12. 943 550333  
**Kako.** Mayor, 19. 943 551741  
**Kiziki Bokategia.** Nagusia, 29. 943 330647  
**Larrarte Sidería.** Caserío Muriagorri, 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 Sidería.** Txoritokieta, z/g. 943 555220  
**Oialume Zar Sidería.** M. Arrozemendi, 16. 943 552398  
**Oiarbide Sidería.** Bº Astigarra, 943 553199  
**Petriegui Sidería.** Petriegui Bidea, z/g. 943 457188  
**Rezola Sidería.** Caserío Ibilntza, 12. 943 556637  
**Roxario.** Nagusia, 96. 943 551318  
**Sarasola Sidería.** Camino Oyarbide, 14. 943 555746  
**The Robin Taberna.** Apategia Plaza, 3. 943 332842  
**Txinguri Berri.** Donostiako Ibilbidea, 90. 943 333944  
**Yalde.** Camino Oialume, 34. 943 330630  
**Zapiain Sidería.** Errekale Etxea, 943 330033

## ATAUN

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

## URBITARTE SAGARDOTEGIA

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

**Victor.** Herriarenen, 71. 943 180033

## AZKOITIA

**Abaraxka.** Altamira, 5. 943 814315  
**Atzola Zahar.** Madriaga auzoa, 943 581186  
**Bai-Azkoitia.** Julio Urkijo, 11. 943 026851  
**Basterretxe.** Basterretxe Industrialdea, 943 851061  
**Erexik.** Kale Nagusia, 35. 943 852688  
**Geltoki.** Trenbideraren Zumardia, 9. 943 852228  
**Ibaiondo.** Nagusia Kalea, 80. 943 850771 (Pintxoak)  
**Isidoro.** Aingeru kalea, 16. 943 852003  
**Iurri.** Kale nagusia, 120. 943 850017  
**Iztiaz.** Aipuzuburu auzoa, 943 852630  
**Joseba.** Aizkibel, 10. 943 853412  
**Koxka.** Kale nagusia, 92. 943 851196 (Pintxoak)  
**Laja.** Santa Cruz auzoa, 20. 943 851412  
**Larramendi Torrea.** Donibane, 10. 943 857666  
**Latz.** Kale Nagusia, 55. 943 851919  
**Maitte.** Urtute 75 Industrialdea, 943851103  
**Maritxe.** Martitxe auzoa, 943 857332  
**Otarre.** Madriaga auzoa, 943 857556  
**San Agustín.** Aipuzuburu auzoa, 943 853492  
**Suharrri.** Altzibar etorbidea, 9. 943 025714  
**Takun.** Kale Nagusia, 61 (Pintxoak)  
**Txikiogif.** Txerloria auzoa, z/g. Tel. 943 851008  
**Zurt.** Kale Nagusia, 68 (Pintxoak)

## AZPEITIA

**Ametsa.** Jose Arretxe, 12. 943 810662 (Pintxoak)  
**Añota.** Elosiaga auzoa z/g. 943 812092  
**Auntxa.** Barrena kalea, 14 Urrestilla, 943 815754  
**Baigera I.** Enparan kalea, 6. 943 814464  
**Baigera II.** Salbe auzoa, 34. 943 812389  
**Bost.** Erdi Kalea, 28. 943 812092 (Pintxoak)  
**Diz-diz.** Enparantza nagusia, 1. 943 810097  
**Eskaute Ostatu.** Bº Ibarraize, 24. 943 811128  
**Etxe-Zuri.** Pérez Arretze, 19. 943 820856  
**Iraurgi.** Ildofonso Gurrutxaga, 10. 943080416  
**Jai Alai.** Jai alai etxea, Urrestilla bidea, 943812271  
**Juankito Jose.** Jose de Arretxe, 17. 943150311  
**Kiruri.** Loloialde auzoa, 24. 943815808  
**Landeta.** Landeta auzoa, 12. 943810959  
**Larraña.** 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 (Pintxoak)  
**Orbegozo.** Nuebe auzoa, 943 810509  
**Mendizabal.** Landeta Hiribidea, 16. 943 81 20 01  
**Osinapisi.** Jose Antonio Agirre Plaza, 6-7. 943 026860  
**Pastorkua.** Jose Arretxe, 13. 943811857 (Pintxoak)  
**Patxo.** Pablo vi, 11. 943812040 (Pintxoak)  
**Pizza Spring.** Ifaki Azpiñan, 12. 943816312  
**Sagasti-Zuhar.** Elosiaga auzoa 353. 943 813442  
**San Agustín Kulturunea.** Plaza Nagusia, 5. 943 105220  
**Uranga.** Loiola auzoa, 7. Telef. 943 812543

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

## BALIARRAIN

### ZARTAGI JATETXE ATERPETXEA

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

## BEASAIN

**Artzi Anea.** Andre Mari, 15. 943 163116  
**Ategin Hamburgues.** Zaldurreta, 1. 943 882122  
**Basakana.** J. Miguel Ithurio, 11. 943 882023  
**Batzokia.** Kale Nagusia, 26. 943 068955  
**Bideluze.** Pza. Bideluze, 2. 943 885975  
**Black Label.** Joan Iruñalde Kalea, 1. 943 088889  
**Erorria.** Sempere Merkatalgunea, 943 122026  
**Gorrialdea.** Carretera GI-634, Km. 1.5. 943 881940

## DOLAREA HOTEL

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

**Irrar Taberna.** Zaldurreta, 3. 943 882997  
**Ipazte.** Navaro Larreategi, 13. 943 161673

## KATTALIN ERRETEGIA

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

**Kizara Lounge Bar.** Dolorea, 1. 943 886274  
**Nika.** Nafarroa Etorbidea, 51. 943 881026  
**Ongi Etorri.** Oriamendi, 40. 943 889907

## ORIENT BARRIO

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

**Piñaze.** Pza. San Martin, 943 882997  
**Titi Tia.** Nagusia, 18. 943 880000

**Txantxangorri.** J. Miguel Ithurio, 7. 943 866949  
**Urteala.** Mayor, 7. 943 086133  
**Xerbera.** Nafarroa Etorbidea, 21. 943 888829

## BEIZAMA

**Ostatu-Zaharra.** Beizama, 943 150798

## BELAUNTZA

**Herriko Taberna.** Hiriburu, z/g. 943 670328  
**Venta de Belauñza.** Leizotz Errepidea, 21. 943 672828

## BERASTEGI

**Arregi.** Herriko Plaza, 7. 943 683059

## BERGARA

**Agirrebera.** Ibarra, 2. 943 762145  
**Azpeitxi.** Arane Ereka, 13. 943 765500  
**Batzokia.** San Pedro, 4. 943 253704  
**Boko Taberna.** Anzozar, 8. 943 765574  
**Dragon Oriental.** Fraskozuri, 3. 943 250677  
**Etxagi.** Mahesterreka, 8. 943 765312  
**Galway's Irish.** Plaza San Martin, s/n. 943 763086  
**Hiri bide.** Urteaga, 9. 943 761845  
**Iraho.** Amillaga, 23. 943 761559  
**Jani.** Santalantz, 5. 943 760969

## LASA

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

**Pol-Pol.** Domingo Irala, 16. 943 763001

## SIRIMIRI

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

**Tartufo.** San Juan, z/g. 943 763651  
**Toki-Ona.** Mabiartze, 1. 943 763953

**Torrekua.** Ibergara Bidea, 943 589897  
**Txarrantzu.** Zubiaurre, 33. 943 761584  
**Zahala Hostal.** Ibarra, 14. 943 762007  
**Zubi Berri.** S. Antonio, 9. 943 764106  
**Zumeiga.** S. Antonio, 5. 943 762021

## BERROBI

Iriarte J. M. Goikotxea, 34. 943 680378

## 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  
Aztizen Kafetegia. Azitain bidea, 6. 943 121854  
Bordatxo. Pza. Zesterokua, 2. 943 191590  
Calbetón. Hondartzia, 7. 943 191970  
Erota Beri. Ospalaz Auzoa, z/g. 943 199423  
Igarza. J. M. Itastorza, 5. 943 191197  
Izenbe. Iur Kalea, 12. 943 192473  
Lastera. Puzur. S. Nicolás, 3. 943 199033

## MAZZANTINI

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

Ondar Gain. Pº Cárdenas, z/g. 943 192377  
Santuaran. Mardari, z/g. 943 199397  
Urburu. Elorriaga auzoa, 2. 943 199237  
Zalburdi. Pza. Arakistain 1. 943 192003  
(Restaurantes de Itziar. Ver apartado "Itziar")

## EIBAR

Agñaspis Mesón. Pº Urquiza, 22. 943 200608  
Artola. Pza. Urnaga, 7. 943 206348  
Astelena Gastroteka. Estazioño, 7. 943 20 70 32  
Aiztain Asador. Pº Aztain, 6. 943 121854  
Bosca. Egogain, 7, 17. 943 206753  
Birjipinea. Toribio Etxebarria, 16. 943 821341  
Chalcha. Isasi, 7. 943 201126  
Eskarne. Arragueta, 4. 943 121850  
Fotxtter. Plaza Barria, 6. 943 121255  
Iruki Sagardotegia. Avda. Otaola, 3. 943 206844  
Iuxa. Ctra. Arrotea, 8. 943 701292  
Jaiak. Txantxa-Zelai, 3. 943 207081  
Josean Cafeteria. 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 Iturriz, 2. 943 567036  
Oria Txiki. Zirikuñu 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. bajo. 943 201329  
Slow. Ego Gain, 10. 943 254133  
Su Berroa. Bista Eder, 11. 943 477779  
Txoko. Uzueta plaza, 10. 943 207010  
Urkizu. Pº Urkizu, 12. 943 252725  
Zubi-Gain. Pº Urkizu, 11. 15. 943 254060

## ELDUAIN

Kontzeju Taberna. Hirigunea - 943 68 33 27

## ELGETA

Bola-Toki. Artakale, 4. 943 768284  
Espaloia. Maala, 4. 943 789805  
Inaki. San Roke, 2. 943 768283  
Olatuko. Axikola Auzoa. 943 176122  
Ostatu. Gudarien Bidea, 4. 943 768023

## ELGOIBAR

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

## BELAUSTEGI BASERIA

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

El Bicho. Bernardo Ezenarro, 15. 943 058335  
El Gaucho. Errosario, 31. 943 531771  
Gabi. Plaza Navarra, z/g. 943 741230  
Gorhea. Sta. Ana, 10. 943 740580  
Gran Sigo. Uparizaga, z/g. 943 031185  
Ibai-ondo. Parque Dohos Humanos, 1. 943 256028  
Iriondo. Pedro Muguruza, 2. 943 740015  
Iturri. Kalegon Plaza, 5. 943 257448  
Kaia. San Francisco, 50. 943 531606  
Karate. 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  
Lainbro. Pedro Muguruza, 5. 943 740806  
Lerun. P. Muguruza Lerun, 3. 943 743196  
Maala. P. Muguruza, 5. 943 257421  
Malpaso. San Francisco, 60. 943 254537  
Mendibe. Santa Clara, 14. 649 252511  
Mintxeta. Zona deportiva Mintxeta, 943 748744  
Olaso. Olaso, 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  
Urkioa. Francisco Roke, 8. 943 046209  
Uzatorre. San Antolin, 6. 943 741799  
Yusa. Giza Eskubideen parkea, 1. 943 256028  
Viento Sur. Bernardo Ezenarro, 17. 943 033453  
Vintoteca Mahats. Kalegon Plaza, 3. 943 743089

## ERMUA

Mendiola. Erriko kale, 19. 846 080086

## ERRETERIA

Alameda Marisquería. Al. Gamón, z/g. 943 521704  
Alfaloa. Fuerte San Marcos. 943 522271  
Aratz. María de Lezo, 7. 943 519654  
Aker. Maria de Lezo, 1. 943 516104  
Banda. Santxoenea, 2. 943 511085  
Borin Berri. Campos de Listerreta, z/g. 943 529274  
Deportivo. Aita Donostia, 4. 943 511047  
Desira. Alfonso XI, 10 (CC.Niessen). 943 513451  
Donosti Sidreria. Zamalbio, 8. 943 528041  
Egiburu. Zamalbio-Zentelon. 943 341831  
Egi-Luze Sidreria. Pº Zamalbio. 943 523905  
Eguzki. Oreta, 2. 943 341225  
El Txikote. Maria de Lezo, 20. 943 527701  
Ereka. Zamalbio, z/g. 943 515913  
Erreke. Zamalbio Batzokia. 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  
Gastelu Hostal. Andra Mari, 6. 943 511084  
Gran Murala (chino). Avda. Navarra, 75. 943 521363  
Gurkale. Txirrita, 1. 943 003195  
Izandi. Kapitán Enea, 943 511086  
Irati. Alfonso XI, 9. 943 340469  
KB. Gamon Zumardiá (Alameda). 943 247404  
Julii. Viteri, 27. 943 510002  
La Cepa. Viteri, 26. 943 511081  
Lapiko. Cors. Ikua, 5. 665 755540  
Lapurdikot Pizak. Ikuitza Korsaria, 1B. 943 020637  
Las Cazuelas. Aita Donostia, 12. 943 511046  
Leku-Zarra. Magdalena, 3. 943 516441  
Listoretta Merendero. Ctra. Cuevas, 943 529273  
Maite. Alameda Gamón, 2. 943 516392  
Merino. Sorgintxulo, 23. 943 529614  
Mesón Extremeño. Pº Izteta, 3. 943 510333  
Mikel. Arduri, 11. 943 522536  
Mugartz. Aldura Aldea, 20. 943 522455  
Oarso Sidreria. Zubiaure, 8. 943 515956  
Onena. Zamalbio, 2. 943 527997  
Ostolaza Asador. Astigaragaa, 6. 943 514105  
Paraiso. Santxoenea, 4. 943 527193  
Perurrua. Astigaragako Bentak. 943 515252

Pizza Sprint. Morrongieta, 5. 943 522000  
Rong Hua (chino). Olibet, 5. 943 340172  
Sindikato. Madalena kalea, 38. 943 346183  
Susperregi. Zona Aldura, z/g. 943 580055  
Sutondo. Polig. Masti-Loidi, z/g. 943 344200  
Taj Mahal. Sorgintxulo, 23. 943 529614  
Telepizza. Alfonso XI, 6. 943 513651  
Tey. S. Marcos, 4. 943 511052  
Venezia Pizza. Santa Clara, 1. 943 511992  
Versalles. Alto de Capuchinos, 943 512045  
Viteri. Viteri, 39. 943 510096  
Xera Gastroteka. C.C. Niessen. 943 344875  
Zamalbio. Pº Zamalbio, z/g. 943 519001  
Zubia. Gabierreta, 3. 943 115275  
Zuket. Pza. Koldo Mixelena. 943 518035

## ERREZIL

Antonioren borda. Zelatun. 943 814981  
Borondegí. Errezilgo gunea, 2. 943 151728  
Letea. Letea, 943 812887  
Izarre. Letea auzoa, z/g. 943 813524  
Granada. Granada Baseria. 943 815355  
Trintxera. Letea, 14. 943 681206

## ESKORIATZA

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

## EZKUI

Argindegi Ostata. Argindegi etxea. Eskio. 943 720267

## AGIRRE ETXEA

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

Anduaga. Industriadale, pab. 1. 943 041007

Labekoa Berri. Pº Sta. Lucia, 943 722552

## GABRIA

Aztiria Errelega. Pº Aztiria, z/g. 943 733622  
Korta. San Lorenzo, 943 887186  
Gabiniko Ostata. Gabiria Gunea, 6. 943 887913

## GAINTZA

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

## GETARIA

Agote-Haundi. Askizu. 943 140455  
Aida-Bier. Aldamar, 20. 605 701679  
Amona Maria. Katrapona, 2. 687 965313  
Astillero Asador. Portua, 1. 943 140412  
Azurra. Alto Meagaz, z/g. 943 130500  
Balearrí. Portua, z/g. 943 580911  
Elkano. Herrenieta, 2. 943 140024  
Elkano Txiki. Elkano, 13. 943 140117  
Getaria. Nagusia, 35. 943 021613  
Giroa taberna. Nagusia, 20. 943 140800  
Iribar. Nagusia, 34. 943 140406  
Itxas Etxe. Kaia, 1. 943 140021  
Itxaspe. Nagusia, 8. 943 504420  
Kaia-Kaipje. General Amaro, 4. 943 140500  
Katrapona Kantina. Katrapona Plaza  
Kasu. Nagusia, 14. 943 252471  
Ketarri. Ixtongo, 27. 943 140194  
Mahasti. Elkano, 8. 943 140806  
Mayflower. Katrapona plaza, 4. 943 140658

## POLITENA

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

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

## HERNANI

Akarregi Sidreria. Akarregi Baseria. 943 553495  
Alberro Sidreria. Sta. Bárbara, 81. 943 550019  
Altueta Sidreria. Osiñaga Auzoa, 7. 943 551502  
Arlar. Zapa, 8. 943 331506  
Aragain. Sta. Bárbara, 87. 943 550097  
Beltzi. Zukuñaga Bailara, 57. 943 330045  
Arzaketa Etxea. Ctra. Goizuetza, km 9,5. 943 331569  
Cereales de Oro. Ixtarria, 8. 943 332196  
Deportivo. Kardeaber, 38. 943 552829  
Elorriari Sidreria. Osiñaga Bailara, 13. 943 336890  
Erioguardia-Enea. Iurrugaia, 10. 943 330291  
Etxeberri. Etxeberri, 2. 943 551267  
Euskal Pizza. Larremendi, 3. 943 333337  
Faullaga. Pº Eriozu, 68. 943 550031  
Galizia Etxea. Pº Zukuñaga, 33. 943 556124  
Garin. Nafar, 10. 943 550022

Goiko-Lastola Sidreria. Eriozu, 89. 943 553272  
Gunea. Argarin, 2. 943 332529  
Gure Ametsa. Pol. Eztago, 5. 943 330986  
Iparreri Sidreria. Pº Osiñaga, 10. 943 550328  
Iribide. Epele, 7. 943 552480  
Itxasburu Sidreria. Osiñaga. 943 556879  
Iurralde. Pº Eriozu, 50. 943 330461  
Izurre. Polig. Lastola, z/g. 943 550640  
Jauregi Asador. Caserio Jauregi, 29. 943 550034  
Karrero. Juan de Uribea, 2. 943 552607  
Larre-Gain Sidreria. Pº Eriozu, z/g. 943 555846  
Lekuzarra Bodega. Zukuñaga, 84. 943 556555  
Oindi. Nagusia, 25. 943 557509  
Olalozila Sidreria. Pº Osiñaga, 38. 680 698494  
Oixat. Nagusia, 15. 943 336699  
Enea-Enea Sidreria. Pº Osiñaga, 35. 943 556894  
Pedro Mari. Ibarrolueta plaza, 11. 943 550009  
Rioja. Nagusia, 943 550026  
Rufo Sidreria. Akarregi, 7. 943 552739

## SANSONATEGI

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

Santa Bárbara. Pº Sta. Bárbara, 2. 943 331387  
Sareto. Santa Bárbara, 92. 943 566481  
Suhari. Galaretara, 943 336695  
Triponzi. Kardeaber, 11. 943 555724  
Txintxo. Pº Zukuñaga, 19. 943 552199  
Ugaldeux. Pagnoga, 17. Eriozu, 943 550240  
Zelaia Sidreria. Pº Martindieg, 29. 943 555851  
Zumaia. Orkologia, 2ª. A. 943 336056  
Zumitza. Nagusia, 50. 943 551633

## HERNIALDE

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

## HONDARRIBIA

Abarka. Pº Baserriti, 36. 943 641991  
Aeropuerto. Gaborrari, 22. 943 686508  
Ainere Asador. Nagusia, 31. 943 643500  
Alameda. Minasorteria, 1. 943 642786  
Alcander. San Pedro, 26. 943 642772  
Ama Lur. Itasargi kalea, 943 644362  
Antoxu Merendero. Santiago, 47. 943 640059  
Antxiña. San Nicolás, 943 641880  
Aratz Asador de pollos. Pº Butrón, 12. 943 644899  
Ardoña Vintoteka. San Pedro, 32. 943 643169  
Ardoña. Foro Kalea, z/g. 943 644155  
Arranzale Txoko. S. Pedro, 21. 943 643034

## ARRAUO ETXEA

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

## dónde comer

### ARRAUNLARI BERRI

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

**Arroka Berrri.** Higuer, bideola, 6. 943 642712  
**Baltesteana.** 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  
**Gastroteka Danonatz.** Denda Kalea, 943 646597  
**Jirky Verde.** Minatera, 3. 943 537779  
**Ehata.** Zulagaa, 943 641454  
**Erandonea.** Camino Guadalupe, 943 642933  
**Gaxen.** Matxin de Arzu, 11. 943 641462  
**Goxodela S.** Pedro, 79. 943 641352  
**Gran Sol.** S. Pedro, 65. 943 642701  
**Guell.** Bº Amate, 943 643287  
**Gure Etxea.** S. Pedro, 34. 943 645597  
**Hermanad Pescadores.** Zulagaa, 12. 943 642738  
**Hondar.** Zulagaa, 20. 943 642793  
**Horize.** Santiago, 45. 943 640455  
**Hotel Jaizkibel.** Baserrintz Etorb., 1. 943 646040  
**Ignacio S.** Pedro, 20. 943 643557  
**Il Capó.** Minatera, 82. 943 643532  
**Itxaspe S.** Pedro, 40. 943 649490  
**Ixaropena S.** Pedro, 67. 943 641917  
**Justiz Merendero.** Bº Montaña, z/g. 943 645557  
**Kai-Zaharra.** Almirante Alonso, 12. 943 642784  
**Kaleia.** Itxasgari, 4. 943 111965  
**Kaifomia Hamburguereria.** Santiago, 65. 943 642552  
**Kultukka S.** Pedro, 19. 943 642240  
**Kulupa.** Zulagaa, 12. 943 644025

### LALIA ERRETEGIA

Asador espectacular y cuidada gastronomía  
Bº Arkolla, 3. 943 643 63 09

**Larra.** Damari, 4. 943 642704  
**Lekona S.** Pedro, 45. 943 642762  
**Lode Siderria.** Bidasoa, 19. 943 645880  
**Loreduna Berrri.** Santiago, 67. 943 643298  
**Makusi.** Nafarroa Behera, 2. 943 569132  
**Maitane.** Javier Ugarte, 6. 645711  
**Maitze S.** Pedro, 35. 943 642771  
**Milari Asador.** Santiago, 63. 943 643712  
**Onirua Zpi Siderria.** Jaizubila, 21. 943 643708  
**Ondarratz.** 7 de Septiembre, 943 642739  
**Ortazar Cerveceria.** Itxasgari, 12. 943 642374  
**Pizzeria Partutxo.** Pº Buitón, 943 645655  
**Rafael S.** Pedro, 10. 943 642734  
**Sardara.** San Pedro, 10. 943 030301  
**Sugarstein.** Nagusia, 11. 943 640167  
**Subirri.** Nafarroa Behera, 1. 943 645408  
**Sutan.** Bº Jaizubila, 266. 943 116000  
**Txanxangorri S.** Pedro, 27. 943 642102  
**Txori.** Pº del faro 56, bis. 943 644170  
**Uralde.** Santiago, 75. 943 644614  
**Yrdin Marisueña.** Bidasoa, 10. 943 644614  
**Urdin Aspi S.** Pedro, 22. 943 645611  
**Zabala S.** Pedro, 8. 943 642736  
**Zeria S.** Pedro, 23. 943 642780

### IBARRA

**Danon Txokoa.** Euskal Herria, 12. 943 675542  
**Eluska.** Euskal Herria, 5. 943 671374  
**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 poligona, 943 801918  
**Pilarreña.** Nagusia, 52. 943 187866

### IKAZTEGIETA

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

### IRUN

**Afaldegi Bistorka.** Bº Olaberria, 49. 943 631964  
**Aiale.** Avda. Jaizubila, 943 630440  
**Aitana Hotel.** Avda. Iparrale, 51. 943 635700  
**Aitor Asador.** Junkal Landabitor, 7. 943 624477  
**Alberto Asador.** Avda. Iparrale, 42-44. 943 630768  
**Albada.** Pinar, 9. 943 616033  
**Alto de Arretx.** Avda. Elizaboa, 52. 943 627438  
**Ana.** Pza. Urdinabilla, 943 508281  
**Ania Berrri Asador.** Peñas de Aia, 7. 943 611000  
**Antxon.** Serapio Mugika, 18. 943 615048  
**Anstas.** Pza. San Juan, 943 630512  
**Artia.** Dario de Pegoypis, 13. 943 621473  
**Ataleia.** Ariztondo, 69. 943 635518  
**Bakar.** Antzarian, 13. 943 242148  
**Baserrri.** Ertotzar, 1. 943 627307  
**Baserrri Asador.** Berrotaran, 5. 943 627745  
**Bidasoa.** Virgen Milagrosa, 3. 943 619913  
**Bidasoa Asador.** Virgen Milagrosa, 3. 943 632843  
**Bierhaus Virginia.** Luis Mariano, 7. 943 622040  
**Bikote.** Pizar, 1. 943 633706  
**Bi-Miren.** Behobia, z/g. 943 624521  
**Biribil Pizzeria.** Bertoleroi Uztapide, 12. 943 630570  
**Borda Txiki Borda.** Bº Meaka, 6. 943 630914  
**Cerveceria Cerverca.** Pza. Antzarian, 11. 943 536918  
**Burger King.** C.M. Mendiliba, 943 639614  
**Cantina Mariachi.** C.M. Txingudi, 943 628945  
**Casa Barandiaran.** Polig. Sorozarta, 4. 943 610262  
**Casa Merino.** Av. Iparrale, 57. 943 625703  
**Chicken's.** S. Pedro, 16. 943 621429  
**Ciobaça.** Pº Colón, 46. 943 619507  
**Café Iron.** Letunborro, 91. 943 637377  
**Colón.** Colón bilbuera, 62. 943 039146  
**Cormer.** Cº Fueros, 2. 943 621954  
**D-Vora-Vora Hamburg.** C.M. Txingudi, 943 635187  
**Danako.** Alzkatza, 1. 943 118924  
**Disco.** Cipriano Larañaga, 2. 943 615931  
**Don Jubajo.** Plaza del Ensanche, 8. 943 615089  
**Don Jubajo.** C.M. Txingudi. Local 12. 943 628867  
**Eguzki.** Cipriano Larañaga, 4. 943 616794  
**Eguzki.** J. Tallamas Landabitor, 9. 943 630185  
**Elcano.** Jose Egino, 9. 943 600014  
**Erota Berrri.** Bertoleroi Uztapide, 14. 943 630481  
**Etxeberria.** Bº Olaberria, 51. 943 621962  
**ETH Hotel.** Komete Sarea, 5. 943 634100  
**Faisán.** C.M. Behobia, 17. 943 621026  
**Felix Manso Iberia.** Bº Meaka, 9. 943 94 19 64  
**Ferton S.** Campa Comercial Behobia, z/g. 943 622766  
**Fuenteja F66.** Fuenterria, 3. 943 616028  
**Gambirius.** C.M. Txingudi, 943 626662  
**Gasolin.** Avda. Puñana, 4. 943 616094  
**Gaszelimendi.** Pza. San Juan, 3. 943 630512  
**Gran Murralla.** Aduna, 5. 943 613176  
**Gure Borda.** J. Teodoro Indart, 3. 943 632915  
**Gure Etxea.** Iteban Muxua, 8. 943 620595  
**Han-Bar.** Mayor, 3. 943 628790  
**I2 Bar.** Luis Mariano, z/g. 943 628880  
**Ibañondo J.J.** Tadeo Murgia, 1. 943 632888  
**Ibarakol Ologorri.** Bº Meaka, 21. 943 621848  
**Ibis Hotel.** Avda. Letunborro, 77. 943 626232  
**Il Capó.** C.M. Mendiliba, 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  
**Irueta.** Pza. Urdinabilla, 4. 943 621059  
**Izartza.** Mayor, 17. 943 638630  
**Jaizubila.** Kaskotegi, 6. 943 618066  
**Jantokia.** Avda. Iparrale, 11. 943 620490  
**Josune.** Cipriano Larañaga, 20. 943 615154  
**Junkal Taberna.** C. Comercial Mendiliba, 943 639831  
**Karakulka.** Polig. Letunborro, 60. 943 614661  
**Ketan.** Luis Mariano, 24. 943 632040  
**Kostorbe.** Avda. Iparrale, 30.  
**Kulunka.** Uztapide Bertoleroiari, 7. 943 630481  
**La Bellotta.** C.M. Txingudi, 943 625330  
**La Canasta.** Plaza del Ensanche, 5. 943 618477  
**La Casa del Jamón.** Avda. Iparrale, 37. 943 627485  
**La Capa Rioja.** Belaskoenea, 92. 943 628447  
**La Vinoteca.** Avda. Iparrale, 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 617966  
**Las Ruedas.** Estación, 20. 943 615426  
**Laxoa.** Javier Esteban Indart, 943 614042  
**Leones.** Serapio Mugika, 23. 943 615132  
**Los Cuñados.** Juan Arana, 5. 943 615111  
**Luberri.** Bº Bidasoa, 16. 943 629377  
**Manolo.** Nagusia, 12. 943 62 11 95  
**Mariño.** Zubelzu, 6-Bº Anaka, 943 615001  
**Marken.** Santiago 27, 943 611626  
**Martinez.** Pio Baroja, 22. 943 633249  
**Matxinbenta.** Pº Colón, 21. 943 621384  
**M.C. Dental's Centro Comercial Txingudi.** 943 635452  
**Mesón del Jamón.** Fuenterria, z/g. 943 615066  
**Mikel.** Avda. Iparrale, 59. 943 623086  
**Morondo.** Papesa, 2. 943 621395  
**Muga.** Junkal Landabitor, 36. 943 620071  
**Nagora Siderria.** Gaitria, 13-Ventas, 943 634048  
**Narua.** Avda. Iparrale, 5. 943 620672  
**Nerea.** Koroikotz, 19. 943 631914  
**Novoa.** Poligono Sorozarta, 36. 943 613215  
**Nuevo Salamanca.** Serapio Mugika, 28. 943 613979  
**Oki-Oki.** Avda. Puñana, 13. 943 614564  
**Ola Sagardotegia.** Pº Ibarroa, Meaka, 102. 943 623130  
**Ongi Etorri Taberna.** Andreamaria, 1. 943 622890  
**Ortzgeri Cerveceria.** Luis de Urzua, 4. 943 611571  
**Ostebi.** Pza. Ehiera, 7. 943 613210  
**Piccolo.** Avda. Navarra, 2. 943 630986  
**Patxoa.** Edificio Pantxa-Anaka, 943 613924  
**Patrixi Asador.** Monte S. Marcial, 943 632245  
**Patrixi 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  
**Puñana.** Avda. Puñana, 7. 943 616544  
**Real Unión.** Plaza Esteban Indart, 943 615023  
**Romeo.** Javier Esteban Indart, 943 612846  
**S. Marcial.** Bº Behobia, 26-2º. 943 633557  
**Sargia.** León Iurretogoyena, 1. 636 953051  
**Sirimiri.** Pº Colón, 27. 943 627572  
**Sotero Bodegón.** Fuenterria, 7. 943 616023  
**Stop.** Serapio Mugika, 943 612694  
**Swing.** Santiago, 46. 943 578665  
**Telepizza.** Lope de Inigoien, 1. 943 619999  
**Tenis Txingudi.** Behobia, 20. 943 627266  
**The Cormer.** Fueros, 2. 943 621954  
**Toki Goxo.** Pº Ibarroa, 7. 943 631224  
**Tres Hermanas.** San Marcial, 3. 943 621048  
**Tres J. J. C. C.M.** Txingudi, 943 629233  
**Trinkete Borda.** Olaberria, 39. 943 623235  
**Trinquette.** Mº 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  
**Vagon de Cole.** Moulane Mitxelena, 2. 943 020120  
**Victoria.** Arbesko Etorri, 19. 943 620795  
**Virginia.** Luis Mariano, 37. 943 631223  
**Vollner.** Arbesko Etorri, 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 578488

### IRURUA

**Aizpurua.** Nagusia, 22. 943 692706  
**Ernesto.** Gregorio Azmetzi, 1. 943 691 432  
**Loatzo.** Poligono Laskibari, 9. 943 690497

### ITSASO

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

### ITSASONDO

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

### ITZIRIA

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

### PERLAKUA-SAKA

Cocina tradicional, agroturismo y capeas  
Arriola auzoa, 943 60 50 52  
**Salegi.** Galtzada, 13. 943 19 90 04  
**Santuaran.** Mardari, z/g. 943 199397  
**Txianduri-Turri Siderria.** Mardari, 943 199389  
**Txomin.** Mardari, z/g. Itziri, 943 199656  
**Urteu Siderria.** Bº Elorriaga, 2. 943 199237  
**Zubikaray Bunu Gorri.** Mutxiarte, 8. 943 199242

### LASARTE-ORIA

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

### AVENIDA

Menús, pintxos, raciones y buena música  
Hipódromo Etorbidea, 2. 943 37 76 62  
**Bugati.** Arapide Pasalekua, 74. 943 362709  
**Bugby Hamburguereria.** Jaizkibel plaza, 6. 943 365607  
**Epel.** Goikale, 1. 943 36 27 01  
**Errekotz.** Oria Etorbidea, 4. 943 365557  
**Golegi.** Hirubide Baiara, 1. 943 361404  
**Guria.** Nagusia, 8. 943 362 71 4  
**Iñaki.** Iñigo de Loiola 4. 943 365 501  
**Jalai.** Nagusia, 67. 943 372760  
**Larre.** Larettokete Bidea, 10. 943 361012  
**Lavie Gastrobar.** Getxiki, 14. 943 324861  
**Lurra XXI.** Nagusia, 21. 943 369356  
**Martin Berasategui.** Loiola, 4. 943 366471  
**Oreka.** Kale Nagusia, 13. 943 530564  
**Oria Txiki.** Zirkuitu Urdinabilla, 15. 943 014756  
**Otegi Siderria.** Camillo Ilarratuetza, 2. 943 365029  
**Paraiso Shangai (chino).** Pablo Mutiozabal, 3. 943 371883  
**Peña.** Adarra, 5. 943 361551  
**Riojanos Asador.** Ustien, 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 Urdinabilla, 1. 943 370192

### TXIXTARDIN BRASA Y TRADICIÓN

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

**Zaldua.** Pº Hipódromo 8. 943 366620

### LAZKAO

**Ameki Siderria.** Zubiri Etxea Auzoa, 8. 943 162523  
**Batzoka.** Hirigoinen, 46. 943 888308  
**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

**Oria.** Urteaga, 3. 943 08 80 88  
**Urhone.** Elosegi, 34. 943 540817  
**Pipas.** Lazkaoendi, z/g. 943 880805  
**Zelata.** Uñaitz, 1. 943 882465

### LEABURU

**Otazu Sagardotegia.** Otazu etxea. 943 670044

### LEGAZPI

**Aiturri.** Legazpio Industrialdea. 943 730600  
**Aztria.** Santa Marina Auzoa, 943 733622  
**Bidea Batzoka.** Lartebatei, 8. 943 731584

### AZPIKOTXE

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

**Eliz-Ondo.** Nagusia, 1. 943 731550

**Goiko-Izarra.** Labeitza, 17. 943 03 47 93

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

**LEGORRETA**

**Aufia Sidreria**. P<sup>o</sup> Gudalupe, 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  
**Ostatu**. San Inazio, 3. 943 715371  
**Soran Lezoa**. Santiago kalea, 3. 943 715398

**LEZO**

**Aizpea Asador**. Pza. del Santo Cristo, 6. 943 527396  
**Anito Borda**. Antonio Pildain kalea. 943 476476  
**Azkena**. Ctra. Jaizkibel, 30. 943 512949  
**Camen**. Tomas Garbitzu, z/g. 943 52 66 90  
**Elorgeti**. Elorgeti bidea, z/g. 943 525441  
**Ereka**. Gaintzurizketa, z/g. Polig. 108. 943 490087  
**Erekalde Sidreria**. P<sup>o</sup> Gaintzurizketa. 943 490295  
**Etxeberr**. Ctra. Lezo-Gaintzurizketa. 943 529899  
**Ettxola Taberna**. Lopene Plaza, 4. 943 525253  
**El Puerto**. Guillermo de Latán, 4. 943 527395  
**Gue Txoko**. Nagusia, 13. 943 522709  
**Ipintza**. Irurtzun, 35. 943 528590  
**Iruarte-Enea**. P<sup>o</sup> Gaintzurizketa, z/g. 943 529899  
**Iruarzun**. Irurtzun, 60. 943 526890  
**Izai**. Lopene Plaza. 943 519167  
**Jaizkibel**. Zubitzo, 9. 943 521966  
**Kaiale**. Polentzarrene, 6. 943 512003  
**Kike Taberna**. Pza. Lope de Isaschi. 943 527599  
**Lezotarra**. Elias Salaberria, 1. 943 512848  
**Lur Jatexea**. Urume, z/g. 943 511888  
**Maritxu Taberna**. Donibane, 24. 943 524845  
**Ongi Etorri**. 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<sup>o</sup> 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 Latán. 943 527945  
**Zaldiki**. Avda. Jaizkibel, 2. -Garagaza. 943 344262

**LIZARTZA**

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

**MENDARO**

**Intxusai**. Pza. Industrial, 5. 943 755091  
**Landa**. Garagarza, 32. 943 756028  
**Luzide**. Mendarozabal, z/g. 943 755144  
**Toki-Alai**. Mendarozabal, 2. -Garagaza. 943 756072

**MUTUJOA**

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

**OSTATU**

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

**MUTRIKU**

**Asador Ormazabal**. Alto de Calvario, 1. 943 604562  
**Bartzoki**. Conde de Mutriku, 1. 943 604191  
**Camping Galdona**. Galdonamendi, z/g. 943 603509

**Jarri-Toki**. Ctra. Deba-Mutriku, km 3. 943 603239  
**Kai**. P<sup>o</sup> Magdalena, z/g. 943 603344  
**Kalbaixo**. Laranga Auzoa, z/g. 943 603256  
**Kofradi Zahara**. Muelle, z/g. 943 603954  
**Mijoa**. Poligono Mijoa. 943 603180  
**Pikua**. P<sup>o</sup> Laranga. 629 105733  
**San Juan**. P<sup>o</sup> Laranga, 13. 943 603167  
**Txirlatxo**. Muelle, z/g. 943 195070

**OIARTZUN**

**Alhambra**. P<sup>o</sup> Arragau, 943 491230  
**Amazkar**. Casa Zameteta, 943 492783  
**Albistur**. P<sup>o</sup> Altizbar, 943 490711  
**Aristi Asador**. P<sup>o</sup> Ugaldetxo, z/g. 943 492558  
**Aristizabal**. Itzakale Bidea, 4. 943 492714  
**Arzpe**. P<sup>o</sup> Ugaldetxo, z/g. 943 493088  
**Autogiri**. Autopista A8, km 10. 943 490068  
**Baleio**. Aran Eder bidea, 16. 943 491340  
**Beti Auro**. C. Com. Mamut. 943 490628  
**Bide Alde**. P<sup>o</sup> Ergoña. 943 521661  
**Bidebiñeri**. Araga-Uñedo, z/g. 943 492101  
**Bikain**. Zuzanbarr, 9. Ugaldetxo. 943 492749  
**Etiketxe**. C. Com. Carrefour. 943 100800  
**Ereke**. Casa Errekalde, 943 490087  
**Esozio**. Zuzanbarr, 72. Ugaldetxo. 943 493062  
**Fortaleza**. Camino Ergoña, 15. 943 491029  
**Ganbara**. Euskal Herria, 2. 943 494256  
**Goiko-Etxe**. P<sup>o</sup> Altizbar, 943 492831

**GURUTZE-BERRI**

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

**Intxuxi Asador**. P<sup>o</sup> Ugaldetxo, 943 491100  
**Iriberrri Asador**. Camino Ergoña, 9. 943 490041  
**Iru Bide**. Elorondo, 20. 943 490021  
**Iruanderra**. P<sup>o</sup> Altizbar, 1. 943 490535  
**Isasti Sidreria**. Rafael Picabea, 52. 943 260656  
**Kapeo**. Tomola, 21. 943 491254  
**Laiu**. Landetxe, 3. 943 493839  
**Lushe**. Ugaldetxo. 943 494201  
**Marcos**. Zelaimus-Polig. Ugaldetxo. 943 494391  
**Masusta**. Olagari, 9. 943 490412  
**Matteo**. Ihurritza Bidea, 2. 943 491194  
**Merka Oizatzen**. Merka Oizatzen, 943 493020  
**Miren Taberna**. San Juan, 1. 943 491227  
**Miren Atxam Asador**. Rafael Picabea, 54. 943 491196  
**Olaizola**. Tomola, 2. P<sup>o</sup> Ergoña. 943 492050  
**Oliden**. Camping Oidien, 644 098637  
**Ordo Zela Sidreria**. Caserio Ordo Zela, 59. 943 491686  
**Paki**. P<sup>o</sup> Ergoña, 35. 943 490915  
**Pikoketa**. P<sup>o</sup> Gurutze, 33. 943 491333  
**Toki Alai**. Bizardira plaza, 2. 943 492120  
**Toki Ona**. Zuzanbarr, 24. 943 490074  
**Tolare**. Tomola, 20. 943 490071  
**Torre**. Arpide Bidea, 13. 943 260402  
**Txikiardi Alde**. Astigarraga Bidea, 943 473784  
**Txikiardi Sagardotxia**. Astigarraga Bidea, 943 490678  
**Usategieta Hotel**. Mالدابuru bidea, 15. 943 260531  
**Zuberua**. Bekosona, 1 (P<sup>o</sup> Ihurritzi). 943 491228

**OLABERRIA**

**Arieta**. Olaberría kasko, 24. 943 880002  
**Etxe Zur Sagardotxia**. Errekalde auzoa 943 880249  
**Gartxo**. Pol. Ind. Olaberría. 943 881309  
**Taberna**. Cari de la Cruz (Iurre) 943 886584

**ZEZILIONEA**

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

**Zaldiki**. Ctro. Comercial Carrefour. 943 161187

**ONATI**

**Aripeke taberna**. Foruen plaza, 9. 943 781689  
**Bikoitz**. Ganbai, 17. 943 782483  
**Debatarra**. Otadiu zahaitza, 54. 943 780410  
**Etxe-Aundi**. P<sup>o</sup> San Pedro. 943 781956  
**Galicia**. Atzeko, 22. 943 782208  
**Garoa**. S. Lorenzo, 29-31. 943 253094  
**Goko Benta Hotel**. Arantzazu, 943 781305  
**Helmuga**. Ugarkalde, 1. 943 90 25 81  
**Hotel Santuario**. Arantzazu, z/g. 943 781313

**Isturritz**. Ateko Kale, 32. 943 716078  
**Lapiko Gorri**. Ulberrieta, z/g. 943 502070  
**Lizar-Etxe**. P<sup>o</sup> Olaberría, 83. 943 781886  
**Mauxka**. Kale Zaharra, 55. 943 252669  
**Milikua**. P<sup>o</sup> Arantzazu, 943 781304  
**Olaiku**. Olaiku, 8. 943 782292  
**Oriko Barra**. Antilla, 1. 943 106474  
**Sindiketa Hotel**. Arantzazu, 11. 943 781303  
**Torre Zumeitzegi**. Torre Zumeitzegi. 943 450000  
**Urbiaño Food**. Campa de Urbia. 943 781316  
**Urritxu**. Lesesari Auzoa, 19. 943 783479  
**Urtiagañ**. Iribarri, 33. 943 780814  
**Zelai Zabal**. Ctra. Arantzazu s/n. 943 781306  
**Zotz**. P<sup>o</sup> Zubilaga, 2. 943 783545  
**Zurrust**. Bidebarrieta, 6. 943 716296

**ORMAIZTEGI**

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

**KUKO**

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

**ORDIZIA**

**19-90**. Garagarza, 5  
**Altamira**. Zona deportiva Altamira. 685 79 47 55  
**Haizpe**. Gudarien Ertebidea, z/g. 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  
**Potoko Cafeteria**. Legazpi, 3. 943 160304

**SANTA ANA**

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

**Txepetxa**. Urdaneta, 27. 671 728069  
**Tximista Sidreria**. Gudarien Ertebidea, 2. 943 881128  
**Txindoki**. Etxezaretza, 3. 943 880449  
**Zubiri**. Gudarien Ertebidea, 4. 943 160041

**ORENDAIN**

**ORENDAINGO OSTATU**  
 Cocina tradicional. Menú. Celebraciones  
 Erosario Plaza. 943 65 30 48

**OREXA**

**Orexako Ostatu**. Errebote Plaza, 1. 943 882290

**ORIO**

**Aitzondo**. Ctra. Nac. 634, km 13. 943 832700  
**Aizperro Casa Rural**. S. Martin, z/g. 943 835419  
**Aneri**. Ondarreta, 16. 943 819458  
**Antilia**. Abeslari, 2. 943 832308  
**Ardoara**. Ondarreta, 67. 943 134835  
**Arkaitz**. Abeslari, 4. 943 831657  
**Errota**. Olastegioa Auzoa, 943 890197  
**Goizeko Cafeteria**. Aita Lertxundi, 33. 943 832855  
**Hotel Rest. Bala**. Hondartzita bidea, 1. 943 894440  
**Joxe Mari**. Herriko Enparantza, z/g. 943 830032  
**Kolon Txiki**. Herriko Enparantza, 4. 943 830044  
**Kresala**. Antillako hondartzita. 943 890475  
**Katxiña Bodega**. Ortzaika, 20. 943 580166  
**Oliden**. Ortzaika Auzoa, 44. 943 830883  
**Oriko Benta**. Camino Orío-Igeldo. 943 835751  
**San Martin Asador**. P<sup>o</sup> S. Martin, z/g. 943 890658  
**Sarasa Asador**. Euskotz Gudaria, 29. 943 830005  
**Txalupa**. Antillako hondartzita, z/g. 943 868034  
**Xixarrio Asador**. Eusko Gudarién, 2. 943 830019

**PASAIA**

**A Coruña**. P<sup>o</sup> Euskadi, 7. 943 399009  
**Alkartetxe**. Donibane, 65. Donibane. 943 511241  
**Antxeta**. Arraulan, 30. S. Pedro. 943 393994  
**Arkupelari**. Donibane 110. 943 341548  
**Arri**. Zumalakarregi, 1. Antxo. 943 510068  
**Badiola**. Euskalente, 18. S. Juan. 943 346042  
**Bahía**. Eskalante, 21. Antxo. 943 521552  
**Botero**. Pza. Erreka, z/g. 943 398470  
**Busturia**. P<sup>o</sup> 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 522688  
**Casa Mirones**. San Juan, 80. 943 519371  
**Cofradía**. S. Pedro, 14. S. Pedro. 943 3913150  
**Dani**. Hamarretxeta, 8. Antxo. 943 511180  
**Dax**. P<sup>o</sup> Euskadi, 39. S. Pedro. 943 399006  
**Donibane Marisicos**. Blas de Lezo, 16. 943 525057  
**Donostiarra**. Euskadi, 1. -Trintxerpe-. 943 399071  
**E-16**. Eskalante, 16. Antxo. 943 528169  
**Ekarri**. Zumalakarregi, 10. Antxo. 943 510008  
**El Caserio**. P<sup>o</sup> Euskadi, 23. Trintxerpe. 943 404424  
**Erdibana Taberna**. Arandegi 8. 943 247246  
**Erdizka**. Pablo Enea, 14-16. Trintxerpe. 943 390357  
**Erekatxu**. Donibane, 138. Donibane. 943 512638  
**Etxe Ona**. Eskalante, 9. Antxo. 943 525696  
**Ezer**. Eskalante, 40. Antxo. 943 513362  
**Ganbara**. Lezo Bide, 24. Donibane. 943 344445  
**Goherrri**. Eskalante, 36. Antxo. 943 510019  
**Gure Borda**. Arraulante, 36. S. Pedro. 943 391846  
**Guria**. Arandegi, 5. Trintxerpe. 943 394026  
**Itzia**. Nafarroa Ertebidea, 17. Antxo. 943 515300  
**Iparra**. P<sup>o</sup> Nafarroa. Antxo. 943 340164  
**Izkiña**. Euskadi Erto, 19. Donibane. 943 399043  
**Juanteo**. Lezo Bide, 17. Donibane. 943 512061  
**Kamio**. Gure Zuzanria, 29. Antxo. 943 510020  
**La Amistad**. P<sup>o</sup> Euskadi, 8. S. Pedro. 943 399067  
**Lounda**. Oarso, 8. Antxo. 943 515414  
**Marisol**. Etsabide, 18. Trintxerpe. 943 394751  
**Maritxu**. Euskadi Erto, 2. Trintxerpe. 943 399062  
**Matxet**. Donibane, 4. Donibane. 943 529074  
**Meipi Asador**. Lezo Bide, 6. Donibane. 943 523833  
**Muguruza (Falcon Cres)**. Torre Atze, 8. 943 394944  
**Nicolaso**. Donibane, 59. Donibane. 943 515469  
**O Fardel**. Arandegi, 2. 943 247608  
**Ongi Etorri**. Donibane, 60. Donibane. 943 524588  
**Pari-Berri**. Lezo Bide, 15. Donibane. 943 520857  
**Paulaner Bierhaus**. Euskadi Erto, 80. 943 392386  
**Pitxulo**. Eskalante, 118. Antxo. 943 520770  
**Romeral**. Eskalante, 40-42. Antxo. 943 528032  
**Terranova**. Azkuene, 2. Trintxerpe. 943 399074  
**Txulotxo**. Donibane, 72. Donibane. 943 523952  
**Yola Berri**. Plaza Santiago. Donibane. 943 341353  
**Ziaboga**. San Juan, 91. Donibane. 943 510395  
**Zorzano**. Etsabide, 96. S. Pedro. 943 399120

**SEGURA**

**Imaz**. Mayor, 27. 943 801025  
**Izkiña**. Zurbano, 17. 943 8002512

**SORALUZE**

**Armenia Asador**. Ezozia, 7. 943 751002  
**Eduartz**. Surtana, 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  
Paséo Alliri, 13. 943 65 56 94

**AMA**

Extean, etxean beazalea (En casa, como en casa)  
Arostegieta, 13. 608 91 32 94 - 600 72 78 02

**Amauri** Beotibar, 5. 943 245469

**Amets** Larramendi, 1. 943 848389

**Asteasarra** Hereros, 18-20. 943 673186

**Astelena** Euskal Herria Plaza, 4. 943 650996

**Bar Ordizia** Martín Jose Iraola, 4. 943 016797

**BENTA ALDEA**

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

**Berazubi** Plaza Tolosa, 1. 943 672819

**Beti Alai** Arostegieta, 16. 943 673201

**Bidebide** Usatall Kirologia. 943 575773

**BOTARRI**

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

**Burrutini 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** Zumalakarregi, 7. 943 654759

**Eguztikia Siderria** Bº Usabal, 36. 660 654317

**Euskal Pizza** Gudari, 16. 943 655656

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

**Ikatza** Plaza Berria, 6. 943 674913

**Illargi** Pza. Gipuzkoa, 1. 943 654229

**Iruña** Pablo Gorosabel, 29. 943 675237

**Iruña** Amaro, 10. 943 119828

**Irrintzi** Oria, 3. 943 654334

**Isastegi Bº** Bº Aldaba Txiki, 15. 943 652264

**Ikatza** Baxuller Zaldibia, 1. 943 841427

**K-Jel** Martín Jose Iraola, 10. 943 116017

**K-2** Plaza Nueva, 9/g. 943 570068

**Kupela** Pza. Berria, 2/g. 943 672070

**Landroa** Nafarroa etorb. 943 651062

**Larrea** Larramendi Auzoa, 15. 943 675998

**Lurien Bistrot** Plaza Berria, 2. 943 243339

**Mendi Alai** Bº San Esteban, 39. 943 651799

**Mugaia Asador de pollos** Agintari, 3. 943 679343

**Ordiza Taberna** Erementari, 10. 943 016780

**Ordiza Taberna** Pº Martín J. Iraola. 647 007275

**Plan B** Larramendi, 8. 943 598486

**Sausita** Pº Belata, 7-8. 943 655453

**Solana 4** Solana, 4. 943 017636

**Telepizza** Plaza Trinkeite, 1. 943 108800

**Tolosalde** N-10n-Madrin, km 432. 943 650656

**Triángulo** Triángulo plaza, s/n

**Trípulo (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**

**Aballari** Iriazabal, 21. 943 330025

**Alfuna** Bº Lategi, 943 554917

**Adarra** Bº Goinburu, 37. 943 552036

**Besabi** Bº Goinburu, 2/g. 943 330131

**Bosteko** Eratzu, 943 337357

**Eltuteta Siderria** Bº Oztaran, 34. 943 556981

**Eula Siderria** Bº Lategi, 19. 943 552744

**Fronton** Estación, 9/g. 943 009077

**Grua** Iriazabal, 46. 943 005650

**Ondime Sagardotegia** Bº Ergolen, 18. 943 556683

**Piñodopuerto** Pintore Kalea, 3. 943 009408

**Setiñ Moko Siderria** Bº Oztaran, 11. 943 551014

**Urruzola** Etlubeta Baseria, 943 556981

**Zaldungedi** Iriazabal, 34. 943 551008

**URRETXXU**

**Aldapa Taberna** Areizaga, 1. 943 720230

**APAIN**

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

**Ategin** Barrenkale, 13. 943 532667

**Collins** Areizaga, 3.

**Eire** Gernikako Arbola, 3. 943 726466

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

**Hokaba** Areizaga, 18. 943 96 33 76

**Navarro** Iparraguirre, 18. 943 721867

**Palacio Oriental** (chino). Labeaga, 33. 943 723624

**Pizzeria Madaya** Labeaga, 33. 943 229133

**SANTA BARBARA**

Tradicional con cuidadas presentaciones  
Santa Barbara auzoa. 943 723 87

**Telepizza** Iparraguirre, 4. 943 101033

**Zabaleta** Ipeñarieta, 2. 943 724320

**Zona Zero** Areizaga, 1. 943 533907

**USURBIL**

**Aginaga Sagardotegia** Bº Aginaga 31, 943 366710

**Antzeta** Zubiaurena, 6. 943 370344

**Arratzain Arregia** Arratzain Baseria, 943 366663

**ERTZABIA**

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

**Abtega Jurgitia** Aiteizarra, 1. 943 371150

**Bordaxo** Zubiaurena, 5. 943 371042

**Cantina Mariachi** C. Com. Urbil, 943 363582

**Hurbil** Centro Comercial, 943 367281

**Ibarra Loga Agroturismo** Kaleaz, 62. 943 363007

**Iluarte** Ijuarta, 11. 943 370113

**Ignabie 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, 2/g. 943 362734

**Traxpedun** 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

**Txirpi** Estrata, 6. Aginaga, 943 372808

**Txirrisa** Kontseju Zarra, 13. 943 360466

**Urdain Siderria** Bº Aginaga, 943 372691

**Zumeta** Bº Txoko Alde, 34. 943 362713

**VILLABONA**

**Aitzol** Etxeondo, 943 690296

**Alustiza** Larrea Auzoa, 12. 943 690361

**Hika-Roberto Zur** Otealare, 35. 943 142709

**Izalepe** Berria, 29. 943 690623

**Ongi Etorri** Berria, 18. 943 691236

**Sagasti-Berri** Otobako, 2/g. 943 692365

**Shepherd's** Kale Berria, 25. 943 691558

**Txapeldun** Berria, 23 bajo. 943 696449

**Urrizpe** Berria, 45. 943 690146

**ZALDIBIA**

**Arrese** Sta. Fe, 21. 943 892496

**Kixkuruge** Olaeta Agroalde, 6. 943 501086

**Urtu** Sta. Fe, 21. 943 891746

**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** Setvimemeta, 4. 943 801403

**Amia** Nafarroa, 9. 943 130549

**Aniakak** Alhizola, 2. 943 835975

**Argi** Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

**Argoin Txiki Asador** Argoin, 2/g. 943 890184

**Aralde** Araba, 41. 943 834433

**Artea** Zigorria, 32. 943 016693

**Aurrera** Igaña Kalea, 13. 943 021638

**Azpi-Enea** Setvimemeta, 4. 943 130586

**Batzokia** Batea, 1. 943 002049

**Basarri** Patxiku, 10. 943 021275

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

**Berazadi-Berri** Talai Mendi, 728. 943 130003

**Bordatxo** Elizaurrea, 5. 943 132889

**Café Iruia** Ipar kalea, 13. 943 004023

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

**Egoki Asador** Bizkaia, 1. 943 132766

**Casa Izaro** Azara, 4. 943 132844

**Eguzki** Nafarroa, 8. 943 834116

**Eraitzi** Araba, 32. 943 890036

**Etxaiz** Gipuzkoa, 943 982731

**Euskaldu** Nafarroa, 37. 943 131020

**Euromadina** Nagusia, 37. 943 130373

**GURE TXOKOA ERRETEGIA / ASADOR**

Producto de temporada y parrilla a la vista  
Gipuzkoa kalea, 22. 943 83 59 59

**Gure-Txokoa Asador** Gipuzkoa, 22. 943 835959

**Hiritza** Gurmendi, 10.

**Iñurza** Zela-Ondoa, 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

**Jose Iparrakale**, 13. 943 134236

**Kandela** Torre Luzeko Parkea, 2. 943 834959

**Karlos Arguiñano** 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 580285

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

**Sunset Bar** Mandiacheba (La Malecón), 943 000355

**Talai-Berri Txakolintegia** Talai Mendi, 728. 943 132750

**Telepizza** San Inazio, 1. 943 831551

**Teleforno Asador** Plaza Dombane, 6. 943 830901

**Tivoli** Kiriñi, 1. 943 131538

**Txiki-Polit** Musika plaza, 943 835357

**Yubio** María Etxe-Txiki, 8. 943 132424

**Zaharra** Bizkaia, 9. 943 132700

**Zaldiak** Euzumar, 37. 943 131496

**Zazpi** Kale Nagusia, 21. 943 847084

**Zelai-Ondoa** Zelai-Ondoa, 23. 943 02



**BACALAO  
URANZU**

ORIGEN, CALIDAD, VARIEDAD  
Y PROFESIONALIDAD

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



**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 bacalao del mundo. En Urantzú, **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 Urantzú 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](http://www.bacalaosuranzu.com)



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

**ELABORACIÓN ARTESANA DE TRISTORRA:** Campeones de Euskadi 2002 y 2008

**ELABORACIÓN ARTESANA DE MORCILLA:**  
• 1º Premio Ormaztegui 2006

**KURSAL 2008**  
Medalla de Oro en el Congreso Lo Mejor de la Gastronomía por la presencia de Patxi Larrañaga sobre la Tristorra

**KURSAL 2010**  
1º Premio Nacional de Parrilla en el Congreso San Sebastián Gastronómico

**KURSAL 2011**  
Gran categoría de la presencia de Patxi Larrañaga "El Tristorra bajo la lupa: Defectuado, granizado y delicioso"

**KURSAL 2014**  
Selección de la carne del plato de Ruben Trancado "Tristorra: Capriccio de carne con morcilla", ganador en el reto de cocinar España-Dulce

**VENTA DE CARNE DE VACA PAISANERA**  
La Vacca Paisanera es una gallina criada en casa, con grano y cebada. Es el mejor producto de la zona, que lo cura y lo cubre con una capa de la morcilla. Un sabor consistente y una calidad fuera de serie.



# PATXI LARRAÑAGA

CARNICERÍA - CHARCUTERÍA

Nagusia, 39 | LASARTE-ORJA | Tl. 943 372 668

[www.patxilarranaga.com](http://www.patxilarranaga.com) | [patxilarranaga@telefonica.net](mailto: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, egoístamente 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)

# ESPE PESCADERÍA

## DONOSTIA

MERCADO DE LA BRETXA,  
PUERTO 12 (PARTE VIEJA)  
TEL. 943 42 53 55

COME BIEN,  
COCINA PESCADO



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 Marmitato**. 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, cuaremas, 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 (PUESTO 2)  
TEL. 943 50 80 53



En marzo de 2019 Leo Chamorro cumplió nada menos que 25 años al frente de esta **carnicería y charcutería especializada en ibéricos de Guijuelo y chuleta de vaca gallega**. En este establecimiento también podemos abastecernos de **Cordero lechal de Aranda de Duero y Charcutería de elaboración propia** con todo tipo de aves rellenas (Poularda rellena con manzana y ciruela, Poularda rellena con trufa y foie...). Leo Chamorro cuenta con un Máster de Charcutería en la escuela Aiala de Karlos Argiñano y varios Cursos de cocina con Luis Irizar, lo que le ha posibili-

tado el poder elaborar diariamente gran cantidad de **platos en su obrador propio**, tales como Albóndigas, Lasaña, Muslo relleno en salsa, Croquetas caseras, Codillo asado, Pollo asado, etc... Gozan también de gran fama sus hamburguesas caseras de varios tipos, sus sandwiches de carne, y su carnicería es un **pequeño pero muy bien surtido colmado** en el que además de sus productos propios encontraremos un sinfín de productos de calidad y buena relación calidad-precio que nos ayudarán en la compra diaria como conservas de verduras, pastas, vinos, aceites, quesos...

## ZAPOREJAI

FIESTA DE SABORES

### DONOSTIA

SAN JERONIMO, 21  
TEL. 943 42 28 82  
@kukanadonostias  
kukanadonostia@gmail.com



La calidad es el nexo de unión de todo lo que ofrece este veterano comercio de la Parte Vieja especializado en **productos gastronómicos españoles, franceses y, principalmente vascos. Aurkene Etxaniz y Sylvain Foucaud** les acogen y les proponen, entre otros muchos caprichos seleccionados con mimo, **Jamón Ibérico de Bellota de Guijuelo y de Jabugo cortado a cuchillo en el propio local**, embutidos sin igual como el lomo ibérico sin pimentón y el salchichón Jesus del País Vasco de Aldude, una atractiva **selección de vinos, txakolis y Champagnes**, quesos de

excepción de ambos lados de la muga, foie gras y patés, aceites de Oliva de Navarra, Córdoba, Alicante... **conservas de bonito y antxoas de Zumaia y Ondarroa**, especias de Biarritz, dulces de Tolosa, mermeladas de Baiona y otras muchas exquisiteces. **Sylvain y Aurkene también dirigen Kukaña, en el nº 10 de la Plaza Sarriegi**, cerca del Boulevard, donde encontrarán una gama todavía mayor de productos, más versátil y variada, incluyendo productos de fuera de Euskal Herria pero manteniendo los parámetros de calidad de esta casa.

## 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 escurtidas, pistachos, harina para hacer gachas...** parece pequeño por fuera

pero por dentro este despacho de la cooperativa Montes Norte tiene mucho más contenido de lo que parece, además de ser todo de una calidad fuera de serie. Alfredo, además, ha convencido a la cooperativa de su pueblo para que creen una **selección especial de aceite para esta oficina**, la única fuera de Ciudad Real, a la que han bautizado como **"Selección Donosti"**, elaborada con la variedad cornicabra, típica de Ciudad Real, potente y afrutada. Es un placer acudir a Montes Norte, dejarse asesorar por Alfredo y, sobre todo, disfrutar en casa de estos aceites que son un prodigio de gusto y equilibrio.

## 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**.



## Oiartzun

ARTISANAL 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](http://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](http://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](http://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 diáfanos 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](http://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 INVOLVIDABLE 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@pensionesconencanto.com**



KURSAAL



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



ITXASOA



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

[www.pensionesconencanto.com](http://www.pensionesconencanto.com)

**PAKO VIERBÜCHER (FOTÓGRAFO RETIRADO Y SIBARITA CONSUMADO)**

## “LA GASTRONOMÍA ALEMANA ES TAMBIÉN UN LUJO”

Josema Azpeitia / caricatura: Javier Etayo “Tasio”

Aunque todo el mundo lo relaciona con Urretxu y Zumarraga, **Pako Vierbücher** (1955), se considera “de Tolosa y a mucha honra” ya que fue en la villa papelera donde vino al mundo y donde dio sus primeros pasos. Por motivos laborales su padre pasó a vivir con toda la familia a Zumarraga, donde abrió Foto Luz, para seguir con la labor fotográfica emprendida en Tolosa. Pako Montó, con su hermano Riki, una “sucursal” de la tienda en Legazpi donde trabajaron juntos 20 años, llegando a tener también una tercera en Urretxu. Tras el fallecimiento de su padre, la tienda original pasó a propiedad de Pako hasta que finalmente se ha retirado aunque sigue fotografiando todo lo que se mueve, principalmente motivos de Naturaleza e insectos, temas que le apasionan. Además de esto, actualmente está inmerso en recuperación de archivos y negativos antiguos y en la preparación de una exposición sobre su hermano Kike, que falleció, y elaborándola solo con una selección de sus negativos. Según nos cuenta, “intentaré reflejar el ambiente de las cuadrillas de aquí en los convulsos años 80, veremos a mucha gente que ya falleció por causa de la droga... mucha gente está esperando esa exposición como agua de mayo”. Amante de la gastronomía, Pako es un sibarita que busca (y encuentra) buenos productos allá dónde va y mantiene muy buenas relaciones con productores, bodegueros, cocineros y otras gentes de mal vivir a las que echa un cable en todo lo que puede.

### ¿Además de la gastronomía y la fotografía, qué aficiones cultivas?

La gastronomía me encanta y además me relaja mucho. Aparte del tema fotográfico como profesión hay que unir mi “vicio” por la naturaleza. Mis fotos de bodas y temas profesionales siempre han ido unidos en paralelo a la fotografía de naturaleza, en la que hace unos cuantos años invierto todo el tiempo que puedo y menos del que me gustaría. Puro vicio. Aparte, soy un melómano empedernido, fui “pintxadiscos” y el Blues y la “buena música” son parte de mí.

### ¿Cuál es tu lugar favorito en Zumarraga-Urretxu? ¿Y en Gipuzkoa?

Evidentemente entre los dos pueblos “el cálido silencio” y “el frío acogedor” que se siente siempre en la Ermita de Antio. Entrar, ver aquello, ya es más que “una experiencia religiosa” y no soy de iglesias ni de cleros, pero tiene algo especial, muy especial que siempre me ha “enganchado”. Aunque últimamente voy poco. En Gipuzkoa, me lo pones un poco difícil de quedarme con





una. Mirando la tiene "embrujo", Arantzazu es una pasada y para perderme de verdad la playa de Itzurun. Saber que entre todas esas "piedras" está relatada la historia de nuestro País Vasco, da un subidón de aupa, relato de grandeza.

### ¿Y fuera de Gipuzkoa?

Fuera de Gipuzkoa lo tengo más fácil... o difícil??. Cualquiera "puebluco" de Navarra ya me llena suficiente. Monasterio de Irantzu, por el que siento especial admiración y para perderme sin duda la Sierra de Urbasa, por la que mi amatxo tenía devoción. Salgo con el equipo fotográfico y siempre acabo por allí. Vicio adquirido.

### ¿Cuál ha sido tu mejor viaje?

Tengo varios viajes en mente. Descubrir las Islas Canarias en nuestro viaje de boda fué un gran acierto aconsejado por una persona de viajes de Legazpi. Me marcó también mucho un viaje a Túnez y al desierto en las cercanías de Libia. Ver el anfiteatro de El Djem...impresionante como vivían y me hago a la idea de como vive ahora esa gente.

### ¿Y el viaje que te queda por hacer?

He ido unas cuantas veces a Alemania, en busca de raíces y siempre a ver a la familia. Es impresionante. Belleza y fantasía por todos los lados. Me queda algo que ya me dejaría satisfecho y no soy muy ambicioso en lo de los viajes. He visto como unas 10 veces la película Gladiator y a eso súmale que tengo ancestros que vienen de Italia... Milán de donde proviene otra parte de la familia y por supuesto La Toscana, Valle de Aosta. Espero algún día...

### ¿Qué es lo que más valoras en una persona?

En las personas valoro todo, ya que todos siempre tenemos errores. A destacar sobre todo la lealtad. Que sea dentro de 30 años igual que ahora, todos cambiamos, pero la buena amistad debería ser eterna.

### ¿Y qué detestas en una persona?

Si hay algo que no puedo ver es la hipocresía. Que alguien afín a ti durante muchos años de amistad haya estado "haciendo teatro", jugando a doble cara, diciéndote blanco por un lado y que el resultado sea negro... para mí las personas así pierden todos los valores. Por la vida hay que ir dando la cara y si has cometido un error de humanos es reconocerlo. No lo aguanto.

### ¿Dónde has vivido tu mejor experiencia gastronómica?

Mi mejor experiencia gastronómica la viví hace muchos años y siempre está en mi cabeza. Mi madre era una gran cocinera y sabía mucho de cocina alemana. Yo odiaba las lentejas y ella las preparaba de cine, pero yo no podía con ellas. Ella era

muy "cuca" y la siguiente vez que las preparó sacó de acompañamiento en un plato una especie de fideos, pero que no eran fideos. Era una pasta preparada por ella que se llamaba "Späetzle". Tenéis la receta por internet y no es complicada. Mezclé unas cuantas cucharadas con las lentejas y como por arte de magia me hice "lentejero". Un espectáculo.

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

Valoro en gran manera toda la gastronomía Vasca y también algunas de otros sitios. Me encanta la parafernalia y el ambientazo que se monta por aquí el día de los Talos y txistorra en Santa Lutz, los concursos de morcillas, concursos de quesos y ¡¡puedo prometer y prometo!! que un año tengo que bajarme a mi pueblo Tolosa para disfrutar de las alubias.

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

Fuera de casa, me impresionó en 1976 (la mili), la capacidad que tenían en todos los pueblos de Valencia para prepararte una hermosa paella con el primer ingrediente que les caía en la mano. Daba igual, pollo, conejos de campo, salchichas, pescado, verduras... y todas estaban buenas. A día de hoy "odio" el arroz, fueron muchos meses de tortura. Recuerdo un bar "El Dique" aunque todos le llamaban "los bestias". La cerveza en orinales de porcelana, servilletas eran rollos de papel higiénico, lavaban los vasos con cisternas de water colocadas en la barra, te tiraban el pan desde la barra, la lectura del menú hacía callar todo el restaurante y me reservo los nombres de los platos... pero para conseguir una paella había que pedir mesa con unos cuantos días de antelación. Impresionantes paellas y peleas por quien pillaba más "socarrat". Inolvidable.

### Tus raíces son alemanas... ¿Has podido profundizar en la gastronomía de dicho país? ¿Qué es lo que más te ha llamado la atención o más te ha agradado de la misma?

He estado en unas cuantas ocasiones en Alemania con la familia que allí vive y el tema gastronómico es un lujo también. En mayoría de los restaurantes en los que estuvimos me llamó la atención que la mayoría de la gente pedía un solo plato. Tiene su lógica, ya que allí se come mucha carne y los platos son como las raciones, supergrandes. Me gustaba uno que le llamaban "tres carnes", carne de ternera, de cerdo y de venado en un mismo plato y rodeado de cuatro o cinco cuencos con diversas cosas: col, brotes de soja aliñadas, setas piltze (zizahoris), hongos, mostaza, patatas cocidas... una auténtica pasada y muy bien preparado. El pescado también lo elaboran muy bien. Los productos de matanza son un lujo: salchichón, steak tartar con cebolla, todo en crudo, una especie de

morcilla... la verdad es que en muy pocas ocasiones comimos salchichas y mira que llevan fama. Buenos vinos de Alsacia y del Rin y como no cerveza y "snaps".

### ¿Cual es tu plato favorito para comer?

Tengo varios platos que me vuelven loco, pero si debiera definirme por unos solo, Los txipis en salsa. Cada vez que los preparo o los como por ahí, me acuerdo de mi madre que los bordaba, con arroz blanco. Si mal no recuerdo también solía poner una coliflor hervida. Lo del picoteo con las croquetas y las rabas ya es un irremediable vicio. Un buen bokata de kalamares en el Danena es un capricho desde hace años. Cuando venía del colegio en Mugaire, era mi visita obligada hasta la hora del tren.

### ¿Y tu plato favorito para preparar?

Hago bastantes platos pero el que mejor sabor de boca deja a mi familia son las "carrilleras de cerdo ibérico", pero sin vino tinto, con un poco de blanco y bien de verduras. Si tengo hongos, le añado en láminas, o zizahoris salteadas. Para acompañarlas antes "a veces" le ponía patatas fritas a la paja. También me gustaba mucho añadirle unas patatas encebolladas que se hacen en sartén bien tostaditas y crujientes, como las recuerdo de Alemania.

### Sugiérenos dos restaurantes en Urola Garaia o alrededores.

Por esta zona no podemos empezar con otro que no sea Kabia, en Zumarraga. Juanma Hurtado es un pedazo de artista, un gran cocinero y también tengo un buen recuerdo de hace unos años de un excelente "carpaccio" en el Kuko de Ormaiztegi.

### ¿Y otros dos restaurantes en el resto de la provincia o en Euskal Herria?

Al margen de Urola Garaia, no me puedo olvidar de mi amigo Alberto Elorza de Zelai Zabal en Arantzazu y el recuerdo que guardo de unas broxetas de calamar y una merluza excepcionales. También el Itziar de Aizpurtxo, un poco más humilde, pero muy grande y donde se come de maravilla. Buen producto de huerta y buena carne.

En la zona de Navarra, en el alto de Izpegi, frontera con Francia hay un pequeño restaurante en el que me invitaron unos amigos y de verdad que conservo un buen recuerdo de cocina básica pero muy buena. Más cerca de éste, cerca de Sunbilla hay un restaurante, Elortxuri, en el que comí mi pintxo más descomunal y ya no hablo de los bokatas de medio metro bien elaborados con lo que te apetezca y los precios mucho mejores que de crisis. En Estella en el Hotel Navarra (Reino de Navarra), muy apetecibles las verduras, la carne en su punto, muy buena organización, rápidos y buen servicio... aconsejable.

### ¿Y fuera del País Vasco, alguna sugerencia?

Fuera del País Vasco conozco poco la verdad. Pero sí tengo un sitio aconsejable. En Benicassim, al lado de la pla-

ya de Heliopolis, mi amigo Salva tiene un local donde se sirven unos paellones con barquetas (caracoles de campo a precio de oro) de lujo. Es una artista, así como su mujer con las frituras de pescado, marisco... Buen tapeo, buenas cervezas y el mar al alcance de la mano. Quién da más?.

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

Me sorprendió mucho por su bondad y bien hacer un amigo de la cuadrilla que fue cocinero, Jesús Atxukarro. En cierta ocasión de las que se acercaba al pueblo vino a ver nos y si mal no recuerdo mi amaxto había fallecido hace poco. Nos vimos por la calle, hablamos y me dijo que tenía que hacer la compra. Apareció por casa con unas cuantas bolsas y se puso a cocinar. Recuerdo que sería la primera vez en mi vida que comía Txitxarro al horno. No os podéis imaginar cómo estaba aquella comida. Por otra parte, contaba la leyenda en prensa que en Casa Alcalde de Donosti se comía un bacalao hecho por un cocinero de mucho peso y el que escribía decía "el bacalao del Alcalde está hecho por un cocinero de mucho peso y doy fe de que lo tiene". Era cierto ya que pesaría unos 150kg. Esas cosas no se olvidan.

### Sabemos que te encanta hacerte con buenos productos (verduras, conservas, embutidos...) para tu despensa. ¿Nos recomendarías algunos de ellos?

Es bueno hacer amigos por el mundo. Como me muevo bastante para hacer fotos y sobre todo por Navarra, voy conociendo labriegos que dan su vida por sus productos. Paso, les veo, hago fotos de sus frutos, cosechas etc... y siempre doy con buena gente que hace buenos productos. Un día de estos hice un triple como en baloncesto. Paré muy de mañana en una pieza, finca Valdega, en la que estaban "esparragando". Estuve con ellos, hicimos un montón de fotos de su trabajo, del producto y demás. Compré claro está, unas latas y aquello era mantequilla pura. He vuelto, a pesar de la pandemia varias veces y además me han enviado varias veces espárrago en fresco recién cogido. El triple fue que Javier, el dueño, tiene unos amigos con una bodega con los que estuvimos en la vendimia del año pasado y también el hermano de su novia tiene un restaurante, Casa Luisa en Aiegi, y maneja los fogones con mucho arte: borda los espárragos a la plancha con hongos, mayonesa casera y trufa... chapeau. Conozco también una familia que traen al mercado de los sábados en Zumarraga un producto exquisito de Extremadura: chorizo, queso de cabra muy rico, morcilla patatera, buenos ajos y cebollas... y mil historias más. Te pondré en contacto con ellos pues creo que merecen la pena pasar por esta revista.

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

No sé si es curioso, estrambótico o friki, o como llamarlo. Fue no hace mucho en la TV. Unos hongos en salsa verde. Creo que es una combinación un tanto rara, una "fusión" que no me acaba de convencer para nada. Pero ya sabemos que la nueva cocina tiene cosas así. Hongos a la plancha, en carpaccio, en ensalada, en revuelto, crema... pero una salsa verde que la tenemos como para aliñar unas patatas, pescados, mariscos... igual soy yo el equivocado. Otra me pasó en la sociedad: a un amigo le habían dicho que a las kokotxas de merluza le iba bien un txakoli o un vino blanco. Él les puso vino tinto y se quedó tan ancho. Me pidieron ayuda y lavé kokotxa a kokotxa como pude, monté un salsita verde para que "alegrara" ese desastre.

**¿Alguna anécdota de tu vida laboral como fotógrafo que se pueda contar sin romper la debida confidencialidad?**

Jajaja, tendría para escribir una Biblia con las anécdotas de mi vida laboral. Hice una boda, con mucho amor, unas fotos preciosas de la pareja, pocas fotos de la Iglesia y buena colección de fotos de amigos. Ambiente muy agradable. Cuando llegaron del viaje de novios, llegó la novia a la tienda y me dijo que como lo hacían para recoger el álbum. Se habían separado, o sea, que venían del viaje cada uno a su casa. Imaginaros la papeleta.

**¿A lo largo de tu labor te tocó algún trabajo fotográfico importante o remarcable de carácter gastronómico o culinario?**

Hace unos años me acerqué a las catas de vinos que se dan en Urretxu en Santa Lucía y entre los stands me acerqué donde un amigo, Guzmán Aldazabal de Navaridas, que vende en nuestra sociedad un buen vino. Me dice así por lo bajito: "ven, que te voy a enseñar algo". Me sacó unos paneles grandes con una foto que le había sacado yo hace tiempo: unas botellas con caja de madera, fondo muy oscuro con un atardecer rojo y entre las botellas unas telarañas artificiales que daban el pego a bodega antigua. "Pako, las llevo a todas las ferias!!". Siempre es bonito que te agradezcan las cosas. Últimamente voy a la bodega que he comentado, a los espárragos, al restaurante... y todas las fotos que les hago se las regalo. Con ellas hacen sus catálogos y todos felices. Pasar un buen día almorzando o comiendo con ellos, recogiendo uva o viendo sacar espárragos no tiene precio.

**COVID-19... ¿Cómo lo estás viviendo?**

**En esta vida creo que todo son ciclos y ahora nos ha tocado éste.** Tenemos que aguantar y llevarlo como mejor podamos. Esto va a durar e imagino que tendremos que convivir de por vida con el "bitxito" prefabricado. El mundo es un negocio y ahora nos sacarán la sangre con esto, luego... ya veremos. Personal y familiarmente lo he-



mos llevado y lo llevamos bien. Nadie perjudicado. Pero lo triste es toda esa gente, no sabremos nunca cuántos, se han quedado en el camino. Empléé "aquellos" meses para ponerme las botas de escanear negativos antiguos del archivo comercial. Gratificantes esos meses, dentro de lo que cabe. No había más opciones.

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

En cuanto a las repercusiones con la hostelería, imagino y espero que la destrucción de puestos de trabajo pare. Creo que los políticos deben de pensar un poco más lo que hacen. Si esto hubiera estado gestionado desde un principio por gente especializada en temas sanitarios, seguro que no habríamos llegado a esta situación. Debemos mentalizarnos de que los profesionales deben estar cada uno a lo suyo. Gente de sanidad a arreglar temas de sanidad y los políticos pues a eso... a seguir robando pasta ya que no valen para más. Siento ser duro, pero yo lo veo así.

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

Lo tengo muy claro. Si nos tocara la lotería sería integro para nuestra hija. Que tuviera un buen colchón para el día de mañana. Los que somos padres, y tú también lo eres, creo que tenemos la obligación de dejarles el mundo por lo menos algo mejor de como nosotros nos lo encontramos. Y sin lotería de por medio, espero que lo logremos.

# 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